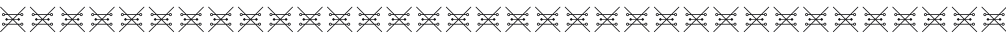


En Hierro Bodegón, la carta de vinos es más que una selección: es un mapa sensorial que honra el carácter inquieto, sabroso y hospitalario de la cocina argentina. Cada etiqueta fue elegida con la intención de contar una historia: la del terruño, la del productor, y la de un país que en cada copa ofrece identidad y sorpresa.

Nos inspiramos en el concepto del bodegón, re imaginado: platillos para compartir, productos nobles y una experiencia relajada pero precisa. Nuestra selección acompaña ese ritmo: vinos versátiles, de espíritu joven o alma profunda, pensados para maridar el bocado inesperado, el encuentro extendido, la sobremesa larga. El Dogo Argentino, emblema de nuestra carta, no solo cuida la mesa: te guía. Te invita a recorrer etiquetas con frescura, estructura, elegancia o desenfado. Elegí según tu plato, tu humor o tu deseo.

At Hierro Bodegón, the wine list is more than a selection: it's a sensory map that honors the restless, flavorful, and hospitable character of Argentine cuisine. Each label was chosen with the intention of telling a story: that of the terroir, the producer, and a country that offers identity and surprise in every glass. We were inspired by the concept of the still life, reimagined: small plates to share, fine products, and a relaxed yet precise experience. Our selection accompanies this rhythm: versatile wines, with a youthful spirit or a deep soul, designed to pair with the unexpected bite, the extended encounter, the long after-dinner conversation.

The Dogo Argentino, the emblem of our list, doesn't just guard the table — it guides you. It invites you to explore labels with freshness, structure, elegance or ease. Choose according to your dish, your mood or your desire.



TINTOS LIGEROS / LIGHT REDS

Fruta viva, boca fácil. Para cuando el plato no necesita más peso. Ideales para entradas tibias, texturas cremosas y bocados con ritmo. Bright fruit, easy on the palate. When the dish doesn't need more weight. Perfect for warm starters, creamy textures, and playful bites.

- 122.000 LA LINTERNA – PINOT NOIR · Bemberg Estate Wines
- 62.000 EMMA – BONARDA · Familia Zuccardi
- 59.000 BRESSIA PIEL – NEGRA PINOT NOIR · Familia Bressia
- 57.200 WINEMAKER – PINOT NOIR · Falasco Wines
- 54.000 CASA DE LAS MUSAS GSM – Syrah/Garnacha/Monastrell · Solo Contigo
- 50.000 LA CONTIENDA – NEBBIOLO · Cimarrón Wines
- 43.000 RICCITELLI – APPLE BONARDA · Riccitelli Wines
- 42.000 DV CATENA – PINOT NOIR · Catena Zapata
- 38.000 CION – SANGIOVESE · Cion Wines
- 30.400 DV CATENA CABERNET – MALBEC · Catena Zapata
- 26.000 BIPLANO – CRIOLLA · Biplano Wines
- 26.000 ETCÉTERA PINOT NOIR · Finca del Nunca Jamás

TINTOS CON CUERPO / FULL-BODIED REDS

Densos, intensos, de conversación lenta. El alma del asado, de la cuchara, del plato hondo. Vinos que se paran firmes frente al fuego, al hierro, al estofado. Dense, intense, slow-moving. The soul of the grill, the spoon, the deep dish. Wines that stand tall against fire, iron, and stew.

- 110.000 MALBEC ARGENTINO – MALBEC · Catena Zapata
- 108.000 RICCITELLI & FATHER MALBEC – CABERNET FRANC · Riccitelli Wines
- 90.000 YACUCHUYA MALBEC · YacoChuya
- 73.800 BRESSANO MALBEC · Falasco Wines
- 54.000 POLÍGONOS SAN PABLO – CABERNET FRANC · Familia Zuccardi
- 43.000 DV CATENA MALBEC – MALBEC · Catena Zapata
- 41.700 HERMANDAD – Malbec/Cabernet Sauvignon/Merlot/Petit Verdot · Falasco Wines
- 40.000 LA CONTIENDA – CABERNET FRANC · Cimarrón Wines
- 40.000 SAN PEDRO DE YACUCHUYA TINTO · YacoChuya
- 35.000 MONTEAGRELO – CABERNET FRANC · Familia Bressia
- 33.000 ROSSO DE UCO – Sangiovese/Malbec/Merlot · Bira Wines
- 27.000 FAUSTO – MALBEC · Falasco Wines
- 25.000 LA MASCOTA – CABERNET SAUVIGNON · Bodega la Mascota

TINTOS SEDOSOS / SILKY REDS

Elegancia sin esfuerzo, textura suave entre lo ligero y lo contundente. Effortless elegance. Soft texture for those seeking something between light and bold.

