

VINOS DE CHILE



BLENDS

- **Cabernet Sauvignon Merlot**

\$16.000



- **CEPA:**
50% CABERNET SAUVIGNON
Y 50 % MERLOT
- **MARIDAJE:**
PASTA CON SALSA DE CARNE,
POLLOS ASADOS Y
SOPAS CONDIMENTADAS.

- **Semillón Chardonnay**

\$16.000



- **CEPA:**
35% SEMILLÓN Y
65% CHARDONNAY
- **MARIDAJE:**
GUISOS DE VERDURAS CON SALSAS
BLANCAS O SIMPLEMENTE COMO
APERITIVO.

VARIETALES

- **Cabernet Sauvignon**

\$21.000



- **MARIDAJE:** RECOMENDADO ESPECIALMENTE PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS ASADAS Y QUESOS.

\$21.000



- **Merlot**

- **MARIDAJE:** SERVIRLO CON PASTAS, PIZZA E INCLUSO BUENA CARNE.

- **Carmenère**

\$21.000



- **CEPA:** 100% CARMENÈRE
- **MARIDAJE:** PIERNAS O COSTILLAS DE CORDERO, LENGUA, CARNES ROJAS ASADAS, GOULASH, COMIDA CHINA.

\$21.000



- **Shiraz**

- **CEPA:** 100% SHIRAZ
- **MARIDAJE:** PATO ASADO, CORDERO A LA PARRILLA O BISTEC, PARA QUESOS FUERTES.

VARIETALES

- **Sauvignon Blanc**

\$21.000



- **MARIDAJE:**
ES UN EXCELENTE
COMPAÑERO PARA MARISCOS
FRESCOS COMO OSTRAS Y
PESCADOS O SIMPLEMENTE
COMO APERITIVO.

- **Chardonnay**

\$21.000



- **MARIDAJE:**
SERVIRLO CON MARISCOS,
CAMARONES, CANGREJOS,
FILETES DE SALMÓN,
POLLO O PAVO, PASTAS
CON SALSAS DE CREMA,
CARPACHOS DE CARNE
O SALMÓN.

RESERVA

• Pinot Noir

\$28.000

- **ENVEJECIMIENTO:**
100% DEL VINO ES CONSERVADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE SEGUNDO/TERCER USO.
- **MARIDAJE:**
IDEAL CON TODA CLASE DE CARNES BLANCAS, ATÚN, PASTA Y QUESOS SUAVES.



\$28.000

• Carmenère

- **CEPA:**
83% CARMENERE +
7% CABERNET SAUVIGNON +
6% SYRAH + 4% CARIGNAN
- **MARIDAJE:** PIERNAS O COSTILLAS DE CORDERO, LENGUA, CARNES ROJAS ASADA, GOULASH, COMIDA CHINA.

• Sirah

\$28.000

- **CEPA:**
85% SYRAH
15% CABERNET SAUVIGNON
- **MARIDAJE:**
IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS, CORDERO, PASTAS Y PLATOS CONDIMENTADOS.



- **ENVEJECIMIENTO:**
50 % DEL VINO SE MANTUVO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 33% PRIMER USO, 33% SEGUNDO USO Y 33% TERCER USO). EL 50% RESTANTE ES CONSERVADO EN CONTACTO CON DUELAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO POR UN PERIODO DE 5 MESES.

ALTOS

- **Chardonnay**

\$32.000

- **ENVEJECIMIENTO:**
8 MESES EN BARRICA ROBLE FRANCÉS.
- **MARIDAJE:**
LANGOSTA, CARNE DE AVE ASADA, JAMÓN AHUMADO Y COSTILLITAS DE CERDO.



\$41.000

- **Cabernet Sauvignon**

- **ENVEJECIMIENTO:**
12-14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS (70%) Y AMERICANO (30%) Y 6 MESES EN BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
BISTEC, COSTILLAS, PLATOS SABROSOS Y CONDIMENTADOS.



- **Cabernet Franc Merlot**

\$41.000

- **CEPA:**
70 % CABERNET FRANC,
30 % MERLOT
- **ENVEJECIMIENTO:**
12-14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS (70%) Y AMERICANO (30%) Y 6 MESES EN BOTELLA. VINO SIN FILTRAR



- **MARIDAJE:**
PASTAS,
COMIDA ASIÁTICA Y
TODA CLASE DE CARNES
A LA PARRILLA.

