vinetur

# Vinos y café una tendencia que crece en la ciudad de Buenos Aires

Desde hace algunos años se pusieron de moda los 'wine bar', pero muchos de sus dueños decidieron sumar el café de especialidad a la oferta vinícola

jueves 23 de enero de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA




Desde hace algunos años se pusieron de moda los "wine bar", pero muchos de sus dueños decidieron sumar el café de especialidad a la oferta vinícola. Palermo es la zona donde se encuentran la mayoría de estos espacios, pero hace pocas semanas abrió en el centro porteño de la ciudad de Buenos Aires, **TINTO Café Bar** que se presenta como

como la única opción de café especialidad y vinos en la zona. Un nuevo proyecto enogastronómico nace en la ciudad de Buenos Aires, a metros de avenida Corrientes en la zona porteña de los teatros y a pasos del obelisco.

Para la apertura de **TINTO BAR,** se buscó una identidad, algo que decir, se buscaron varias improntas, y en esa búsqueda se encontró la forma de decirle al café en Colombia y la identidad del vino.

El café que se utiliza es 100% colombiano con cuerpo, muy aromático y con ligeras notas cítricas.El café colombiano está elaborado con granos 100 % arábica. Al ser un café de mayor calidad y acidez, se buscó realizar un tostado especial para hacerlo más amigable para el paladar de los porteños

Los granos tostados se muelen en el local con una molienda "al momento", para evitar la pérdida de sus propiedades, características y notas de cata.

Los vinos que se pueden encontrar en la carta fueron especialmente seleccionados para este espacio especializado. Predominan en la carta las distintas cepas.. Hay vinos por copa de media y alta gama en su mayoría. También, se encuentra disponible el dispenser de vinos el cual se actualiza semanalmente.

## La copa del dia es una opción para degustar.

TINTO BAR , tiene un estilo apenas industrial, rústico y moderno. La elección minuciosa de la decoración se basó en la elección de los detalles, desde la cerámica y los revestimientos. La barra, por ejemplo, debía tener algo especial, para lo cual se eligió una reja de acero con detalles de herrería mandados a hacer especialmente con el concepto de la vid.

La carta es concisa y de calidad. De la mano del chef ejecutivo Daniel Coceres (Pepito) , la misma cuenta con pastelería fina, "platitos" para acompañar los vinos (

Por la zona donde se encuentra ubicado ( oficinas, salida de teatros, etc) se optó por sumar "minutas" .

Un lugar tradicional con un toque de magia

"Café por la mañana, vino por la noche. Tinto Bar, es un espacio donde combinamos tus bebidas favoritas."