

CATÁLOGO DE VINOS



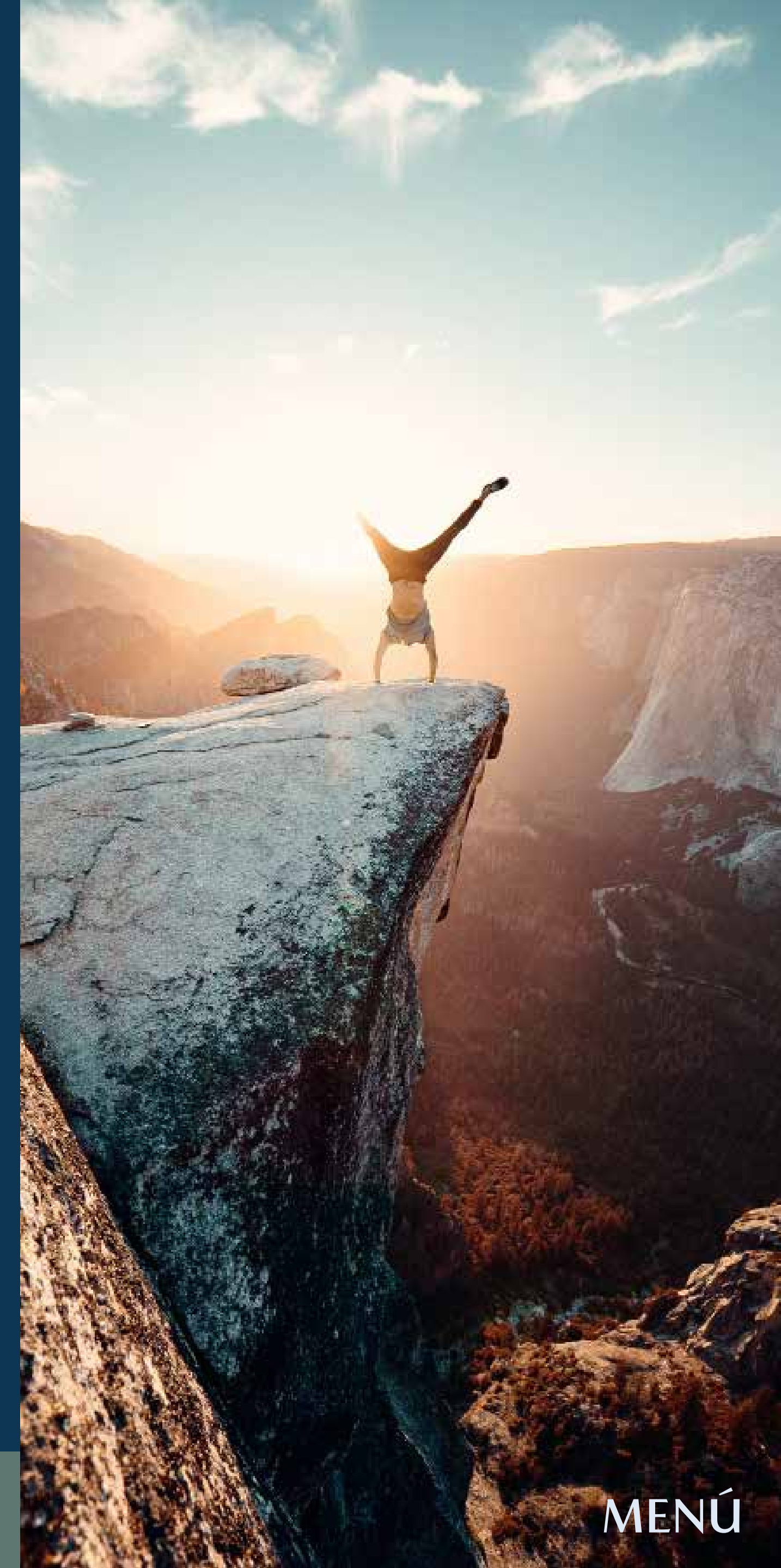
MARCAS
MUNDIALES



Siguiente

¿A DÓNDE QUIERES VIAJAR HOY?

Nuestro portafolio reúne vinos que se han originado en distintas regiones del mundo, ofreciendo una experiencia única, ¿Qué quieres probar hoy?



MENÚ

MENÚ
Selecciona
el país



CHILE

ESTADOS UNIDOS

ARGENTINA

ITALIA

ESPAÑA

FRANCIA

CHILE
Selecciona
la marca



► CASILLERO DEL DIABLO

► DIABLO

► FRONTERA

► DON MELCHOR

► MARQUES DE CASA CONCHA

► TERRUNYO

► CARMIN DE PEUMO

► RESERVADO

► CLOS DE PIRQUE

► VIÑA MAIPO

► MISIONES DE RENGO

El Casillero del Diablo nace en 1883 cuando Don Melchor regresa de Burdeos, Francase y se empieza a percatar que sus mejores vinos desaparecían de su casillero, así que difundió el rumor que en aquel casillero habitaba el diablo; la leyenda afirma que después que el rumor fue difundido para proteger sus vinos, rápidamente se propagó y aún hoy la leyenda sigue viva.



VINO

Casillero
del
Diablo

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA PINOT NOIR

Envolvente aroma a frutillas con toques a tostado de roble frances. De cuerpo medio con buena estructura en boca y un largo y persistente final.

- REGIÓN
Valles de Casa Blanca,
Rapel y Limarí

- CEPA
Pinot Noir

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Pollo, pescados como atún o
salmón, carnes



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA MERLOT

Notas a guindas complementadas con sutiles toques de vainilla y toffee aportados por las barricas americana. Sedoso y amistoso desde un principio a fin. Cuerpo medio y fruta negra fresca.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Merlot

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Cocina italiana no especiada,
carne blancas con salsas
cremosas, quesos suaves



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



CASILLERO DEL DIABLO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Color rojo rubi intenso y profundo. Esplendidas y cautivantes notas a cerezas, con madera que aporta sutiles toques a tostado. En boca es redondo con presencia de taninos suaves.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Carnes rojas, platos condimentados, quesos maduros como Gruyere o queso azul.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA CARMENERE

Deliciosas notas de frutas maduras, destacando ciruelas negras y grosellas. Estas se complementan perfectamente con toques de chocolate, café y tostado. En paladar agradables toques tostados aportados por la barrica. Posee taninos redondos.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Carmenere

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Carnes de caza acompañada de salsas agridulces y berries.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



CASILLERO DEL DIABLO RESERVA MALBEC

Color intenso y profundo color rubí. Deliciosos sabores a berries, ciruelas negras, seguidos por aromas a pimienta y leves toques a vainilla y chocolate negro. Su comienzo destaca por ciruela negra, su estructura final es amplia y redonda.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Malbec

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE

Todo tipo de asados, quesos maduros y salsas agridulces, guisos y hierbas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA RED BLEND

Posee agradables notas de ciruelas acompañado de taninos firmes y redondos junto a una textura aterciopelada. Maduro y con una marcada presencia de cereza negra y ciruela con ligeros toques de chocolate negro.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
70% Syrah y 30% Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE

Diferentes tipos de carne asada, carnes de caza como cordero.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



CASILLERO DEL DIABLO RESERVA CHARDONNAY

Fresco, mostrando desde un principio su carácter fruta. Notas a piña y duraznos junto a suaves toques a avellanas que son aportados por la barrica francesa. Vino con buena estructura sutiles toques de durazno blanquillo.

- REGIÓN
Casa Blanca
- CEPA
Chardonnay
- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Pescados delicados como corvina, lenguado y turbot preparados a la plancha con salsas cremosas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CASILLERO DEL DIABLO RESERVA SAUVIGNON BLANC

Vino elegante gracias a su intensa y balanceada acidez. Fresco de principio y fin. Aroma con notas cítricas con presencia de limas y algunas notas tropicales con un vinal algo verde gracias a la presencia de manzanas verdes.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Sauvignon Blanc
- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Carpaccio de ostiones, frutos del mar frescos ostras, machas.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE





CASILLERO DEL DIABLO RESERVA ROSE

Aroma fresco con notas de moras, frambuesas y cerezas con un toque de especias. En paladar con expresivas notas frutales con impresionante frescos y acidez de principio a fin.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Uvas tintas Shiraz

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Pescados ligeros y blancos,
quesos.



Deslumbra por su color rojo oscuro e intenso, seduce gracias a sus atractivos toques de frutas negras, los que se funden con delicadas notas de moca y vainilla cremosa. Este vino entrega una agradable mezcla de sabores y sensaciones que envuelven y cautivan, desde un comienzo.



VINO



D I A B L O

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ CHILE

SIGUIENTE



DIABLO DARK RED

Deslumbra por su color rojo oscuro e intenso, seduce gracias a sus atractivos toques de frutas negras. Delicadas notas de moca y vainilla cremosa.

- REGIÓN
Valle del Maule

- CEPA
Blend

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE

Carnes rojas, comidas picantes, pastas.



Nace en el fértil Valle Central de Chile, cuyos viñedos están protegidos naturalmente por las cuatro fronteras chilenas: Por el Norte, el desierto de Atacama, el más árido del mundo.



VINO

FRONTERA

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)

FRONTERA CABERNET SAUVIGNON

Color rojo profundo con tonos violaceos, en nariz presenta aromas a ciruelas y grosella con un toque de vainilla. Firme en paladar con agradable equilibrio.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Carnes rojas, quesos y pastas



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FRONTERA CARMENERE

Rojo rubi brillante con tonos púrpuras, en nariz muestra un carácter frutal con un toque especiado. Suave en paladar con taninos redondos y de final agradable

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
85% Carmenere y 15% Cabernet sauvignon

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Carnes rojas, quesos y carnes frías.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



FRONTERA MERLOT

Rojo rubi, brillante con aromas a cerezas y pimienta con un suave toque de cacao. Delicado en boca redondo y amable.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
85% Merlot, 15% carmenere
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Carnes rojas, quesos suaves,
carnes frías



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FRONTERA AFTER MIDNIGHT

Con aromas a cereza roja, grosella y cedro y al paladar es redondo, relleno en boca con amplios taninos suaves y dulces, terminanado con una acidez viva.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
55% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah y 5% Merlot
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Carnes rojas.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



FRONTERA SAUVIGNON BLANC

Color amarillo, en nariz de carácter frutal con aromas cítricos y durazno.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Sauvignon Blanc

- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Mariscos, pescados con salsas ligeras



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FRONTERA MOSCATO

Rojo rubi brillante con tonos púrpuras, en nariz muestra un carácter frutal con un toque especiado. Suave en paladar con taninos redondos y de final agradable.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Moscato

- ALCOHOL
13.5%

- MARIDAJE
Comida especiada y picante, pescado y pollo, carnes.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE





FRONTERA CHARDONNAY

Amarillo claro brillante en nariz destaca su frutalidad con notas de manzana, pera, papaya y piña con toque de mantequilla. En boca fresco y balanceado con un ligero dulzor.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
13%

MARIDAJE

Pescados, mariscos, pastas y arroces.



La belleza de la composición en Don Melchor es entrelazar los sabores, aromas y las emociones que producen las diferentes parcelas de Cabernet Sauvignon.

Es unir, en una forma equilibrada, cada expresión de las parcelas. Es encontrar el equilibrio que permite la expresión de un lugar, de un suelo, de la cordillera de los Andes en un solo vino.



VINO

DON MELCHOR

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)

DON MELCHOR 2017

Marcada presencia de frutos rojos. En paladar se sienten taninos finos y delicados, también proporciona buena densidad y un final largo y persistente.

- REGIÓN
Valle del Alto MAipo
- CEPA
Cabernet Sauvignon 98% y
Cabernet Franc 2%

- ALCOHOL
14.5%

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos de vaca o cabra, quesos secos y maduros o cremosos



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

DON MELCHOR 2018

Expresivo, con gran personalidad y complejidad. Muestra mucha expresión y complejidad de frutas rojas pequeñas así como notas florales. Vino lleno de sabores, domina elegancia y balance con final largo y refinado.

- REGIÓN
Valle del Alto MAipo
- CEPA
Cabernet Sauvignon 91%,
cabernet franc 5%, merlot 3% y
petit verdot 1%

- ALCOHOL
14.5%

MARIDAJE

Carnes rojas como cordero, carnes de caza silvestre, pates especialmente de patos.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



Marques de Casa Concha es la línea de vinos chilena que abarca la completa diversidad de Chile, con viñedos donde la compleja relación entre las condiciones naturales, la planificación del viñedo, y los años que han demorado las parras en crecer, otorgan un carácter único a toda la línea.