ALTOS

- **Syrah
Cabernet Sauvignon**

\$41.000



\$41.000

- **Malbec – Petit Verdot**

- **CEPA:**
75 % SHIRAZ
25 % CABERNET SAUVIGNON
- **ENVEJECIMIENTO:**
12-14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS (70%) Y AMERICANO (30%)
6 MESES EN BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
CORDERO, CARNE, COMIDA CONDIMENTADA Y PASTA ACOMPAÑAD DE SALSAS POTENTES.

- **Carmenère Carignan**

\$47.000



- **CEPA:**
60% CARMENERE
40 % CARIGNAN
- **ENVEJECIMIENTO:**
12-14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS (70%) Y AMERICANO (30%) Y 6 MESES EN BOTELLA.

- **MARIDAJE:**
COMIDA INDIA,
SALSA BARBACOA Y
QUESOS DE CUERPO MEDIO.



VINOS DE ESPAÑA



TINTOS

• Crianza Marquez de Cáceres

- **CEPA:**
85 % TEMPRANILLO, 15 % GARNACHA TINTA Y GRACIANO

- **ENVEJECIMIENTO:**
12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y COMO MÍNIMO 14 EN BOTELLA DEPENDIENDO FECHA DE COMERCIALIZACIÓN

- **MARIDAJE:**
COCINA MEDITERRÁNEA, FRITURAS, VERDURAS A LA PARRILLA, PAELLA, PASTAS, JAMONES Y CHORIZOS, PATES, CARNES ASADAS, QUESOS SUAVES O SEMI-CURADOS.

\$41.000



375 ml
\$27.000

• Dehesa La Granja (Grupo Pesquera)

\$57.000



• El Vínculo (Grupo Pesquera)

- **CEPA:**
100% TEMPRANILLO

- **ENVEJECIMIENTO:**
18 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 6 MESES EN BOTELLA

\$68.000



• Reserva Marquez de Cáceres

- **CEPA:**
85 % TEMPRANILLO, 15 % GARNACHA TINTA Y GRACIANO UVAS SELECCIONADAS DE VIÑEDOS BIEN EXPUESTOS AL SOL, CON CEPAS VIEJAS DE ESCASA PRODUCTIVIDAD DE MAYOR CONCENTRACIÓN.

- **ENVEJECIMIENTO:**
22 MESES EN BARRICAS DE ROBLE PROCEDENTE DEL CENTRO DE FRANCIA Y 2 AÑOS O MAS EN BOTELLA, SEGÚN FECHA DE COMERCIALIZACIÓN. LAS AÑADAS ESTÁN CALIFICADAS COMO EXCELENTES O MUY BUENAS.

- **MARIDAJE:**
PESCADOS Y ATÚN PREPARADOS EN SALSA DE TOMATE, TODO TIPO DE CARNES ASADAS, ESTOFADAS O A LA PARRILLA, PATO, PERDIZ, QUESOS FUERTES Y CURADOS

\$78.000



TINTOS

• Condado de Haza Crianza

- **CEPA:**
100% TEMPRANILLO
- **ENVEJECIMIENTO:**
18 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 6 MESES EN BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
ASADOS DE CORDERO Y COCHINILLO LECHAL, CHULETAS AL SARMIENTO, QUESOS SEMICURADOS Y CON AVES ASADAS AL HORNO. ES UN VINO CON PERSONALIDAD PROPIA.

\$83.000



• Pesquera Crianza

VARIEDAD:
TEMPRANILLO 100%.

ENVEJECIMIENTO:
18 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 6 MESES EN BOTELLA.

MARIDAJE:
ACOMPAÑA A ARROCES CON CARNES DE CAZA MENOR, RECETAS GELATINOSAS COMO EL CODILLO DE CERDO O DE TERNERA Y NO DESENTONA CON UN BUEN FRITE DE CORDERO. ES MEJOR DECANTARLO MEDIA HORA ANTES DE SU DEGUSTACIÓN.