- 112.000 ALUVIONAL – MALBEC · Familia Zuccardi
- 64.000 ÁNGELICA ALTA – MALBEC · Catena Zapata
- 43.000 THE PARTY – MALBEC · Riccitelli Wines
- 38.000 CION – GARNACHA · Cion Wines
- 35.000 MONTEAGRELO – MALBEC · Familia Bressia
- 32.000 MEDALLA – MALBEC · Bodega Trapiche
- 29.000 CAPÍTULO I – PETIT VERDOT · Finca del Nunca Jamás
- 25.300 SAINT FELICIEN CABERNET – MERLOT · Catena Zapata

ROSADOS / ROSÉS

Frescos, secos y amigables. No son vinos “ligeros”: son versátiles. Van con lo crocante, lo fresco, lo ácido. Maridan con luz de día. Fresh, dry, and friendly. Not “light” wines: they're versatile. Great with crunch, freshness, acidity. Daylight wines.

- 36.000 ARMONIA DE TINTAS ROSÉ · Casarena
- 31.000 ANTONIETA ROSÉ · Falasco Wines
- 26.000 ETCÉTERA ROSADO DE MALBEC · Finca del Nunca Jamás
- 25.000 CONCLAVE NOCTURNO ROSÉ · Piccolo Banfi
- 24.000 ARÍSTIDES ROSÉ · Aristides Wines

NARANJOS / ORANGE WINES

Estructura con piel. Toman del blanco la frescura, del tinto la seriedad. Structure with skin. They borrow freshness from whites and seriousness from reds.

- 26.000 ETCÉTERA NARANJO. Finca del Nunca Jamás.
- 34.000 SOLITO VA NARANJO. Solito Va Wines.

BLANCOS REFRESCANTES / REFRESHING WHITES

Cítricos, florales, vibrantes. Para platos que necesitan filo, limpieza, y tensión.

Citrus, floral, vibrant. For dishes that need edge, clarity and tension.

58.000	EL HOMBRE – CHENIN BLANC · El Último Hombre
48.000	DV CATENA BLANCO HISTÓRICO – Semillón/Chenin · Catena Zapata
47.000	PARTIDAS ÚNICAS – SAUVIGNON BLANC · Aristides Wines
32.000	FUMATA BIANCA – SAUVIGNON BLANC · Piccolo Banfi
26.000	BIPLANO – PEDRO XIMÉNEZ · Biplano Wines
25.300	SAINT FELICIEN FUMÉ BLANC · Catena Zapata

BLANCOS CREMOSOS / CREAMY WHITES

Barrica, untuosidad, elegancia. Son blancos que se tomaron su tiempo, pasaron por barrica y salieron con elegancia y confianza.

Barrel, smoothness, elegance. Whites that took their time in barrel and emerged confident and elegant.

122.000	LA LINTERNA – PINOT NOIR · Bemberg Estate Wines
48.000	LÁGRIMA DE CANELA – Semillón/Chardonnay · Familia Bressia
41.000	BIANCO DE UCCO – MALVASIA · Bira Wines
39.800	HERMANDAD – CHARDONNAY · Falasco Wines

BURBUJAS / BUBBLES

Alegran la entrada, levantan la salida.

Brindis, entrada, postre o simplemente para cuando el plan lo pide.

Brighten the entrance, lift the exit.

For toasts, starters, desserts or simply when the moment asks for it.

168.000	VEUVE CLICQUOT · Chandon
57.000	KUNG FU – PET NAT · Riccitelli Wines
38.500	HERMANDAD – BRUT · Falasco Wines
35.000	ZAFFIRO – EXTRA BRUT · Zaffiro Wines
26.000	ALEGRA EXTRA BRUT ROSÉ · Piccolo Banfi

Fermentación natural, burbujas vivas, estilo sin filtro.

Natural fermentation, lively bubbles, unfiltered style.

VINOS POR COPA / WINES BY THE GLASS

7.900	HERMANDAD CHARDONNAY
6.600	MONTEAGRELO CABERNET FRANC
6.600	FAUSTO MALBEC
6.600	ROSSO DE UCO
5.600	BIPLANO CRIOLLA
5.200	ETCÉTERA ROSÉ
5.000	SAINT FELICIEN CORTE