VINO



MARQUES
de
CASA CONCHA

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ CHILE

SIGUIENTE

MARQUES DE CASA CONCHA MERLOT

De color rojo profundo, oscuro y brillante, este vino presenta aromas de zarzaparrillas negras, berries, silvestres, ciruelas y especias. Fresco y cautivador en el paladar, sus taninos complementan su expresión frutal.

- REGIÓN
Valle del Maule

- CEPA
Merlot

- ALCOHOL
14.2%

MARIDAJE

Carnes blancas y rojas, legumbres, quesos blandos, maduros y ahumados.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MARQUES DE CASA CONCHA CARMENERE

De profundo y oscuro color rojo, con intensas notas de ciruelas maduraz, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. Muestras estructura tánica firme y una marcada acidez.

- REGIÓN
Valle del Cachapoal

- CEPA
Carmenere

- ALCOHOL
14.7%

MARIDAJE

Cordero, venado o jabalí, panceta, pastas y quesos maduros.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



MARQUES DE CASA CONCHA CABERNET SAUVIGNON

Rojo profundo. Cereza untuosa, zarzaparilla, cedro, mora, brea y presencia de humo. Gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes.

- REGIÓN
Valle del Maipo
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
14.6%

MARIDAJE
Carnes rojas y de caza, perfecto para la mayoría de quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MARQUES DE CASA CONCHA ETIQUETA NEGRA

16 meses en barrica de roble frances (60% nuevas y 40% de segundo uso). Rojo oscuro y profundo, untuosos sabores de cereza, casis, cedro, mora, alquitran negro ademas de cierta presencia de grafito. Textura suave y casi sedosa.

- REGIÓN
Valle del Alto Maipo
- CEPA
73% cabernet sauvignon, cabernet franc 17%, petit verdot 10%
- ALCOHOL
14.7%

MARIDAJE
Carnes rojas, mayoría de quesos



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



Este vino con aroma a ciruela y cerezas negras puede ser una buena adición para tu cava. El Vino Tinto Terrunyo Carmenere 750 ml está compuesto 85% de uva Carmenere y 15% de Cabernet Sauvignon, lo que le asegura un color rojo oscuro con una ligera tonalidad violeta. Es de origen Block 27, viñedo Peumo en el Valle Rapel. Un vino Gourmet sin duda.



VINO

TERRUNYO

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)



TERRUNYO CARMENERE

Rojo oscuro con tonalidades violetas, de carácter especiado y frutal con aromas a ciruela y cerezas negras. Elegante entrada en boca y buena permanencia.

- REGIÓN
Valle de Cachapoal

- CEPA
Carmenere

- ALCOHOL
14.7%

MARIDAJE

Quesos curados, jamón ibérico, carnes de caza



Carmín de Peumo, primer Carmenere ícono de Chile. Refleja fielmente su origen, el terroir de Peumo, y ha sido destacado ampliamente por la crítica mundial. Potencia el desarrollo del Carmenere globalmente, posicionando el origen chileno para la producción de esta cepa francesa.



VINO

Carmín de Peumo

CARMENERE

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ CHILE

SIGUIENTE



CARMIN DE PEUMO

Rojo profundo y oscuro con matices violetas, en nariz destaca su carácter especiado y frutal con arandanos y tabaco. Gran ataque en boca, elegante y complejo.

- REGIÓN

Valle del Maipo

- CEPA

85% carmenere, 8.5% cabernet sauvignon, 6.5% cabernet franc

- ALCOHOL

14.5%

MARIDAJE

Aves de caza, quesos curados, pates y jamón ibérico.



Los vinos de la línea Reservado de Concha y Toro son resultado de una selección cuidadosa de uvas en viñedos de la región del Valle Central de Chile.

VINO

RESERVADO



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ CHILE

SIGUIENTE

RESERVADO CABERNET SAUVIGNON

Atractivo color rojo cereza, en nariz desarrolla un carácter frutal con notas de ciruelas rojas y frambuesas. Taninos armonicos de cuerpo medio y agradable final en boca.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
85% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot
- ALCOHOL
12.5%
- MARIDAJE
Carnes rojas, pastas, pizzas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

RESERVADO MERLOT

Color rojo violeta intenso con notas frutales de arandanos y frambuesas. En boca taninos delicados, cuerpo medio con amable final.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Merlot
- ALCOHOL
12%
- MARIDAJE
Carnes rojas, pastas y pizzas,
quesos sauves.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



RESERVADO CARMENERE

Rojo Rubi con ribetes violaceos, en nariz destacan aromas de frutos rojos como frambuesa. En boca muestra taninos sedosos y equilibrados.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Carmenere
- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Carnes rojas, pastas y pizzas,
quesos suaves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

RESERVADO SAUVIGNON BLANC

Amarillo claro con destellos verdosos de carácter frutal con notas como durazno, manzana y citricos. En boca ligero, fresco y equilibrado.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Sauvignon Blanc
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Mariscos, pescados, ensaladas y
pastas.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



Clos de Pirque es el vino familiar más antiguo. Su historiaa parte como vino suelto, hasta que se lanza la botella de 1 litro en 1964.

VINO

Clos
de Pirque



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ CHILE

SIGUIENTE

CLOS DE PIRQUE BLANCO

Caracterizado por su color amarillo verdoso y cristalino, su aroma frutal e intenso y su gusto equilibrado, fresco y refrescante.

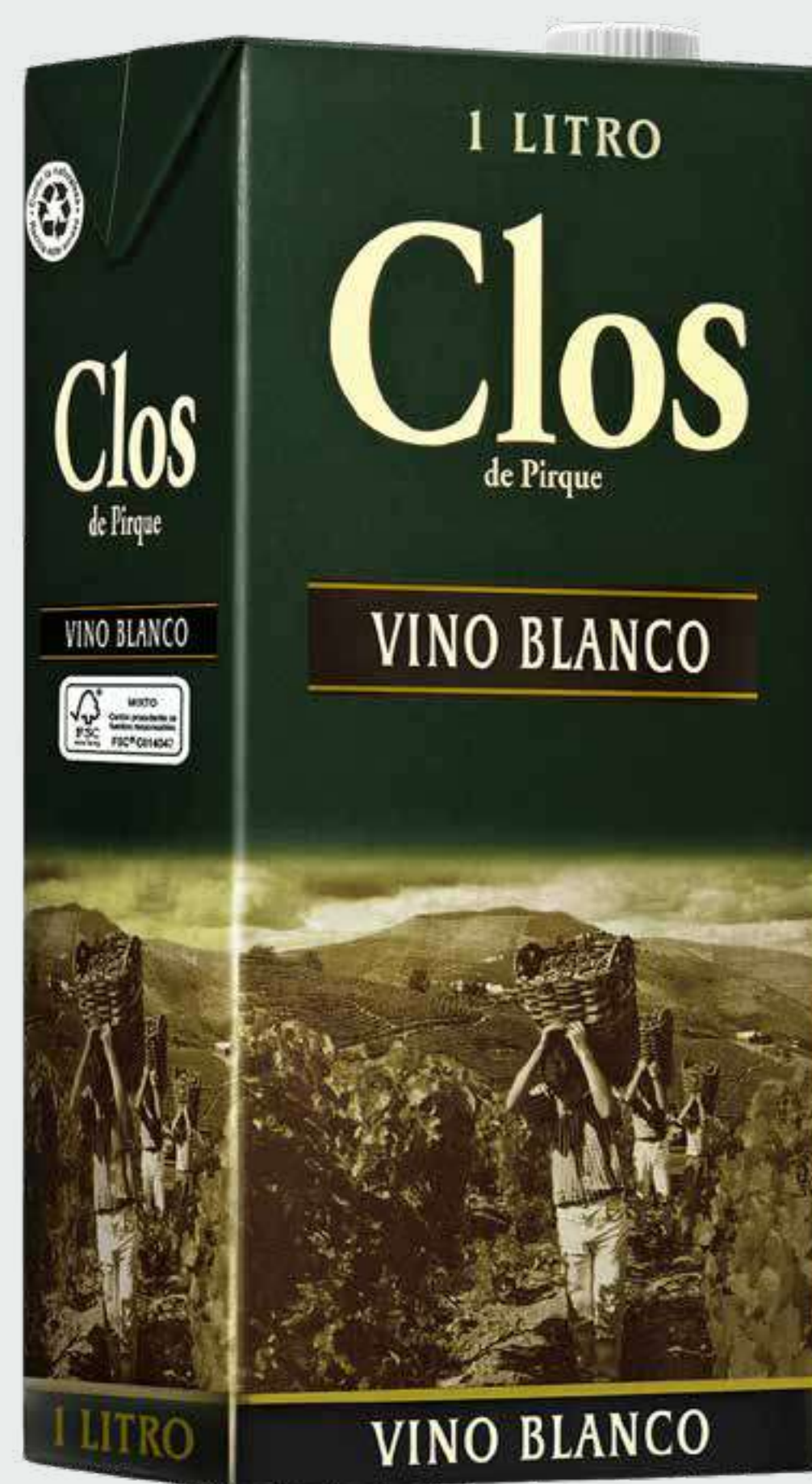
- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Blend

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE

Carnes blancas, pescados y pastas.



CLOS DE PIRQUE MERLOT

Color rojo violeta intenso, su aroma a ciruelas negras, moras, chocolate y guindas maduras. Taninos dulces y notas a pimienta y hierbas finas.

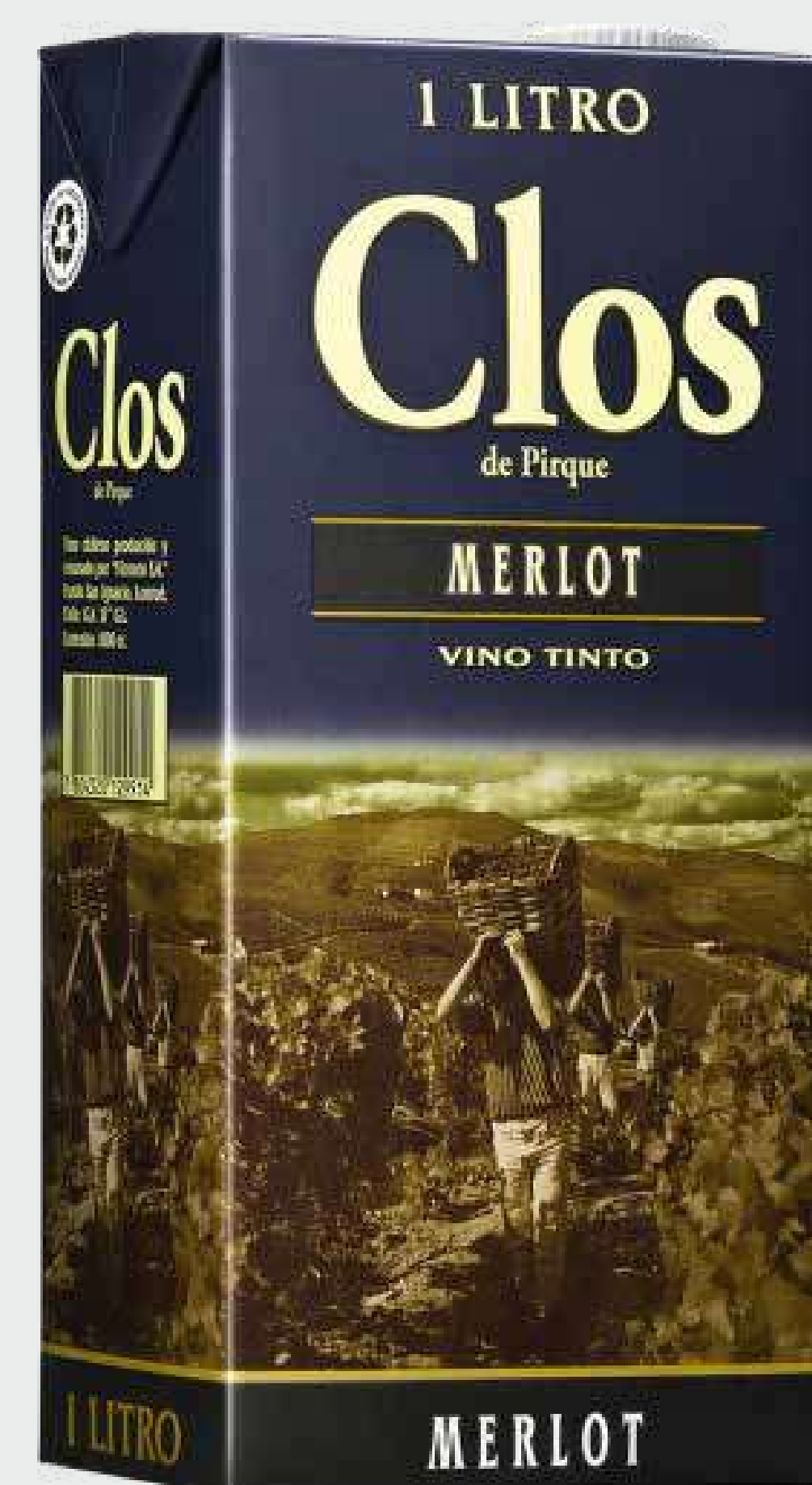
- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Merlot