\$89.000



• Gran Reserva Marquez de Cáceres

- **CEPA:**
85 % TEMPRANILLO,
15 % GARNACHA TINTA Y GRACIANO
- **ENVEJECIMIENTO:**
ENTRE 26 – 28 MESES EN BARRICAS DEL MEJOR ROBLE DEL CENTRO DE FRANCIA Y HASTA 4 AÑOS EN BOTELLA. LAS AÑADAS ESTÁN CALIFICADAS COMO EXCELENTES O MUY BUENAS.
- **MARIDAJE:**
CARNES DE CAZA, CORDERO A LA PARRILLA O GUISADO CON ESPECIAS, QUESOS MUY CURADOS, FERMENTADOS O AZULES

\$101.000



• MC Marquez de Cáceres

CEPA:
100 % TEMPRANILLO. LA UVA ES SELECCIONADA EN SU PUNTO OPTIMO DE MADURACIÓN A PARTIR DE PARCELAS DE PRODUCCIÓN MUY ESCASA. LA VENDIMIA Y SU POSTERIOR SELECCIÓN ES MANUAL.

ENVEJECIMIENTO:
LA MACERACIÓN ES DE 24 DÍAS Y LA FERMENTACIÓN MALOLACTICA EN BARRICA. REPOSA 15 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS EN SALA DE BARRICAS CLIMATIZADA. POSTERIOR EMBOTELLADO SIN PREVIO FILTRADO.

MARIDAJE:
CARNES ASADAS O A LA PARRILLA, SOLOMILLO DE RES, CAZA Y QUESOS CURADOS

\$120.000



TINTOS

• **Pesquera Reserva**

- **CEPA:**
100% TEMPRANILLO.
- **ENVEJECIMIENTO:**
24 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 12 MESES EN BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
ACOMPAÑAR CON PLATOS DE CAZA MENOR Y A RECETAS DE CARNES ROJAS EN SUS DIFERENTES VERTIENTES. DECÁNTELO MEDIA HORA ANTES.

\$133.000



\$157.000



• **Condado de Haza Reserva Selección Roble**

- **CEPA:**
100% TEMPRANILLO. UVA PROCEDENTE DE VIÑA VALERA.
- **ENVEJECIMIENTO:**
22 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO Y 12 MESES EN BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
ACOMPAÑAR CON PLATOS DE CAZA MENOR, A CARNES ROJAS Y A ESTOFADOS DE AVE. DECÁNTELO DE TREINTA A CUARENTA MINUTOS ANTES DE TOMARLO.

• **Condado de Haza Reserva**

- **CEPA:**
85 % TEMPRANILLO,
15 % GARNACHA TINTA Y GRACIANO
- **ENVEJECIMIENTO:**
ENTRE 26 – 28 MESES EN BARRICAS DEL MEJOR ROBLE DEL CENTRO DE FRANCIA Y HASTA 4 AÑOS EN BOTELLA. LAS AÑADAS ESTÁN CALIFICADAS COMO EXCELENTES O MUY BUENAS.

\$157.000



- **MARIDAJE:**
CARNES DE CAZA,
CORDERO A LA PARRILLA O
GUISADO CON ESPECIAS,
QUESOS MUY CURADOS,
FERMENTADOS O AZULES

TINTOS

•Gaudium Reserva

- **CEPA:**
95 % TEMPRANILLO,
5 % GRACIANO
- **ENVEJECIMIENTO:**
VINIFICACIÓN
ARTESANAL. PASA 18
MESES EN BARRICA NUEVA
DE ROBLE FRANCÉS Y UN
AFINADO DE 24 MESES EN
BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
RESALTA LAS MEJORES
CARNES ASADAS, A LA
PARRILLA O EN SALSA, EL
CABRITO ASADA, LOS
SOLOMILLOS DE RES O DE
CERDO IBÉRICO, LOS
QUESOS SEMI- CURADOS
O FUERTES.

\$133.000



•Pesquera Milenium

- **CEPA:**
100% TEMPRANILLO.
PROCEDENTE DE VIÑA
ALTA,
LA VINA MAS ANTIGUA
DE LA BODEGA.
- **ENVEJECIMIENTO:**
26 MESES EN BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS Y
10 MESES EN
BOTELLA.
- **MARIDAJE:**
ACOMPañAR CON
PLATOS DE CAZA Y A
RECETAS DE CARNES
ROJAS EN SUS
DIFERENTES
VERTIENTES.
DECÁNTELO MEDIA
HORA ANTES.

