



En Cobre, 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, reimaginado: 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 desenfadado. Elegí según tu plato, tu humor o tu deseo.

At Cobre, 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.

42.000	DV CATENA - PINOT NOIR. Catena Zapata.
59.000	BRESSIA PIEL - NEGRA PINOT NOIR. Familia Bressia.
26.000	BIPLANO - CRIOLLA. Biplano Wines.
54.000	CASA DE LAS MUSAS GSM -SYRHA, GARNACHA, MONASTRELL.
38.000	CION - SANGIOVESE. Cion Wines.
49.000	LA CONTIENDA - NEBBIOLO. Cimarrón Wines.
57.200	WINEMAKER - PINOT NOIR. Falasco Wines.
43.000	RICCITELLI - APPLE BONARDA. Riccitelli Wines.
62.000	EMMA - BONARDA. Familia Zuccardi.

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.

54.000	POLIGONOS SAN PABLO - CABERNET FRANC. Familia Zuccardi.
37.000	LA CONTIENDA - CABERNET FRANC. Cimarrón Wines.
35.000	MONTEAGRELO - MALBEC - Familia Bressia.
33.000	ROSSO DE UCO - SANGIOVESE / MALBEC /MERLOT. Bira Wines
41.700	HERMANDAD - MALBEC/ CABERNET / MERLOT / PETIT VERDOT. Falasco Wines.
53.800	DV CATENA MALBEC - MALBEC. Catena Zapata.
30.400	DV CATENA CABERNET - MALBEC. Catena Zapata.
73.900	ANGELICA ALTA - MALBEC. Catena Zapata.
138.000	CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO - MALBEC. Catena Zapata.
25.300	SAINT FELICIEN CABERNET - MERLOT. Catena Zapata.
42.000	ZUCCARDI Q - TEMPRANILLO. Familia Zuccardi.

TINTOS SEDOSOS / SILKY REDS

Elegancia sin esfuerzo.

Textura suave para quienes buscan algo intermedio entre lo ligero y lo contundente.

Effortless elegance.

Soft texture for those seeking something between light and bold.

43.000	THE PARTY - MALBEC. Riccitelli Wines.
38.000	CION - GARNACHA. Cion Wines.
62.000	EMMA - BONARDA. Familia Zuccardi.
29.000	CAPITULO I - PETIT VERDOT. Finca del Nunca Jamás.

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.

24.000	ARÍSTIDES ROSÉ. Arístides Wines.
31.000	ANTONIETA ROSÉ. Falasco Wines.
36.000	ARMONIA DE TINTAS ROSÉ. Casarena.
26.000	ETCETERA ROSADO DE MALBEC. Finca del Nunca Jamás.

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.

39.800 ETCÉTERA NARANJO. Finca del Nunca Jamás.

48.000 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.

47.000 PARTIDAS ÚNICAS - SAUVIGNON BLANC. Aristides Wines.

50.000 DV CATENA BLANCO HISTORICO - SEMILLON / CHENIN. Catena Zapata.

25.300 SAINT FELICIENT FUMÉ BLANC. Catena Zapata.

58.000 EL ULTIMO HOMBRE - CHENIN BLANC. El último Hombre.

26.000 BIPLANO - PEDRO XIMÉNEZ. Biplano Wines.

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.

39.800 HERMANDAD - CHARDONNAY. Falasco Wines.

48.000 LAGRIMA DE CANELA - SEMILLON / CHARDONNAY. Familia Bressia.

41.000 BIANCO DE UCCO - MALVASIA. Bira Wines.

BURBUJAS / BUBBLES

Alegren 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.