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE

Carnes blancas, pastas en general, cremas y salsas livianas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MENÚ CHILE

SIGUIENTE



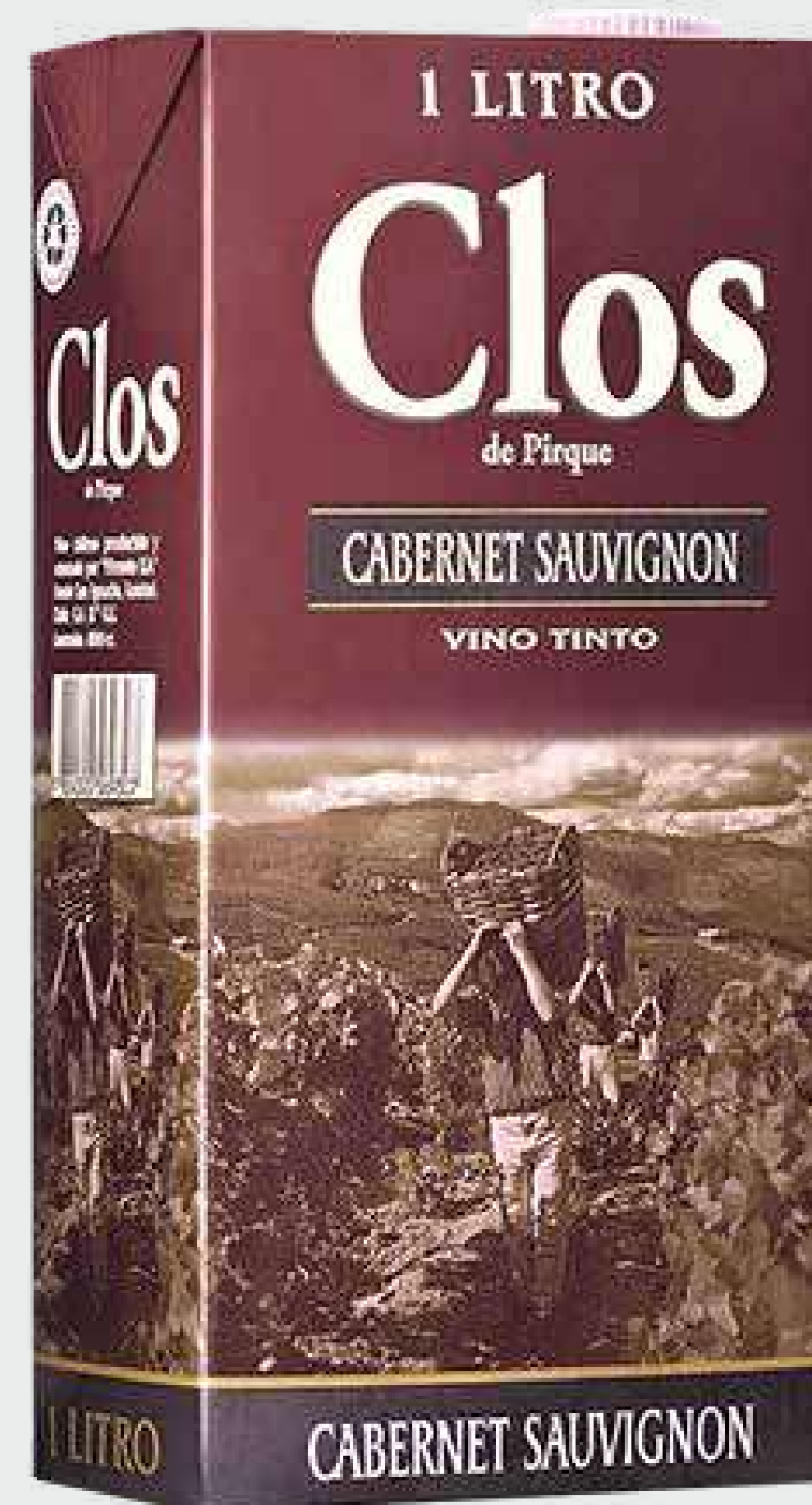
CLOS DE PIRQUE CABERNET SAUVIGNON

Color rojo rubi intenso y aromas a frutos rojos, definen un gusto suave y abocamiento ligero. Acompañado de un cuerpo balanceado persistente.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE

Carnes rojas, comidas condimentadas, quesos maduros.



En Viña Maipo se elaboran vinos para cada momento, tanto grandes como pequeños. Se trabaja para expresar todo lo que los rodea, permaneciendo siempre fieles a la gente y sus raíces.

VINO

VIÑA  MAIPO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)

MAIPO CABERNET SAUVIGNON

Es suave, amable y versátil.
Con aromas a ciruelas y cerezas
maduras y goloso en boca, es un
vino para incontables ocasiones.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Carnes, quesos maduros y pasta.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MAIPO CARMENERE

De color rojo intenso y tonos
violáceos. En nariz posee
aromas diversos, como ciruelas
negras, pimienta y vainilla.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Carmenere
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Quesos y pasta



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



VIÑA MAIPO MERLOT

Es suave, amable y versátil.
Con aromas a ciruelas y cerezas
maduras y goloso en boca.
Es un vino para incontables
ocasiones.

- REGIÓN
Valle Central
 - CEPA
Merlot
 - ALCOHOL
12%
- MARIDAJE
Carnes y pastas



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

VIÑA MAIPO SAUVIGNON BLANC

Color amarillo brillante y
matices verdosos. Con sabores
herbáceos y cítricos. En boca es
balanceado, fresco y liviano.

- REGIÓN
Valle Central
 - CEPA
Sauvignon Blanc
 - ALCOHOL
13%
- MARIDAJE
Mariscos, pescado y ensalada



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



VIÑA MAIPO ROSÉ

De color rojo intenso y tonos violáceos. En nariz posee aromas diversos, como ciruelas negras, pimienta y vainilla.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Syrah Rosé

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Mariscos y pescado



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

VIÑA MAIPO SWEET RED

Intenso rojo rubí con notas violáceas. En nariz muy expresivo con notas a moras, ciruelas y cerezas negras. Es un vino fresco y equilibrado.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Moscato

- ALCOHOL
9.5%

MARIDAJE
Aperitivos y quesos.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



VIÑA MAIPO SWEET MOSCATO

Color amarillo brillante con reflejos verdes. Aroma frutal con notas marcadas florales. En boca es un vino fresco, jugoso y persistente.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Moscato

- ALCOHOL
9.5%

MARIDAJE
Fruta y postres.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

VIÑA MAIPO SWEET ROSÉ

Color rosado vivo brillante y delicado. Es un vino floral con notas a cherry. Excelente acidez, fresco y equilibrado de persistencia agradable.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Moscato

- ALCOHOL
9.5%

MARIDAJE
Sushi, aperitivos y postres.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE



MISIONES DE RENGÓ comenzó como un sueño entre amigos que querían crear un vino extraordinario con una etiqueta única. Si bien sabían que sería desafiante, creyeron en su proyecto convirtiéndola en la N° 1 en Chile. La marca invita a creer en ti, porque cuando hay pasión algo mágico sucede.



VINO



MISIONES
DE RENGÓ

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ CHILE](#)

[SIGUIENTE](#)

MISIONES DE RENGÓ VARIETAL CARMENERE

De color rojo ciruela. Con sabor intenso, notas a fruta roja, especias, chocolate y café, en armonía con la frescura propia del vino.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Carmenere
- ALCOHOL
13.3%

MARIDAJE
Pastas, salmón, cordero, pavo
y aves de corral.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MISIONES DE RENGÓ VARIETAL MERLOT

Brillante rojo-guindanegra. Aromas a fruta roja y negra, de muy buena intensidad. Destacan aromas a moras, ciruela, canela y chocolate. Taninos maduros y suaves, cuerpo plano con un buen balance y un final agradable y prolongado.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Merlot
- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Pollo, pastas, pavo y queso.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE





MISIONES DE RENG VARIETAL CABERNET SAUVIGNON

De color rojo joven intenso y profundo. En nariz se evidencia aromas a frambuesa, mora y ciruela junto a notas de chocolate. En boca vino sobresaliente y suave. Taninos suaves y redondos que imparte una fina estructura con un elegante final.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Carne, pasta, aves de corral y cordero.



ANTERIOR MENÚ PRINCIPAL

MISIONES DE RENG VARIETAL SAUVIGNON

Color amarillo pálido. Con mucha expresión de fruta fresca, notas de mandarina, hierbas, piña, melón y manzana. En boca muy jugoso con un final largo y placentero.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Sauvignon Blanc
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Ensalada, aperitivos, mariscos y queso de cabra.



MENÚ CHILE SIGUIENTE



MISIONES DE RENGO VARIETAL CHARDONNAY

De color amarillo, brillante y limpio. Con aromas a fruta fresca, notas tropicales como papaya, chirimoya y melón, junto a aromas cítricos. En boca se muestra dulce y fresco, con una cremosidad que realza el balance aportado por su acidez natural.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Chardonnay
- ALCOHOL
13.3%

MARIDAJE
Pescado, pasta, queso, marisco y cerdo.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MISIONES DE RENGO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Color rojo ciruela, brillante y limpio con matiz profundo. Aroma fresco y de mucha fruta roja, taninos suaves y maduros. Retrogusto frutal, volumen medio y persistencia final.

- REGIÓN
Valle Central
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
8 a 10 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE
Carnes, costilla y quesos.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE

MISIONES DE RENG RESERVA CARMENERE

De color ciruela profundo e intenso. Psee notas de flotes silvestres, especiado, pimienta negra con toques a tabaco rubio y sutiles notas de frutos negros como arándanos. Suave en boca, muy agradable y con buena presencia.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Carmenere

- ALCOHOL
13.3%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés y americano .

MARIDAJE
Aves de caza, quesos fuertes y pescado graso.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MISIONES DE RENG RESERVA CHARDONNAY

Color amarillo pálido y brillante. Con un aroma refinado y complejo a fruta fresca y notas cítricas maduras. Tiene una influencia suave de barrica, a través de notas de almendra y vainilla.

- REGIÓN
Valle Central

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
13%

- AÑEJAMIENTO
6 meses en barricas francesas nuevas.

MARIDAJE
Salmón, carnes blancas, mariscos y quesos.



MENÚ CHILE

SIGUIENTE





ARGENTINA

Selecciona
la marca

► ANTIGAL

► LAS PERDICES

► NORTON

► PASCUAL TOSO

► TRIVENTO

En los últimos 10 años Antigal se ha convertido rápidamente en una marca de calidad reconocida en Argentina, con su Malbec UNO, el cual recibió en 2010 su primer reconocimiento por parte de la prestigiosa revista US Wine Enthusiast.



VINO

ANTIGAL
—WINERY & ESTATES—

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



ANTIGAL UNO CABERNET SAUVIGNON

Color rojo rubí con tonos negros. Notas de frutos rojos y negros. Aromas de pimienta blanca, tabaco, vainilla y coco. Taninos robustos con final largo.

- REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza

- CEPA
Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés

MARIDAJE
Carne, pollo y pato, embutidos, pasta y quesos



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

ANTIGAL UNO MALBEC

Excelente color rojo violáceo. Nariz con notas a ciruela fresca, frutillas, cerezas, notas de coco, vainilla, manteca, muy equilibrado. En boca es suave y concentrado, bien equilibrado con taninos sedosos y dulces.

- REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza

- CEPA
Malbec

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos, pasta, pollo y pato, queso.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



ANTIGAL ONE LOS DOLORES MALBEC

Color brillante, muy intenso y profundo, rojo violáceo con tonos azules. En nariz es muy fresco con notas de vainilla, chocolate, cacao y coco son proporcionados por la madera, exóticas frutas negras y algunas hierbas de campo.

- REGIÓN

Valle de Uco, Tupungato

- CEPA

Malbec

- ALCOHOL

14%

- AÑEJAMIENTO

24 meses en barrica de roble francés.

MARIDAJE

Carnes, cerdo y embutidos, pato, pasta y queso.



Ubicada en Agrelo Luján de Cuyo, bodega boutique enfocada a la calidad sobresaliente, a los lotes pequeños de vino que denotan las cualidades de la región. Durante años Don Juan el fundador fue acompañado por las perdices salvajes que habitaban su terruño, así se denominó el nombre de la bodega, en honor a las aves salvajes que eran compañeras de las largas jornadas de trabajo de Don Juan el fundador.

VINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ARGENTINA](#)

[SIGUIENTE](#)

LAS PERDICES GRAN RESERVA DON JUAN

Color rojo profundo, con trazos violetas. Intensos aromas de frutas rojas, con matices de pimienta, especias, violeta y ciruela seca, conjugados con notas de tabaco, chocolate y vainilla. En boca, buen ataque, suave, redondo. Estructura bien balanceada.

- REGIÓN
Luján de Cuyo
- CEPA
Malbec, Syrah, Bonarda, Merlot
- ALCOHOL
14.5%
- AÑEJAMIENTO
16 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

MARIDAJE

Carne, costillas, embutidos, pato, pollo y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

LAS PERDICES TINAMÚ

Color rojo violáceo intenso. En nariz ciruelas y grosellas acompañadas por notas a violetas, chocolate, vainilla y café. También pimienta y pimienta. En boca mantiene frutas frescas, es un vino carnoso y de buen equilibrio con taninos maduros y dulces.

- REGIÓN
Agrelo, Luján de Cuyo
- CEPA
60% Malbec, 25% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot, 5% tannat
- ALCOHOL
14.5%
- AÑEJAMIENTO
24 meses en barricas nuevas. Madera: 70% Roble Francés y 30% Roble Americano. Estiba de 1 año en botella.

MARIDAJE

Caza mayor y aves salvajes. Quesos ahumados semiduros y duros de larga curación.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE





LAS PERDICES VARIETAL PINOT GRIGIO

Color amarillo verdoso, sutiles aromas cítricos con matices florales. En boca buen ataque, acidez balanceada y final prolongado.

Optimo como aperitivo, ideal para acompañar mariscos y primeros platos a base de pescado.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Pinot Grigio

- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Aperitivos, ensaladas, frutas y mariscos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

LAS PERDICES COSECHA TARDÍA VIOGNIER

Color amarillo dorado. Aromas de damasco y durazno, con notas de miel y especias. En boca es suave con predominio de frutas sobre maduras.

- REGIÓN
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Viognier

- ALCOHOL
11.2%

MARIDAJE
Frutas, fole gras, postres, queso azul, queso roquefort.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE

BODEGA NORTON cuenta con cinco viñedos repartidos por los principales terroirs de la provincia de Mendoza, a los pies de la cordillera de los Andes, y todos ellos dentro de una zona privilegiada conocida como la Primera Zona, por la calidad de sus uvas. No es solo la ubicación geográfica lo que influencia la calidad de nuestros vinos, sino la edad de nuestras vides. Su edad promedio es de aproximadamente 30 años, y también contamos con un gran número de hectáreas cultivadas con vides de 80 años de edad.



VINO

BODEGA
NORTON
DESDE  1895

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ARGENTINA](#)

[SIGUIENTE](#)

NORTON VARIETAL CABERNET SAUVIGNON

Color rojo violeta brillante con reflejos púrpura. Aromas frutales donde se destacan las ciruelas maduras, las moras y las fresas. Notas de balsámicos, tierra mojada y hoja de menta. Al paladar es de buen ataque con intensidad de fruta y buen balance.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Carnes, costillas, embutidos, pasta, y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NORTON VARIETAL MALBEC

Color rojo violáceo intenso. De aromas dulces y especiados que recuerdan la pimienta negra. En boca se presenta afrutado, con taninos suaves y armoniosos.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Malbec

- ALCOHOL
13.4%

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos, pasta y quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



NORTON VARIETAL TORRONTÉS

Color amarillo con tonalidades doradas. Muy perfumado en nariz donde prevalecen aromas a frutas como el durazno blanco y las flores; rosas y jazmín. Agradable en boca y bien equilibrado.

- CEPA
Torrontés

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE

Aperitivos, ensalada, frutas, mariscos y quesos suaves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NORTON VARIETAL CHARDONNAY

Color amarillo dorado con tonalidades verdosas. Se perciben en la nariz aromas a manzanas verdes y frutos tropicales. Presenta una buena estructura en boca, redondo y equilibrado con un delicado final.

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
13.4%

MARIDAJE

Aperitivo, frutas, pasta, pollo y quesos suaves.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



NORTON COSECHA TARDÍA

De color amarillo oro brillante. Agradable aroma de flores y duraznos. Excelente al paladar, óptima acidez y agradable acabado.

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
11.2%

MARIDAJE

Aperitivo, frutas, pasta, pollo y quesos suaves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NORTON RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Color, rojo rubí de gran intensidad. Complejos aromas de frutas rojas maduras y menta, con notas de chocolate. De gran concentración en boca, con taninos redondos y maduros con final largo.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
13.6%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barrica de roble francés

MARIDAJE

Carne, costillas, embutidos y quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



NORTON RESERVA MALBEC

Color rojo violáceo intenso. De aromas dulces y especiados que recuerdan la pimienta negra. En boca se presenta afrutado, con taninos suaves y armoniosos.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza

- CEPA
Malbec

- ALCOHOL
13.6%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barrica de roble francés

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos, pato, pollo y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NORTON RESERVA SYRAH

Color rojo rubí intenso. Aromas a moras maduras, higos secos, especias y nuez. Redondo y aterciopelado con taninos dulces. Muy elegante final.

- REGIÓN
Luján de Cuyo

- CEPA
Syrah

- ALCOHOL
14.5%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.
En botella 10 meses

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos y quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



NORTON PRIVADA

Una mezcla de color rojo intenso con ricos aromas de frutos negros. Rico, suave y elegante. Con un final persistente dado por la integración de sus tres mezclas.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza
- CEPA
Malbec - Merlot - Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL
13.7%
- AÑEJAMIENTO
16 meses en barrica de roble francés.

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NORTON LOTE NEGRO

Color rojo rubí intenso. Aromas a moras maduras, higos secos, especias y nuez. Redondo y aterciopelado con taninos moderados y un final persistente.

- REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza
- CEPA
Malbec, Cabernet Franc

- ALCOHOL
14.7%
- AÑEJAMIENTO
16 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos, pato, pollo y quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE





NORTON DOC MALBEC

Intenso y profundo color rojo con tonos violetas. Aromas de frutas rojas maduras y pimienta negra. Taninos amables en el paladar, estructura redondeada y final largo.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza
- CEPA
Malbec
- ALCOHOL
13.9%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso.

MARIDAJE

Caza mayor y aves salvajes.
Quesos ahumados semiduros y duros de larga curación.



En 1880 Pascual Toso arriba a Argentina procedente de Italia, Piemonte, Canale D´Alba. Hoy en día es una de las bodegas más antiguas de Argentina, elaborando vinos enfocados a la calidad de la tierra argentina, con tradición italiana.

VINO

Pascual Toso



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE

PASCUAL TOSO RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Vino complejo, pero bien equilibrado presenta un estilo elegante con toques de ciruelas maduras y fruta de frambuesa. Taninos suaves y ligeramente tostados, especias y chocolate en el paladar y un final largo y concentrado.

- REGIÓN
Mendoza
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barrica de roble francés .

MARIDAJE
Carnes, costillas, embutidos y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PASCUAL TOSO RESERVA MALBEC

De color rojo profundo. En nariz es aromático, notas de ciruelas maduras, realzadas con la vainilla y las especias del roble de las barricas luego de 12 meses de maduración. Vino concentrado, ataque dulce consecuencia de sus taninos suaves y aterciopelados.

- REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza
- CEPA
Malbec
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barrica de roble francés .

MARIDAJE
Carnes, costillas, embutidos, pasta, pollo y pato, quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



PASCUAL TOSO CABERNET SAUVIGNON

Color rojo medio intenso con tonalidades violetas. Los aromas de fruta se combinan con notas de pimienta, chocolate y vainilla acentuadas por el tostado del roble. De suaves y a la vez consistentes taninos.

- REGIÓN
Maipú, Mendoza
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
12.4%

MARIDAJE
Carnes, costillas, embutidos, pato, pasta, queso.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PASCUAL TOSO MALBEC

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Limpio y afrutado en nariz, con un aroma a ciruela y toques de roble. Rico en el paladar con notas a bayas negras, con un final largo.

- REGIÓN
Maipú, Mendoza
- CEPA
Malbec
- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Carne, costillas, embutidos y quesos.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE





SIGUIENTE

MENÚ ARGENTINA

PASCAL TOSO MAGDALENA TOSO

Magdalena Toso presenta armonía en color, aroma, sabor y final en boca. Brinda consistencia a través de sus taninos. De elegante estilo donde se combinan frambuesa madura, vainilla, especias y toques de chocolate. Es un vino redondo y equilibrado.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza
- CEPA
70% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
14%
- AÑEJAMIENTO
Barricas de roble francés de primer uso, durante 18 meses

MARIDAJE
Carnes, costillas, embutidos, pasta, pollo y pato, quesos.



MENÚ PRINCIPAL

ANTERIOR

PASCUAL TOSO CHARDONNAY

Aroma a frutas maduras como manzana verde, piña y mango. Fresco, con una acidez balanceada y un final largo.

- REGIÓN
Maipú, Mendoza
- CEPA
Chardonnay
- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Aperitivo, frutas, pasta, pollo y quesos suaves.

El vino argentino es conocido por sus exquisitas uvas y caldos selectos que los colocan como algunos de los mejores productores vitivinícolas en el mundo.



VINO

TRIVENTO

ARGENTINA

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE

TRIVENTO EOLO

Aroma de frutos maduros como cerezas e higos. Su paso por barricas aporta notas de chocolate amargo y tabaco, perfectamente balanceadas.

- REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza
- CEPA
Malbec
- ALCOHOL
14%
- AÑEJAMIENTO
15 meses en barricas de roble francés de tostado medio, 60% nuevo y 40% de prime uso.

MARIDAJE
Carnes de aves de caza, quesos curados y pastas condimentadas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

TRIVENTO RESERVE CABERNET SAUVIGNON

Color profundo con matices violáceos. Impacta en boca con presencia, medio amplio donde se sienten sus taninos suaves y exquisitos y final jugoso y enérgico.

- REGIÓN
Vaye de Uco, Mendoza
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Carnes rojas, asados, quesos maduros, pastas con salsas condimentadas.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE



TRIVENTO GOLDEN RESERVE

En paladar gran cuerpo con taninos vibrantes. Estructura redonda y acabado jugoso.

- REGIÓN

Agrelo, Vistalba, Las Compuertas, Pedriel

- CEPA

Malbec

- ALCOHOL

14.5%

- AÑEJAMIENTO

12 meses 95% en barricas de roble frances y 5% en foudres de roble frances. 12 meses en botella.

MARIDAJE

Carnes, aves de caza, quesos curados y jamón ibérico.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

TRIVENTO RESERVE MALBEC

Color brillante rojo intenso con matices violaceos y azulados. En boca equilibrado, posee taninos dulces, bebibles y final aterciopelado.

- REGIÓN

Valle de Uco, Mendoza

- CEPA

Malbec

- ALCOHOL

14%

MARIDAJE

Carnes rojas, asados, quesos maduros y pastas con salsas condimentadas.



