vinetur

Susana Balbo invita a disfrutar del verano en Mendoza

Con una propuesta gastronómica y enoturística excepcional, quienes visiten la bodega de la primera enóloga de Argentina pueden disfrutar de visitas, degustaciones y almuerzos.

martes 13 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA



En enero se ofrecerá la cocina de fuegos y picnics de CRIOS, mientras Osadía de Crear estará cerrado por reformas y reabre sus puertas en el mes de febrero.

Durante el verano, **Susana Balbo** propone una completa agenda de actividades enoturísticas, gastronomía y vinos. Ubicada en Agrelo, Luján de Cuyo, rodeada de viñedos y con vistas privilegiadas al Cordón del Plata, la bodega invita a disfrutar de visitas, degustaciones y propuestas culinarias pensadas para vivir el vino y la gastronomía mendocina en contacto con la naturaleza.

En el mes de enero, el restaurante **Osadía de Crear** permanecerá cerrado por remodelaciones, y reabrirá sus puertas en febrero. Mientras tanto, la bodega continúa ofreciendo una atractiva variedad de actividades, entre las que se destacan las propuestas gastronómicas de **CRIOS**, además de visitas guiadas, degustaciones y experiencias participativas.

Durante el verano, **CRIOS** se consolida como la propuesta gastronómica principal de la bodega. Este espacio ofrece una experiencia culinaria relajada, centrada en la cocina de fuegos y el disfrute del aire libre, con una arquitectura pensada para integrarse al paisaje y vistas a los jardines y la Cordillera de los Andes.

CRIOS presenta dos propuestas gastronómicas. Por un lado, el **Menú de Fuegos**, inspirado en las costumbres culinarias argentinas, disponible en formato de menú de pasos —que incluye panera, empanadas, distintos cortes de carne, guarniciones y postre— o bien a la carta, con opciones como tablas de quesos y fiambres, ensaladas, vegetales y diferentes cortes de carne.



También ofrece **picnics al aire libre**, una opción descontracturada que incluye empanadas o sopa, sándwiches o ensaladas, postres y una botella de vino de la línea **CRIOS**, ideal para disfrutar del entorno natural mendocino.

Además, los visitantes pueden realizar recorridos guiados por las instalaciones y descubrir espacios emblemáticos como **La Capilla,** la sala de microvinificación donde se elaboran algunos de los vinos más especiales de la bodega. Las visitas pueden completarse con distintas degustaciones temáticas que reflejan la historia, la filosofía y el espíritu innovador de **Susana Balbo**, entre ellas:

Susana Balbo | En síntesis

La revolución de los vinos blancos y rosados

Nosotros | Vinos de colección y de familia

Exploración e innovación | Ediciones limitadas

Para quienes disfrutan de aprender a través de experiencias participativas, la bodega también ofrece actividades "hands-on" como Blending Art, una invitación a crear un vino propio, y Clases de cocina, enfocadas en técnicas tradicionales de la gastronomía argentina.



Osadía de Crear permanecerá cerrado en enero y ya se encuentran abiertas las reservas a partir de febrero. Recomendado por la Guía MICHELIN en 2024 y 2025 y distinguido con una Estrella Verde en esta última edición, el restaurante se caracteriza por una cocina creativa, sustentable y profundamente conectada con el entorno. La experiencia, creada por Ana Lovaglio Balbo y desarrollada por la chef Flavia Amad, se basa en menús de 4 o 6 pasos maridados con algunos de los mejores vinos de la bodega, donde los productos de estación y las técnicas culinarias se combinan para estimular los sentidos.

CONTACTO Y RESERVAS

Abierto todos los días | 9 am – 6 pm

Reservas: https://wineobs.com.ar/mro/susana-balbo **Las reservas para Crios pueden sufrir modificaciones en caso de mal clima, como lluvias o temperaturas muy bajas.*

E-mail: turismo@sbwines.com.ar

WhatsApp: +54 9 261 662 6754 (link aquí)

Dirección: Cochabamba 7801, Agrelo, Luján de Cuyo