\$445.000



BLANCOS

• Marqués de Cáceres Cosecha Joven

- **CEPA:**
100% VIURA
- **MARIDAJE:**
PERFECTO PARA LAS ENSALADAS,
EL MARISCO AL VAPOR O A LA
PLANCHA, COCTEL DE
CAMARONES, EL PESCADO AL
VAPOR, FRIO O A LA PARRILLA,
ARROCES Y PASTAS A LA
MARINERA. REALZA LOS PLATOS
DE SUSHI Y SASHIMI.

\$26.000

375 ml
\$15.500



• Marqués de Cáceres Cosecha Rosado

CEPA:
80 % TEMPRANILLO, 20 %
GARNACHA

- **MARIDAJE:**
COCINA MEDITERRÁNEA,
PAELLA, PIZZA PLATOS
CONDIMENTADOS . DELICIOSO
COMO APERITIVO CON
SURTIDOS DE JAMÓN,
CHORIZO Y QUESO, TAMBIÉN
CON ENSALADAS VARIADAS
CON VINAGRE BALSÁMICO.

\$29.000



• Marqués de Cáceres Bco Fermentado en Barrica

- **CEPA:**
PRINCIPALMENTE VIURA Y UNA
PORCIÓN REDUCIDA DE MALVASÍA.
- **ENVEJECIMIENTO:**
EL MOSTO SE FERMENTA EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS HENDIDO
DEL CENTRO DE FRANCIA DONDE
PERMANECE UN PERIODO CORTO DE
TIEMPO.
- **MARIDAJE:**
REALZA LAS SOPAS DE MARISCOS,
PESCADOS EN SALSA O GRATINADOS,
LANGOSTA, CANGREJO, EL SALMON
AHUMADO, LAS PREPARACIONES DE
ARROZ Y PASTAS A LA MARINERA,
QUESOS DE PASTA DURA Y CABRA.

\$36.500



• Terra Gauda Rias Baixas

CEPA: 80% ALBARIÑO, 20%
LOUREIRA Y CAÍÑO BLANCO

- **MARIDAJE:**
PERFECTO PARA LAS ENSALADAS,
EL MARISCO AL VAPOR O
A LA PLANCHA,
COCTEL DE CAMARONES,
EL PESCADO AL VAPOR, FRIO
O A LA PARRILLA, ARROCES
Y PASTAS A LA MARINERA.

\$75.000





VINOS DE ARGENTINA



BIANCHI

- **DOC Malbec**

- **ENVEJECIMIENTO :**
EL VINO SE CRIA UN 80% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE TOSTADO MEDIO Y MEDIUM PLUS Y UN 20 % EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO DE TOSTADO MEDIO Y MEDIUM PLUS. EL TIEMPO DE CRIANZA EN BARRICAS ES DE 10 MESES.
- **MARIDAJE:**
SE RECOMIENDA PARA ACOMPAÑAR EL CARRE DE CERDO RELLENO CON OLIVAS, CHAMPIGNONES Y PINTADO CON CARAMELO. IDEAL PARA EL ACOMPAÑAMIENTO DE LAS CLÁSICAS PREPARACIONES DE LA COCINA ARGENTINA EN BASE A CARNES CONDIMENTADAS.

\$18.000



\$18.000



- **DOC Cabernet Sauvignon**

- 100% CABERNET SAUVIGNON

- **Don Valentín Lacrado
Vino Tinto**

- Elaborado con uvas Malbec, Merlot, Canari, Sangiovese y Cabernet Sauvignon.

\$19.000



BIANCHI

- **Famiglia Bianchi Malbec**

- **ENVEJECIMIENTO**
El tiempo de crianza en barricas es de 10 meses. Estabilizado y embotellado sin filtrar bajo atmósfera inerte para preservar sus cualidades organolépticas.
- **MARIDAJE**
Se recomienda para acompañar carne de cerdo relleno con olivas, champiñones y pintado con caramelo..

\$34.000



\$35.000



- **Valentín Bianchi Extraseco Vino Espumoso**

Elaborado con Uvas Chardonnay y Pinot Noir

- Se elabora con el proceso de doble fermentación.

- **Enzo Bianchi Gran Cru Vino Tinto**

- Predominantemente Cabernet Sauvignon con pequeñas variantes de Merlot y Malbec.
- Elaborado en la zona de San Rafael provincia de Mendoza a 750 metros sobre el nivel de mar.

\$106.000