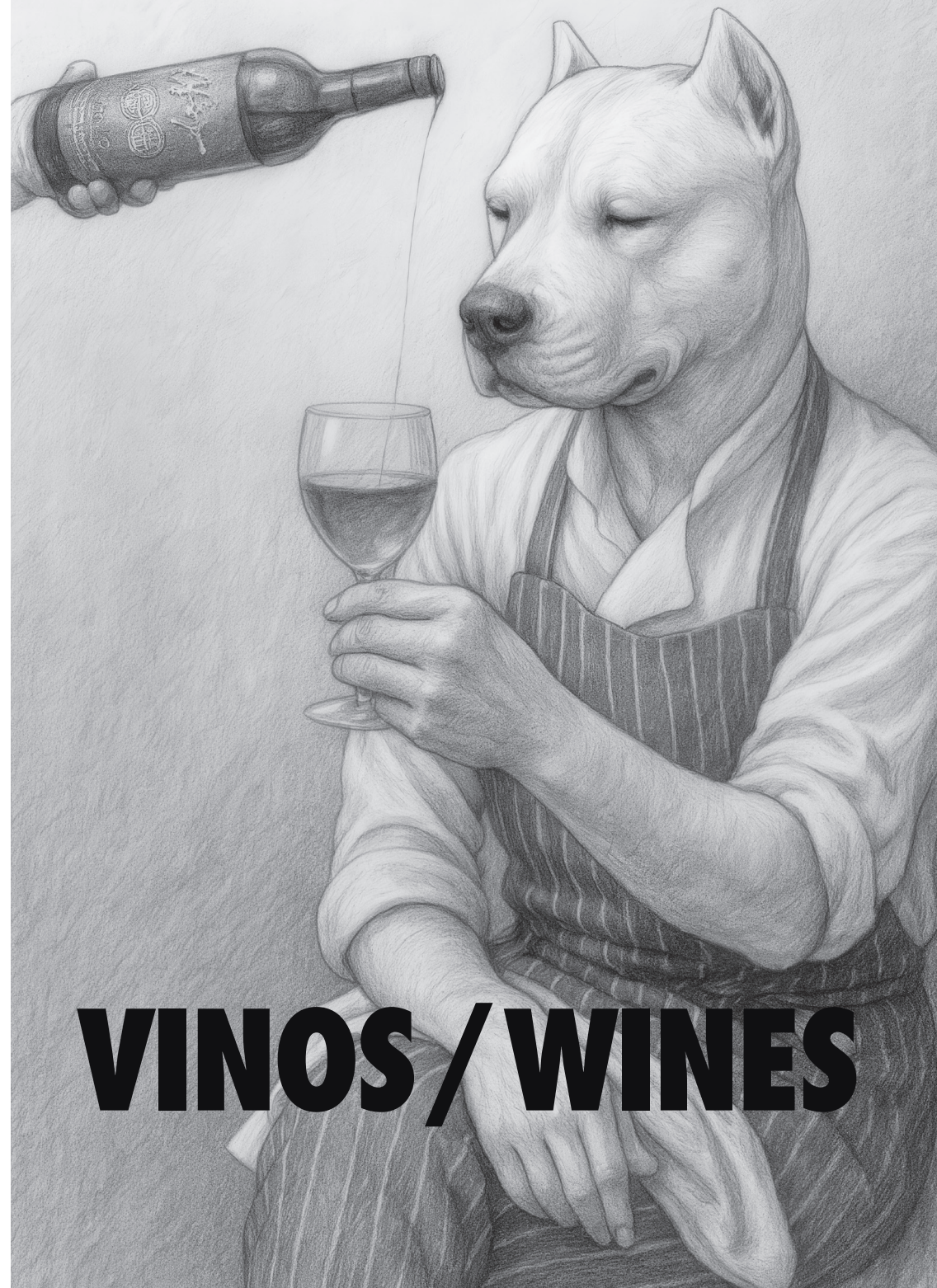
35.000 ZAFFIRO - EXTRA BRUT. Zaffiro Wines.

38.500 HERMANDAD - BRUT. Falasco Wines.

57.000 KUNG FU - PET NAT. Riccitelli Wines.

Fermentación natural, burbujas vivas, estilo sin filtro.

Natural fermentation, lively bubbles, unfiltered style.



VINOS / WINES