MENÚ ARGENTINA

SIGUIENTE





TRIVENTO RESERVE CHARDONNAY

Rico en frutas maduras como manzana verde y durazno blanco. Acidez mineral, fresco y untuoso en boca con buena concentración. Final que recuerda a sus aromas de nariz.

- REGIÓN
Tupungato, Mendoza

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Pescados blancos, mariscos y carnes blancas.



ESTADOS UNIDOS

Selecciona
la marca

► KENDALL JACKSON

► LA CREMA

MENÚ PRINCIPAL

El prestigio de esta bodega familiar radica en el compromiso de brindar la mejor calidad a los consumidores en los vinos, con acciones amigables y sustentables con el medio ambiente, Green Award 2020. Cultivando uvas emblemáticas en California, notarás lo sobresaliente en calidad.



VINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESTADOS UNIDOS](#)

[SIGUIENTE](#)

KENDALL JACKSON CABERNET SAUVIGNON

Aromas de cereza negra, mora y cassis. Los taninos redondos y ricos proporcionan una estructura sólida y un paladar medio flexible. Se destacan las notas de cedro y vainilla.

- REGIÓN

Sonoma County, California

- CEPA

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot

- ALCOHOL

13.5%

MARIDAJE

Carne, mariscos, pescado, pollo.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

KENDALL JACKSON MERLOT

Con capas de cereza negra y bayas silvestres, suave y delicado al paladar. Con un final largo, sedoso y persistente.

- REGIÓN

Sonoma County, California

- CEPA

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot

- ALCOHOL

13.5%

MARIDAJE

Carnes, pizza y quesos.



MENÚ E.E.U.U

SIGUIENTE



KENDALL JACKSON SAUVIGNON BLANC

Detalles de fresca fruta tropical,
pera madura y lemongrass.
Capas mineralizadas y con higo.
Un vino aromático y crujiente.

- REGIÓN
Lake County, California

- CEPA
Sauvignon Blanc, Semillón,
Chardonnay

- ALCOHOL
13.5

MARIDAJE
Ensaladas y pollo.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

KENDALL JACKSON CHARDONNAY

Sabores tropicales como piña,
mango y papaya, notas cítricas
que resaltan en el paladar.
Estos sabores se mezclan
perfectamente con su aroma
a vainilla y miel que hacen un
balance.

- REGIÓN
California - Regiones: Monterrey
County, Santa Barbara County,
Medocino County y Sonoma
County.

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Ensalada, mariscos, pescado y
pollo.



MENÚ E.E.U.U

SIGUIENTE



Su nombre hace referencia a la calidad, con una historia superlativa de 40 años de viticultura, la crema elabora vinos en las mejores regiones, con la mejor genética de agricultura, con las mejores uvas, con las mejores técnicas, el resultado es la crema de los vinos.



VINO

LA CREMA®

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESTADOS UNIDOS](#)

[SIGUIENTE](#)

LA CREMA PINOT NOIR

En nariz se destaca la ciruela roja, también se encuentran notas de granada y tabaco dulce. En el paladar, aparecen las bayas azules y negra como la ciruela y cerezas. Con taninos finos y la acidez equilibrada.

- REGIÓN
Sonoma Coast, California

- CEPA
Pinot Noir

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
9 Meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE
Comida ligera, postres a base de chocolate.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

LA CREMA CHARDONNAY

Balanceado, fresco y ligero. Un vino floral, con notas a limón, manzana verde y aroma a especias. Concentrado, con textura y balanceado.

- REGIÓN
Sonoma Coast, California

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
9 Meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE
Pollo y mariscos.



MENÚ E.E.U.U

SIGUIENTE



ESPAÑA
Selecciona
la marca



► **ALDONZA**

► **CAMPO VIEJO**

► **FERNÁNDEZ DE PIÉROLA**

► **GARNACHAS DE ESPAÑA**

► **LÓPEZ DE HARO**

► **MATSU**

► **SIGLO**

Nuestros productos son la esencia de las peculiares características de nuestra región y el entorno en el que se cultiva, la Dehesa de Navamarín. La dedicación y el alma de expertos, la huella de la tradición centenaria vitivinícola de la tierra de Don Quijote nos brinda vinos con personalidad, elaborados a partir de variedades de uva francesa y española, vinos con pasión y alma que despiertan sensaciones.



VINO

Aldonza

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

ALDONZA CLÁSICO

Muy rico en frutas del bosque. En paladar sugiere aromas a regaliz rojo. Amplio en boca, con taninos finos.

- REGIÓN
D.O. La Mancha
- CEPA
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo
- ALCOHOL
13%
- AÑEJAMIENTO
Crianza mínima de 6 meses en barrica de roble francés y americano.

MARIDAJE
Carnes, estofados, embutidos, arroz, pasta.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

ALDONZA ALBO

Presencia limpia y brillante, con tono amarillo pálido tirando a pajizo. En nariz es rico en aromas frutales como plátano, melocotón, maracuyá y florales como el azahar y el jazmín, siendo un vino sedoso en boca, glicérido y con cuerpo. Tiene una acidez equilibrada que le da frescura y un pos gusto largo y agradable.

- REGIÓN
D.O. La Mancha
- CEPA
SauvignonBlanc, Macabeo
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Mariscos, pescado, embutidos



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



ALDONZA SELECCIÓN

Color rojo cereza. Intenso en aromas a fruta roja madura con torrefactos, vainilla y frutos secos. Amplio en boca, con buen cuerpo y perfecto ensamblaje. Deja un final de boca largo, intenso y persistente.

- REGIÓN

D.O. La Mancha

- CEPA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo

- ALCOHOL

13.5%

- AÑEJAMIENTO

Crianza mínima de 9 meses en barrica de roble americano y francés.

MARIDAJE

Cocina italiana no especiada, carnes blancas con salsas cremosas, quesos suaves



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

ALDONZA NAVAMARÍN

Toques a frutos rojos y hierbas, con un matiz de tabaco. Con cuerpo. Taninos suaves y redondos, aromáticos al final. Perfecto para beber ahora o dejarlo para guarda.

- REGIÓN

D.O. La Mancha

- CEPA

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo

- ALCOHOL

14%

- AÑEJAMIENTO

Crianza mínima de 12 meses en barrica de roble americano y francés

MARIDAJE

Carnes, guisos, caza y quesos.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



ALDONZA EDICION ESPECIAL

Color rojo cereza intenso, de capa alta, limpio, brillante y glicérico. Aromas de torrefactos y cacao, fruta roja compotada y madura, En boca destaca un perfecto ensamblaje entre la madera y el vino sin predominar ninguno sobre el otro, quedando redondo, equilibrado sedoso e intenso en el paladar.

- REGIÓN

D.O. La Mancha

- CEPA

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo

- ALCOHOL

13.5%

- AÑEJAMIENTO

Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés

MARIDAJE

carnes, guisos, caza, patés y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

ALDONZA CAVA BRUT

Color amarillo muy pálido con leves reflejos dorados y con buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban formando una alegre corona. Aroma elegante, con notas afrutadas y con los matices propios de la crianza en botella. En boca genera un sabor agradable, con puntas dulces y recuerdos finales a manzana. Buena acidez y larga persistencia.

- REGIÓN

D.O. La Mancha

- CEPA

Xarel-lo, Macabeo, Parellada

- ALCOHOL

11.5%

MARIDAJE

Jamón, carnes blancas y arroces.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



ALDONZA CAVA BRUT NATURE

Color amarillo pálido con leves reflejos dorados y con desprendimiento de burbujas que suben en rosario formando corona. Se distinguen aromas florales y melosos característicos de la crianza en botella. En la boca se presenta seco, agradable y redondo; con muy buena persistencia aromática.

- REGIÓN
D.O. La Mancha
- CEPA
Xarel-lo, Macabeo, Parellada

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE

Aperitivos, frutos secos, marisco, carnes rojas y blancas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

ALDONZA CAVA BRUT ROSÉ

Color rosado intenso, vivo y brillante. Persistente y buen desprendimiento de pequeñas burbujas que suben en rosario formando una corona. La primera impresión es agradable y se distinguen aromas que recuerdan a pequeñas frutas rojas. Posteriormente, la impresión final deja un gusto equilibrado, sabroso y muy afrutado.

- REGIÓN
D.O. La Mancha

- CEPA
Trepat

- ALCOHOL
11.5%

MARIDAJE

Ensaladas, pastas, pescados azules y mariscos.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE





CAVA BRUT RESERVA

Color amarillo paja y buena formación de burbujas que acaban en rosario. Destaca por su aroma a crianza, fruta madura y flores. En boca es redondo, armonioso, seco y de larga persistencia.

- REGIÓN

D.O. La Mancha

- CEPA

Chardonnay, Xarel-lo, Macabeo de viñedos propios de la D.O. Cava

- ALCOHOL

12%

MARIDAJE

Carnes, pescados guisados, quesos, foies y ahumados.



CAMPO VIEJO se dedica a la elaboración de vinos de Rioja y hacemos que nuestros vinos sean la expresión más vibrante de las uvas de las que se elaboran. Utilizando las técnicas más avanzadas disponibles para permitirnos crear giros modernos en los métodos tradicionales de elaboración del vino, estamos orgullosos de ofrecer estilos progresivos de vinos de Rioja que satisfacen los paladares más exigentes de hoy.



VINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

CAMPO VIEJO TEMPRANILLO

Toques a frutos rojos y hierbas, con un matiz de tabaco. Con cuerpo. Taninos suaves y redondos, aromáticos al final. Perfecto para beber ahora o dejarlo para guarda.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja

- CEPA
Tempranillo

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Asado, queso maduro y aves de caza.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CAMPO VIEJO RESERVA

Color rojo rubí profundo. Con un aroma intenso con el perfecto balance a fruta como cerezas y bayas, y matices de roble. Atractivo al paladar, elegante con taninos suaves y un final complejo.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja

- CEPA
Tempranillo, Graciano, Mazuelo

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
18 meses en barricas de roble francés y americano

MARIDAJE
Asado, cordero y carne.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE





CAMPO VIEJO GRAN RESERVA

Color rojo vibrante. Un aroma complejo con notas de frutas como mora, arándano y ciruelas. En el paladar es suave y aterciopelado, con notas de café, chocolate y tabaco.

- REGIÓN

D.O.CA Rioja

- CEPA

Tempranillo, Graciano, Mazuelo

- ALCOHOL

13.5%

- AÑEJAMIENTO

24 meses en barrica de roble francés y americano

MARIDAJE

Carnes, cordero y cerdo.



Del corazón de Rioja Alavesa, la bodega tiene el enfoque de elaborar vinos con concepto de pago, que es el más alto estándar de vinos españoles, terruños aledaños a la bodega, utilización de barricas nuevas de primera categoría, vinos verdaderamente clásicos de Rioja.



VINO



BODEGAS
FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA

Color rojo intenso y bien cubierto. Con nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura, notas de cedro y vainilla. Es un vino equilibrado y carnoso al paladar. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja (Moreda Rioja Alavesa)

- CEPA
Tempranillo

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
18 meses en barrica de roble francés

MARIDAJE
Carnes, embutidos y quesos maduros



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA RESERVA

Color rojo rubí con destellos hacia tonos teja. Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados. Final de boca desarrollado y persistente.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja (Moreda Rioja Alavesa)

- CEPA
Tempranillo

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
24 meses en barricas

MARIDAJE
Carnes, embutidos y quesos.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TEMPRANILLO BLANCO

Color amarillo paja, con aroma intenso a frutas tropicales, plátanos, piñas y leves notas herbáceas. Equilibrado y fresco.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja (Moreda Rioja Alavesa)
- CEPA
Tempranillo blanco
- ALCOHOL
13.5%
- MARIDAJE
Mariscos, pescado, carne blanca.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA GRAN RESERVA

Color rojo rubí con destellos hacia tonos teja. Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados. Final de boca desarrollado y persistente.

- REGIÓN
D.O.CA Rioja (Moreda Rioja Alavesa)
- CEPA
Tempranillo
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
36 meses en barricas
- MARIDAJE
Carnes, embutidos y quesos.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



Es un recorrido por la historia de la Garnacha a través de los ojos de Raúl Acha, Director Técnico de Vintae y apasionado defensor de una variedad que históricamente ha sido denostada por su complicada viticultura. El resultado es una colección de vinos tintos afrutados, frescos y minerales, capaces de expresar la versatilidad y singularidades de cada zona de elaboración.



