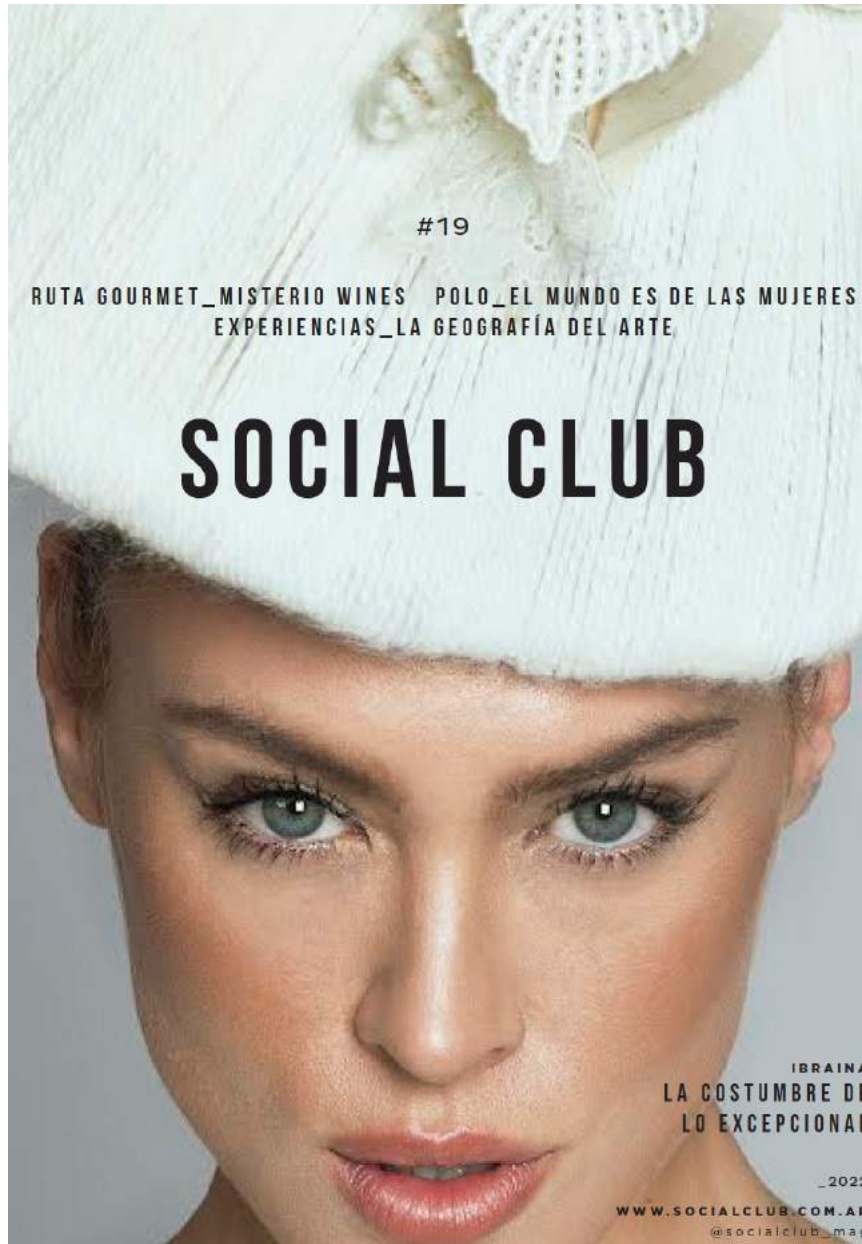




MARTINO  
RESTAURANTE

Mayo 2022

1/3





MARTINO  
RESTAURANTE

Mayo 2022

2/3

## MARTINO WINES ABRE LAS PUERTAS DE SU CASA

LA FIRMA DE LUJÁN DE CUYO ANUNCIÓ LA APERTURA DE UN RESTAURANTE EN SU BODEGA, UN EDIFICIO CONSTRUIDO A PRINCIPIOS DE SIGLO PASADO.

Martino Wines ofrece un espacio distendido con una propuesta de disfrute amigable, donde el vino es el protagonista y se le suman diversas opciones de menús estacionales maridados por pasos para vivir una experiencia completa. "Visitar una bodega, alguna vez, fue sólo para conocer el lugar donde se elabora el vino. Hoy, en cambio, es un destino para conectarse y ser parte de nuestra tierra, gente y cultura", afirma Fernanda Martino, Brand manager de la empresa familiar. El anuncio de la bodega en la inauguración de su restaurante se presenta como una iniciativa eno-gastronómica completa: turismo, vino, gastronomía en un lugar de placer descontracturado, amigable y a sólo 20 minutos de la ciudad de Mendoza. Martino Wines es una bodega de espíritu inquieto y curioso que hace vinos para disfrutar y compartir. Elabora productos de perfil europeo explorando y revalorizando cepas inusuales en Argentina como Pedro Ximenez, Sangiovese, Garnacha, Petit Verdot, Cabernet Franc, un rosé de Merlot y Pinot Noir, a las que se suma un Malbec y el más reciente lanzamiento, un Marselan, hija del Cabernet Sauvignon y Garnacha tinta, haciéndolos protagonistas de vinos Premium.

"Nuestra oferta va más allá de mostrar las instalaciones de nuestra bodega y el proceso de la elaboración del vino, se trata de hacerlos parte de nuestra impronta, cultura, de nuestra manera de vivir, compartiendo los vinos que nos gustan como familia, promoviendo un espacio entre amigos. Nuestros vinos son productos de la pertenencia de nuestro lugar y la puesta en valor de lo propio", sostiene Fernanda.

RUTA GOURMET.  
ISSUE #19\_2022





MARTINO  
RESTAURANTE

Mayo 2022

3/3

RUTA GOURMET.  
ISSUE #19\_2022

## MARTINO WINES ABRE LAS PUERTAS DE SU CASA.

El restaurante, liderado por el chef Lucas Olcese y su equipo, cuenta con un salón central, una galería exterior integrada y un amplio parque arbolado contiguo a la bodega, dispone también de mesas compartidas y un living, una tendencia instalada en Europa que incentiva a que la gente comparta una comida, una charla, quedándose horas alrededor de las ya conocidas mesas comunales. "Al turista le podemos enseñar mucho más que una fachada, una arquitectura. Contamos con una cultura para compartir que va unida al turismo. Nuestra apuesta es ofrecer constantes novedades al público y la mejor calidad en cada propuesta, haciendo productos sabrosos y atractivos para disfrutar en una jornada que invita a volver", concluye Martino.

La bodega está abierta al público de miércoles a domingos y días feriados en tres turnos durante la mañana, con una duración de recorrido de una hora a hora y cuarto, dependiendo de la experiencia elegida. Las mismas pueden ser 'Experiencia Vinos Inusuales', la cual revaloriza cepas atípicas propias de Mendoza y 'Experiencia Single Vineyards', compuesta por la línea de alta gama Baldomir, vinos de perfiles europeos, elegantes y complejos. Mientras que el restaurante abre solo los mediodías de jueves a domingos y está disponible para eventos privados y reuniones corporativas.



Para reservas contactarse:  
[turismo@martinowines.com.ar](mailto:turismo@martinowines.com.ar)



MÁS +