VINO

Proyecto
Garnachas
de España

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE

GARNACHA SALVAJE DEL MONCAYO

Color guinda granate, brillante y con ribete joven. En nariz presenta aromas de fruta roja, bayas silvestres y un toque vegetal. En boca es muy equilibrado y frutal, con predominio de fresas, frambuesas y un final goloso.

• REGIÓN
I.G.P. Ribera del Queiles

• CEPA
Garnacha

• ALCOHOL
14%

• AÑEJAMIENTO
5 meses en barricas de roble francés

MARIDAJE
Asado, arroz con carne, carne a la parrilla y embutidos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

GARNACHAS OLVIDADA DE ARAGÓN

Aromas torrefactos de cacao y frutas del bosque. Taninos amables y maduros, que denotan el bajo rendimiento de las cepas viejas, que le aportan al vino La Garnacha Salvaje del Moncayo una boca plena y sabrosa.

• REGIÓN
D.O. Calatayud

• CEPA
Garnacha

• ALCOHOL
14.5%

• AÑEJAMIENTO
10 meses en barricas de roble francés

MARIDAJE
Ensalada, arroz con carne, embutidos, cordero, asado, queso de oveja y carne blanca.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



GARNACHAS FOSCA DEL PRIORAT

Color guinda granate, brillante y con ribete joven. En nariz presenta aromas de fruta roja, bayas silvestres y un toque vegetal. En boca es muy equilibrado y frutal, con predominio de fresas, frambuesas y un final goloso.

- REGIÓN
D.O.Q Priorat
- CEPA
Garnacha
- ALCOHOL
14%
- AÑEJAMIENTO
10 meses en barricas de roble francés

MARIDAJE
Risoto, arroz con carne, queso curado, carne asada, estofados, setas, embutidos y aves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

GARNACHA PERDIDA DEL PIRINEO

Color cereza picota granate muy intenso y vivo. En nariz es delicado y de gran complejidad. Intensos aromas a violetas y rosas. En boca se siente equilibrado, redondo, fresco y agradable. Paso por boca untuoso y persistente. Taninos amables y maduros.

- REGIÓN
Zaragoza, Aragón
- CEPA
Garnacha
- ALCOHOL
15%
- AÑEJAMIENTO
12 meses barricas de roble francés

MARIDAJE
Risoto, arroz con carne, embutidos, carne asada, estofados, setas y aves.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



Todos los vinos de Bodega Hacienda López de Haro comparten algo en común: una uva proveniente de las mejores zonas vinícolas de la DO Rioja, la dedicación con la que nuestros viticultores trabajan la viña y el cariño que nuestros enólogos ponen en la elaboración de cada vino.

VINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

LOPEZ DE HARO TEMPRANILLO

Con tonos violáceos. Aromas de frutos rojos y regaliz muy propio del tempranillo, combinado con toques torrefactos de la barrica. En boca, agradable entrada dulce, adecuada acidez y tanino maduro que aporta un largo y agradable pos gusto.

- REGIÓN
DOCa Rioja

- CEPA
Tempranillo

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
4 meses en barricas nuevas

MARIDAJE
Asado y carnes.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

LOPEZ DE HARO CRIANZA

Color cereza, con tonos teja en el ribete. Ensamblaje de aromas procedentes de la barrica (crema, cacao y vainilla) con frutos negros y fruta madura. Se aprecian de fondo unos tonos de regaliz. En boca perfil amable y elegante. Posee una buena estructura proporcionada por la variedad Tempranillo, pero con el carácter aterciopelado de su crianza en barrica.

- REGIÓN
DOCa Rioja

- CEPA
Tempranillo, Garnacha y Graciano.

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
18 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE
Risoto, arroz con carne, queso curado, carne asada, estofados, setas, embutidos y aves.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



LOPEZ DE HARO BLANCO

Color amarillo pajizo, de gran limpidez y vivacidad. Ensamblaje de aromas orales y frutas. Destacan las notas de pera con matices más frescos de membrillo. En el fondo se perciben aromas de crema y miel. El matiz de mineralidad final le aporta complejidad e intensidad. Es un vino intenso, con tensión, muy equilibrado y con final elegante.

- REGIÓN
DOCa Rioja
- CEPA
Viura y otras variedades

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE

Risoto, arroz con carne, embutidos, carne asada, estofados, setas y aves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

LOPEZ DE HARO ROSÉ

Color guinda granate, brillante y con ribete joven. En nariz presenta aromas de fruta roja, bayas silvestres y un toque vegetal. En boca es muy equilibrado y frutal, con predominio de fresas, frambuesas y un final goloso.

- REGIÓN
DOCa Rioja
- CEPA
Viura y Garnacha Tinta.

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE

Asado, arroz con carne, carne a la parrilla y embutidos.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE



Bodega Matsu se asienta en una tierra donde la uva lo da todo sin pedir nada a cambio. Gracias a unas condiciones climáticas muy especiales y a un suelo privilegiado que previene la aparición de plagas y enfermedades, en los viñedos DO Toro la naturaleza siempre puede completar sus propios ciclos. El resultado son tres vinos modernos, elaborados respetando la mínima intervención tanto en el viñedo como en la bodega.



VINO

MATSU

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

MATSU EL PICARO

Con gran capa y de color amoratado, lo que denota su juventud. Tiene un intenso aroma en el que destacan las frutas negras. En boca de nuevo dominan las sensaciones afrutadas y se percibe un vino con cuerpo.

- REGIÓN
D.O. Toro
- CEPA
Tinta de Toro (Tempranillo)
- ALCOHOL
14.5%
- AÑEJAMIENTO
3 meses de crianza sobre lías en depósito de hormigón.

MARIDAJE
Embutidos, quesos, arroz y tapas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MATSU EL RECIO

Vino corpulento de una gran finura. En nariz se muestra con un intenso aroma a chocolate, frutos negros y vainilla. En boca tiene un gusto sorprendente, sedoso y redondo. Sutil regusto de frutas y notas minerales. Es un vino potente y corpulento, pero al mismo tiempo fácil de beber.

- REGIÓN
D.O. Toro
- CEPA
Tinta de Toro (Tempranillo)
- ALCOHOL
14.5%
- AÑEJAMIENTO
14 meses en barricas de roble francés.

MARIDAJE
Carne, carne blanca y cocido.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE





MATSU EL VIEJO

Color rojo picota profundo, de capa alta, con notas violáceas en el borde. Gran intensidad aromática, con aromas a frutos negros maduros, bien integrados con las notas tostadas, especiadas y ahumadas de la barrica. En boca se muestra corpulento y carnoso con taninos muy maduros y redondos que lo hacen goloso.

- REGIÓN

D.O. Toro

- CEPA

Tinta de Toro (Tempranillo)

- ALCOHOL

15%

- AÑEJAMIENTO

16 meses en barricas de roble francés.

MARIDAJE

Asado, queso maduro y aves de caza.



Siglo es la marca más emblemática de la Denominación de Origen Calificada Rioja, una mezcla perfecta entre calidad y tradición. Elaborada por Bodegas Manzanos, bodega con más de 127 años de tradición vinícola y alrededor de 1500 hectáreas de viñedos de privilegiada calidad, Siglo es una marca única e inigualable.



VINO

SigloTM

[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ESPAÑA](#)

[SIGUIENTE](#)

SIGLO TEMPRANILLO

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates. En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica. En boca es un vino elegante, fresco, redondo, con unos taninos muy maduros.

- REGIÓN
D.O.Ca La Rioja
- CEPA
Tempranillo
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE
Carnes, asados, estofados, carne a la parrilla y legumbres.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

SIGLO CRIANZA NAVARRA

Color rojo picota intenso de capa alta, con ribetes granates. Intenso color rojo picota con capa alta y ribete granate. En nariz destaca por tener una intensidad medio alta donde predominan las notas a fruta roja y negra en perfecta armonía con las notas especiadas, eucalipto y elegantes tostados provenientes de su paso por barrica.

- REGIÓN
DO. Navarra, España
- CEPA
Graciano, Garnacha, Tempranillo
- ALCOHOL
13.5%
- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas de roble francés y americano

MARIDAJE
Carnes, asados, estofados, carne a la parrilla y legumbres.



MENÚ ESPAÑA

SIGUIENTE





SIGLO CRIANZA EDICIÓN ORO

Intenso color granate. Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas con tadas entremezclados con aromas a humos y tostados de roble. Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.

- REGIÓN

D.O.Ca Rioja

- CEPA

Tempranillo, Garnacha, Graciano

- ALCOHOL

13.5%

- AÑEJAMIENTO

12 meses en barricas de roble francés y americano.

MARIDAJE

Tapas, carnes rojas y blancas a la parrilla, quesos semi curados.



ITALIA

Selecciona
la marca

► FRAGOLINO

► MARTINI

► PICCINI



FRAGOLINO, utiliza modernas tecnologías de vinificación y embotellado. Cuenta con el apoyo de enólogos y técnicos en bodega altamente calificados, por tal razón hoy produce vinos de alta calidad a precios agradables y accesibles.

VINO

FRAGOLINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ITALIA](#)

[SIGUIENTE](#)

FRAGOLINO ROSSO

Aromático con sabores de frutas rojas, fresa, cereza, frambuesa.

- REGIÓN
Italia
- CEPA
Fragola
- ALCOHOL
7.5%

MARIDAJE
Postres, ensaladas de frutas.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

FRAGOLINO BIANCO

Aromático con sabores de frutas rojas, fresa, cereza, frambuesa.

- REGIÓN
Italia
- CEPA
Fragola
- ALCOHOL
7.5%

MARIDAJE
Postres, ensaladas de frutas.

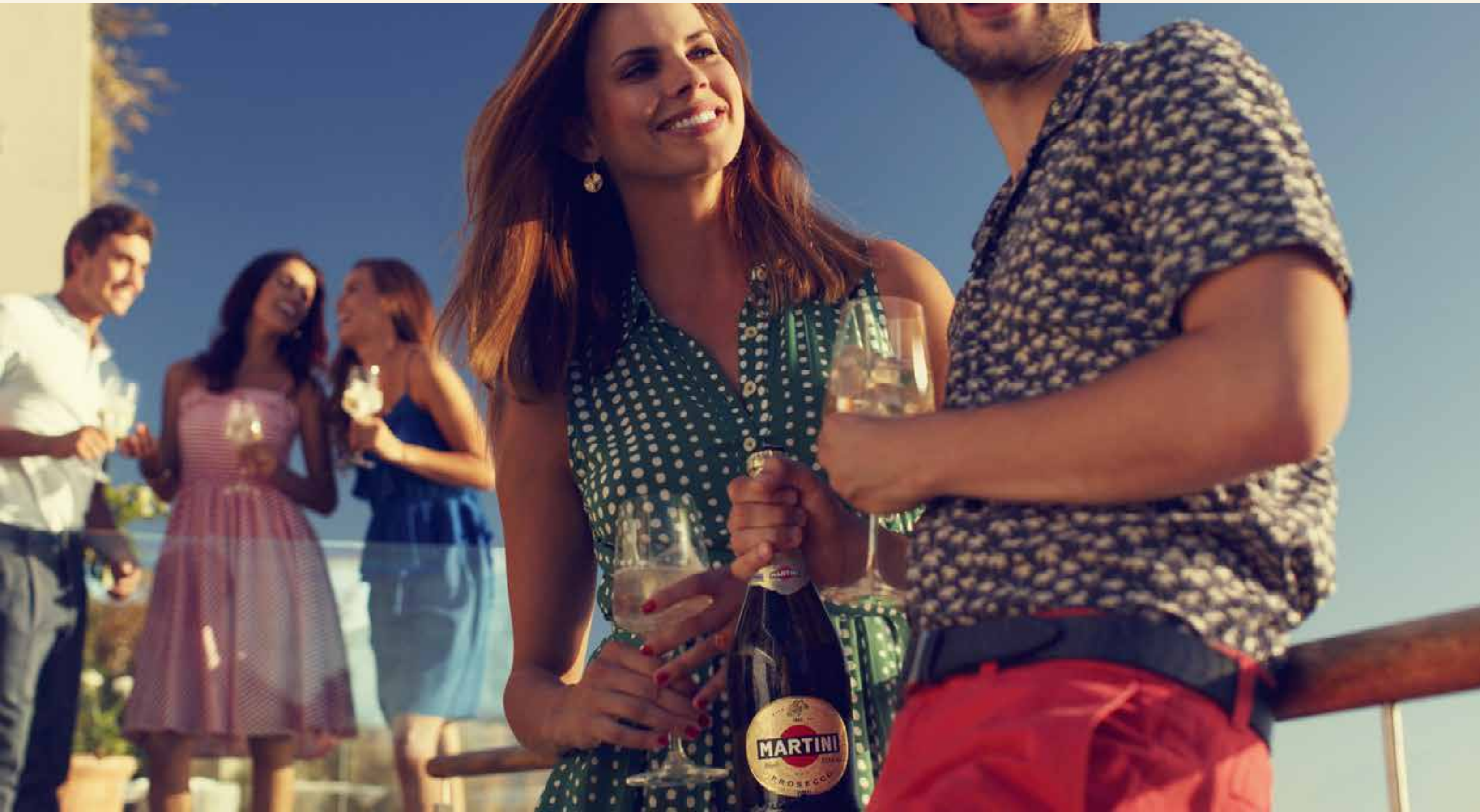


MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



MARTINI es una marca italiana icónica que produce la marca de vino espumoso italiano #1 y aperitivos amargos italianos. Los campos de Pessione en el norte de Italia, ha sido nuestro hogar desde 1863 y generaciones de familias italianas orgullosas han ayudado a construir y convertir a MARTINI en un ícono global de vinos italianos. Beppe Musso, nuestro Maestro Enólogo (productor de vinos) selecciona las mejores uvas de la más alta calidad, desde Piedemonte hasta Veneto, para crear la gama de vinos espumosos de MARTINI.



VINO



[MENÚ PRINCIPAL](#)
[MENÚ ITALIA](#)

[SIGUIENTE](#)

MARTINI PROSECCO

Fresco aroma floral y afrutado con notas amanzana, pera, platano y tomillo. Seco pero afrutado con notas a frutas blancas y mandarina. Bien equilibrado, acidez fresca y cítrica y un acabado equilibrado.

- REGIÓN
Veneto
- CEPA
100% Glera
- ALCOHOL
14%

MARIDAJE

Embutidos, entradas, ensalada, postres, helado y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

MARTINI ASTI

Olor intenso, ligeramente aromatizado con uva fresca, melón y albaricoque. Es dulce, suave, intenso y elegante, con notas deliciosas a frutas frescas como piña y pera y con acabado armonioso.

- REGIÓN
Asti, Piemonte
- CEPA
100% Moscato Bianco
- ALCOHOL
7%

MARIDAJE

Chocolate, frutas, helado y postres.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE





MARTINI ROSÉ

Un vino espumante rosado medio seco, con buena intensidad y elegancia, de aroma que sostiene un perfume floral y afrutado, como rosas, fresas, frambuesas y un toque de pimienta negra.

- REGIÓN

Veneto y Friuli

- CEPA

Moscato, Glera y Brachetto

- ALCOHOL

7.5%

MARIDAJE

Embutidos, entradas, ensalada, postre, helado y quesos.



Nuestra tradición comienza en 1882, de una pequeña empresa familiar. Hoy en día, Tenute Piccini tiene cuatro estados separados en su cartera y se ubica como una de las marcas más reconocidas de vino toscano en el mundo. Mario, Martina y Elisa Piccini, ahora la IV generación de la Familia Piccini, recuerdan lo que su padre dijo una vez: “Todo lo que hacemos en el presente es tanto para el pasado como para el futuro”.



VINO



PICCINI®

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ ITALIA

SIGUIENTE

PICCINI TOSCANA IGT

Un vino suave, frutoso, ligero con notas a ciruelas y bayas negras.

- REGIÓN
Toscana IGT
- CEPA
Sangiovese, Malvasia Nera, Ciliegiolo
- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Embutidos, pasta, entradas, carne a la parrilla y quesos suaves.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI BIANCO TOSCANA IGT

Un vino frutoso, suave y con notas cítricas a limón y manzana verde.

- REGIÓN
Toscana IGT
- CEPA
Trebiano, Vermentino y Chardonnay
- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Ensalada, frutas, mariscos y pastas.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



PICCINI MEMORO ROSSO

Blend de cepas italianas. Con un estilo moderno con sabor a cerezas negras, higos y café. Concentrado, exponiendo su estructura, suave y con un final denso y largo.

- CEPA
Primitivo, Montepulciano, Nero D'Avola, Merlot del Veneto

- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Chocolate, frutas, embutidos, pasta, pizza y quesos.

- PRESENTACIÓN
375ml



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI MEMORO BIANCO

Notas a pera y miel con un toque a pan. Elegante en el paladar, con una concentración excelente y leves taninos. Fresco con un final amaderado.

- CEPA
Sicilia Terentito, Maremma Marche

- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Mariscos y aves.

- PRESENTACIÓN
375ml



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



PICCINI MEMORO ROSATO

Ligero, fresco y brillante con aromas de frambuesa y grosella. Con sabores de fresa y cereza roja en el paladar. Delicioso para la primavera y el verano, bebida al aire libre y perfecto combinado con aves de corral o pescado.

- CEPA
Negroamaro, Nero D'Avola
Montepulciano, Merlot del
Veneto

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Aperitivos, pescado y pollo.

- PRESENTACIÓN
375ml



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

De color amarillo pálido, cuerpo medio ligero. En nariz bouquet floral y de frutas especialmente manzana y melocotón. Acidez balanceada y placentera.

- DENOMINACIÓN
DOC Delle Venezie

- CEPA
Pinot Grigio

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Antipasto, carnes blancas y
mariscos.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



PICCINI CHIANTI DOCG

Color brillante con delicadas burbujas. En nariz presenta notas herbáceas con toques de lima y naranja. En boca presenta una textura ligera con sabores ahumados.

- DENOMINACIÓN
Chianti DOCG
- CEPA
Sangiovese, Canaiolo y Colorino

- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Embutidos, pasta, pizza y quesos.

- PRESENTACIÓN
375ml



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI CHIANTI RISERVA DOCG

Color rubí intenso, suave aterciopelado con notas de frutas negras y un placentero final.

- DENOMINACIÓN
Chianti DOCG
- CEPA
Sangiovese, Canaiolo y Colorino

- ALCOHOL
13%

- AÑEJAMIENTO
12 meses en barricas.

MARIDAJE
Embutidos, pasta, pizza y quesos.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



PICCINI COLLEZIONE ORO CHIANTI RISERVA

Aroma intensamente afrutado y persistente, el sabor se extiende sinuosamente con suaves notas de vainilla y un toque especiado en el final. Cálido en boca con taninos suaves, “Collezione Oro” es aterciopelado, rico en estructura y con un final largo. Es un vino de profunda complejidad, armonioso y elegante.

- DENOMINACIÓN
Chianti DOCG

- CEPA
90% Sangiovese 10% Cabernet

- ALCOHOL
13.5%

- AÑEJAMIENTO
9 meses en barrica de roble francés.

MARIDAJE
Asados, carnes rojas y quesos curados.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI PROSECCO DOC EXTRA DRY

De sabor intenso frutoso con un aroma intenso a manzana, limón y toronja. También se encuentran aromas florales combinan perfectamente con la acidez de los cítricos.

- DENOMINACIÓN
Prosecco D.O.C.

- CEPA
100% Glera

- ALCOHOL
11%

MARIDAJE
Aperitivos, frutas, embutidos, mariscos, entradas, postre, ensalada y quesos.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



PICCINI MEMORO SPARKLING

De color amarillo brillante, con delicadas y persistentes burbujas. Notas cítricas a manzana verde y peras, con un toque de flores silvestres. Al paladar es refinado y balanceado con un fondo mineral persistente y un final afrutado placentero.

- CEPA

Glera, Chardonnay, Vermentino, Passerna

- ALCOHOL

11%

- AÑEJAMIENTO

2 meses en tanques de acero inoxidable.

MARIDAJE

Aperitivos, y mariscos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PICCINI BRUNELLO DI MONTALCINO

Color rojo oscuro casi impenetrable, sostenido y redondo con notas complejas de regaliz y cereza negra madura, poderosas y con clase. En boca, lleno de fruta negra especiada y especiada, los taninos suaves exponen una gran elegancia.

- REGIÓN

Brunello Di Montalcino

- CEPA

Sangiovese

- ALCOHOL

14%

MARIDAJE

Pastas, pizza, carne y quesos.



MENÚ ITALIA

SIGUIENTE



FRANCIA

Selecciona
la marca



► CALVET

► CHATEAU CANTIN

► CHATEAU DE LAMARQUE

► COLLET

► GOURMET PERE & FILS

► NICOLAS FEUILLATE

► PERRIER JOUET

Inició con una familia con proyectos visionarios, una marca de 200 años de historia. Desde sus inicios fue una marca transversal reuniendo varias regiones y denominaciones con el fin de ser único en un mundo de competencia. Sus primeros viñedos ubicados en la región de Vallée du Rhone en 1818 permitió que su primera exportación marítima fuera en 1850 y en 1937 ya contaban con presencia en 5 continentes. En 2007 la familia Helfrich integra la Maison Calvet al grupo Grand Chais de France.



VINO



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE

CALVET CABERNET SAUVIGNON

Capa límpida, entre granate y púrpura muy intenso, casi negro. Aromas de grosella negra, pimienta verde con notas especiadas y de heno. Excelente cuerpo tánico, notas de regaliz y persistencia.

- APELACIÓN
Pays D'OC
- REGIÓN
Languedoc
- CEPA
Cabernet Sauvignon
- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Carne, pasta, pollo y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET MERLOT

De color rojo rubí con notas de frutos rojos. En boca, es afrutado y redondo.

- APELACIÓN
Pays D'OC
- REGIÓN
Languedoc
- CEPA
Merlot
- ALCOHOL
13%

MARIDAJE
Carne, pasta, pollo y quesos.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CALVET SYRAH

De color rubí profundo. En nariz se aprecian notas de grosella negra y cereza. Un vino equilibrado y bien estructurado.

- APELACIÓN

Pays D'OC

- REGIÓN

Languedoc

- CEPA

Syrah

- ALCOHOL

12.5%

MARIDAJE

Carne, cerdo, pato, pollo y quesos.

- PRESENTACIÓN

187ml



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET RESERVA BORDEAUX

De color rubí, aromas complejos de frutos rojos: frambuesa, cereza negra y grosella negra. Especiados a canela y clavo, es un vino redondo, carnosos con taninos sedosos y equilibrados. Su final es largo y afrutado.

- APELACIÓN

D.O.P. Bordeaux

- CEPA

Merlot, Cabernet Sauvignon

- ALCOHOL

13%

- AÑEJAMIENTO

6 Meses en barricas de roble francés.

MARIDAJE

Carne, pasta, pollo y quesos.

- PRESENTACIÓN

250ml

375ml



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CALVET CHATEAUNEUF DU PAPE

Color rubí con reflejos violáceos. En nariz revela aromas de cereza negra y de canela. En boca, es potente, equilibrado, con un final persistente donde predominan taninos redondos y aromas de cereza confitada y de canela.

- APELACIÓN
D.O.P. Chateauneuf,
Pape, Rhone, Borgogne

- CEPA
Syrah, Garnacha, Mourvedre,
Counoise, Picardan, Cinsault,
Muscardin, Terret Noir

- ALCOHOL
10%

MARIDAJE
Carne y quesos maduros.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET CHABLIS

De color rubí, aromas complejos de frutos rojos: frambuesa, cereza negra y grosella negra. Especiados a canela y clavo, es un vino redondo, carnoso con taninos sedosos y equilibrados. Su final es largo y afrutado.

- APELACIÓN
D.O.P. Chablis Borgogne

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Ostras, mariscos y pescado.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CALVET CHARDONNAY

Color rojo intenso, de capa alta con ribetes amoratados, limpio, brillante y glicérico. Aromas tostados, cacao, fruta roja madura y especiados, de intensidad profunda que se abre paulatinamente con nuevos matices. En boca destaca un perfecto ensamblaje entre la madera, el cacao tostado y la vainilla con los frutos.

- APELACIÓN
Pays D’OC
- REGIÓN
Languedoc
- CEPA
Chardonnay
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Mariscos, pasta, pollo y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET SAUVIGNON BLANC

De color claro, amarillo pálido con finos tonos verdes. En nariz muy expresivo con aromas a flores blancas, piña, tropicales y notas minerales. En boca redondo, finamente equilibrado con notas de limón y uvas.

- APELACIÓN
Pays D’OC
- REGIÓN
Languedoc
- CEPA
Sauvignon Blanc
- ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Mariscos, carne blanca y quesos.

- PRESENTACIÓN
187ml



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CALVET ROSE D'ANJOU

Color salmón con reflejos de granada. Afrutado en nariz con aromas a fresa madura, mantequilla de avellana con matices de menta. Fresco al paladar, de ataque redondo.

- APELACIÓN
D.O.P. Anjou Loire

- CEPA
Cabernet Franc, Grolleau, Gamay

- ALCOHOL
10.5%

MARIDAJE
Pizza, aperitivos y sushi.

- PRESENTACIÓN
1500ml
750ml
187ml



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET ICE

De color dorado y transparente, columnas de burbujas finas. En nariz, floral, de frutas blancas y también con notas de almendra y avellana. Cremoso y suave que evoluciona hacia una textura fina y sedosa.

- REGIÓN
Bordeaux

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
11.5%

MARIDAJE
Foegras, pato, postre y helado.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE





CALVET CELEBRATION SPARKLING BLANC

Amarillo pálido. Nariz expresiva con notas de limón y flores blancas. Boca redonda, vinosa, notas de pomelo y melocotón. Bonita longitud, bonita tensión. Vino fresco y equilibrado.

• REGIÓN
Francia

• CEPA
Chardonnay

• ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Aperitivo



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

CALVET CELEBRATION SPARKLING ROSÉ

Color rosa pálido brillante. En nariz fina y elegante con notas de frutos rojos, la fresapredomina. Paladar cremoso, notas dominantes de leche de fresa, notas florales en el final, longitud agradable.

• REGIÓN
Veneto, Toscana, Sicilia, Marche

• CEPA
90% Cinsault-Grenache,
10% Muscat

• ALCOHOL
12%

MARIDAJE
Aperitivos, tartas y cócteles de
frutas.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



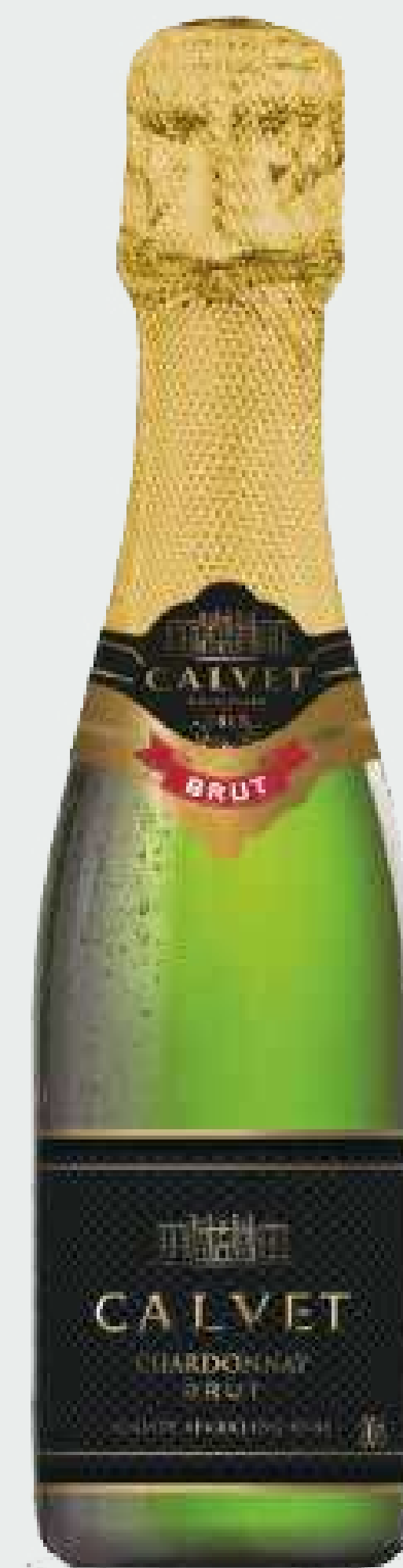
CALVET SPARKLING BRUT

De color amarillo pálido con tonos verdes. Aromas y sabores a manzana verde, pomelo, hierbas y cítricos de limón.

- REGIÓN
Bordeaux
- CEPA
Chardonnay
- ALCOHOL
11.5%

MARIDAJE
Aperitivos y postres.

- PRESENTACIÓN
187ml



Situados a unos 40 kilómetros de Burdeos, las viñas de Saint-Émilion florecen en un terruño de infinitos matices. Empleando técnicas innovadoras junto con tradiciones centenarias, los viticultores de Lussac Saint - Émilion, Puissequin Saint - Émilion, Saint - Émilion y Saint - Émilion Grand Cru elaboran vinos llenos de emociones. Con su color rubi y elegantes ramilletes, los vinos de las denominaciones Saint - Émilion son largos, equilibrados y sedosos en boca.



VINO



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CHATEAU CANTIN

se caracteriza por un manto granate, muy sostenido y brillante con matices violetas. En nariz, potente, complejo y afrutado-especiado con aromas de frutos negros y arándanos. En boca, el vino es con cuerpo, equilibrado y persistente con notas de cerezas y regaliz.

- REGIÓN

Bordeaux, Saint-Emilion

- CEPA

97% Merlot, 3% Cabernet franc

- ALCOHOL

14%

- AÑEJAMIENTO

12 meses en baricas de roble francés.

MARIDAJE

Plato gourmet de charcutería - quesos y carnes rojas.



El castillo de Lamarque, el más antiguo de la región de Médoc, tiene casi mil años. La historia familiar se remonta a cuando Garison de Lamarque construyó el castillo fortificado original entre 1050 y 1090, para proteger la región de las invasiones vikingas. Hoy, Chatea de Lamarque es miembro de la Unión des Grand Crus de Bordeaux, puede considerarse dentro de este prestigioso y sofisticado club, como equivalente a sus reconocidos pares los Grands Crus Classés.



VINO

CHÂTEAU DE LAMARQUE



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



CHATEAU DE LAMARQUE

Vino de color púrpura oscuro con tonos violetas. Con aromas que a ciruelas y moras confitadas con notas de chocolate negro recién rallado. Taninos sedosos, cuerpo medio y de larga permanencia.

- APELACIÓN

Haut-Medoc Bordeauxmem- Bro de la Union Des Grands Crus

- CEPA

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

- ALCOHOL

13.5%

- AÑEJAMIENTO

12 meses en baricas de roble francés.

MARIDAJE

Carne, queso y codorniz.



Ubicada en “Ay”, corazón de la región de Champagne en Francia. Desde 1921, la casa Collet ha brindado a los fanáticos del champagne autenticidad, elegancia y la calidad para el placer de uno de los mejores champagnes del mundo en fusión de la gastronomía gourmet.



VINO

CHAMPAGNE
COLLET

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE

COLLET BRUT

Color amarillo oro con finas burbujas. En nariz presenta notas de flores blancas, cítricos, manzana y durazno. En boca muy fresco con notas confitadas de manzanas y pera y algo de galletas de caramelo.

- APELACIÓN
A.O.C. Champagne

- CEPA
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Aperitivos, postre y foie gras.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

COLLET DEMI-SEC

Color Amarillo dorado muy luminoso. En nariz ligero con notas de merengue y violetas. En Boca muy fresco con finos sabores dulces cítricos y confitados.

- APELACIÓN
A.O.C. Champagne

- CEPA
Pinot Meunier, Pinot Noir,
Chardonnay

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Postre, paté y foie gras



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE





COLLET BLANC DE BLANCS

Color brillante con delicadas burbujas. En nariz presenta notas herbáceas con toques de lima y naranja. En boca presenta una textura ligera con sabores ahumados.

- APELACIÓN
A.O.C. Champagne

- CEPA
Chardonnay

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Aperitivos, aves de corral,
pescado y mariscos.



Concepto que alaba la gastronomía francesa a través de recetas amigables, originales y únicas. Esta línea conquista a muchos por su aspecto creativo, diferente, estético y moderno ya sea para una noche con uno mismo o traer un ambiente francés durante una cena.



VINO



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE

CAMEMBERT

Color rubí. El aroma del vino es generoso, rico, con brillantes matices de ciruelas, cerezas, mora madura y sutiles matices de especias. De final largo con taninos ligeros.

- APELACIÓN
Vin De Pays -IGP, Languedoc - Roussillon
- CEPA
Syrah, Marselan

- ALCOHOL
13.5%

MARIDAJE
Carne, embutidos, quesos maduros.



ANTERIOR MENÚ PRINCIPAL

ENTRECOTE

Color rubí con reflejos violáceos. En nariz revela aromas de cereza negra y de canela. En boca, es potente, equilibrado, con un final persistente donde predominan taninos redondos y aromas de cereza confitada y de canela.

- APELACIÓN
Vin De Pays -IGP, Languedoc - Roussillon
- CEPA
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

- ALCOHOL
14%

MARIDAJE
Carne, embutidos y quesos maduros.



MENÚ FRANCIA SIGUIENTE





FRUITS DE MER

Color amarillo dorado muy luminoso, en nariz ligero con notas de merengue y violetas. En boca muy fresco con finos sabores dulces, cítricos y confitados.

- APELACIÓN

Entre - Deux - Mers - AOC
Bordeaux

- CEPA

Sauvignon Blanc y Semillón

- ALCOHOL

11.5%

MARIDAJE

Ensalada, pastas y mariscos.



El éxito de esta casa de champagnes es sinónimo del legado visionario de los hombres de esta prestigiosa región francesa, que desde un inicio imaginaron la elegancia del champagne esparcido por todo el mundo. Hoy en día es de las marcas más grandes a nivel mundial con el prestigio de la denominación de origen Champagne.



VINO

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE

NICOLAS FEUILLATE BRUT

Color Amarillo dorado muy luminoso. En nariz ligero con notas de merengue y violetas. En Boca muy fresco con finos sabores dulces cítricos y confitados.

- APELACIÓN
A.O.C. Champagne

- CEPA
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Aperitivos, mariscos y quesos
curados.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

NICOLAS FEUILLATE ROSÉ

Color rosado ligero con notas en nariz de frutas como grosella, arándano, frambuesa y fresas. En boca es agradable con sabores frutales y muy fresco.

- APELACIÓN
A.O.C. Champagne

- CEPA
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE
Aperitivos, mariscos, quesos
curados y postre.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE



Desde 1811 la casa Perrier Jouët es una de las más históricas y distintivas bodegas de champagne de Francia, renombrada por su calidad, tradición, naturaleza encantada, no es un simple champagne sino toda una experiencia, elequilibrio perfecto entre la opulencia y la elegancia.



VINO



MENÚ PRINCIPAL
MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE

PERRIER JOUET GRAND BRUT

De color rosado pálido, elegante con notas a naranja, grosella, frambuesa, granada y pomelo en balance con nueces, miel y caramelo.

- APELACIÓN
Champagne
- CEPA
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

- ALCOHOL
12%

MARIDAJE

Embutidos, carne, postre, aperitivos, mariscos, pollo, entradas y quesos.



ANTERIOR

MENÚ PRINCIPAL

PERRIER JOUET BELLE EPOQUE

De color dorado pálido con destellos verdes. Con aromas a frutas blancas como el melocotón, pera y pomelo. Flores frescas de primavera y una sensación intensa a nueces, mazapán y especias dulces.

- APELACIÓN
Champagne
- CEPA
Chardonna, Pinot Noir, Pinot Meunier

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE

Frutas, mariscos, entradas y quesos.



MENÚ FRANCIA

SIGUIENTE





PERRIER JOUET BELLE EPOQUE ROSÉ

De color rosado pálido, elegante con notas a naranja, grosella, frambuesa, granada y pomelo en balance con nueces, miel y caramelo.

- APELACIÓN
Champagne

- CEPA
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

- ALCOHOL
12.5%

MARIDAJE

Frutas, foegras, postre y aperitivos.





marcasmundiales.gt

www.marcasmundiales.com.gt

PBX: 2310-8282