



Agosto - Septiembre 2021

# AVANT LIFESTYLE

*Welcome to our lifestyle world*

*Vinos*

# AVANT LIFESTYLE

es un producto realizado por

**7zero**  
STUDIO

Daniel Panedas  
*Director*

Carol Márquez  
*Gerente General*

Paulina Gavarrete  
*Productora General*

Walter Farfán  
*Ventas*

María Alejandra Barrientos  
*Coordinadora de ventas*

Alba Hernández V.  
*Edición*

Pedro Domínguez  
*Diseño y diagramación*

Todos los derechos reservados en textos y fotografías. El material difundido en este e-book es propiedad de las marcas. Las compañías propietarias de las marcas incluidas en esta publicación han dado su consentimiento para utilizar sus logotipos y fotografías y son totalmente responsables de la información publicada. Cualquier información relativa a una marca específica deberá ser solicitada de forma directa a la empresa propietaria.





www.bi.com.gt



**CANAL EXCLUSIVO**  
PARA CLIENTES



*Premium*

## UTILICE EL NUEVO WHATSAPP BI PREMIUM 2411-6847

Un canal seguro donde puede realizar en cualquier parte del mundo gestiones como:



Activación de tarjetas



Liberación de cheques



Solicitud de chequeras



Solicitud de préstamo

UTILÍCELO Y RECIBA ATENCIÓN  
100% PERSONALIZADA

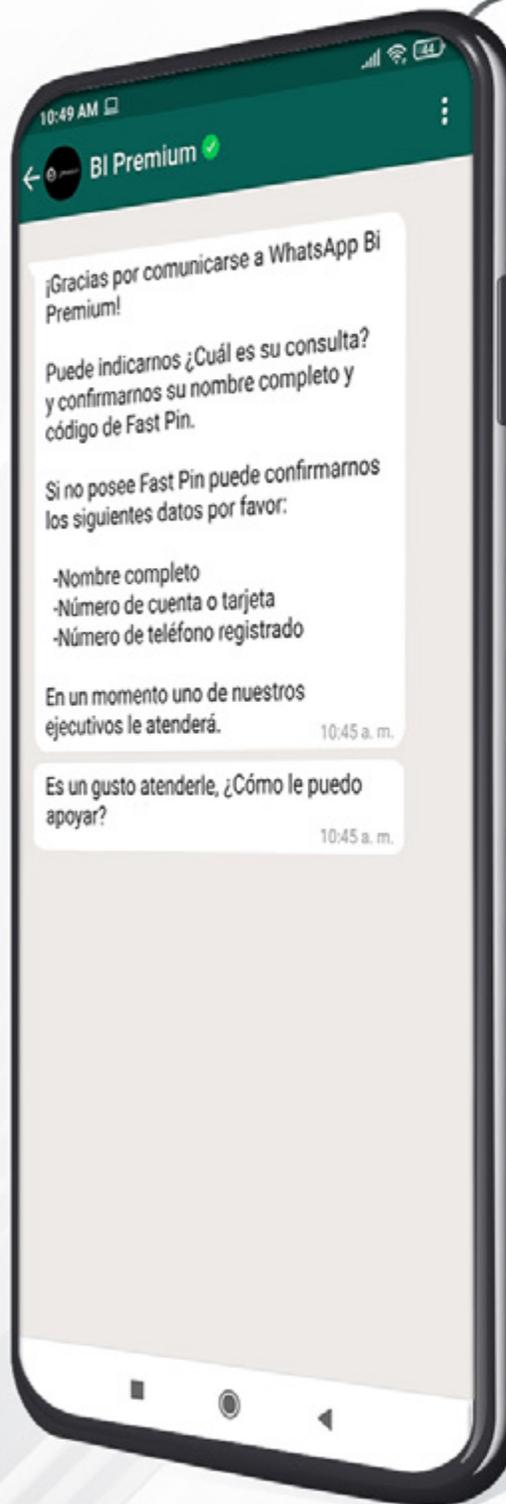
Más información en  
**WhatsApp Bi Premium 2411-6847**



www.bi.com.gt



## ATENCIÓN Bi Premium 24/7



Estar siempre del lado de nuestros clientes es nuestra prioridad, es por esto que innovamos con productos, servicios y promociones que nos permiten cumplir con nuestra promesa de marca.

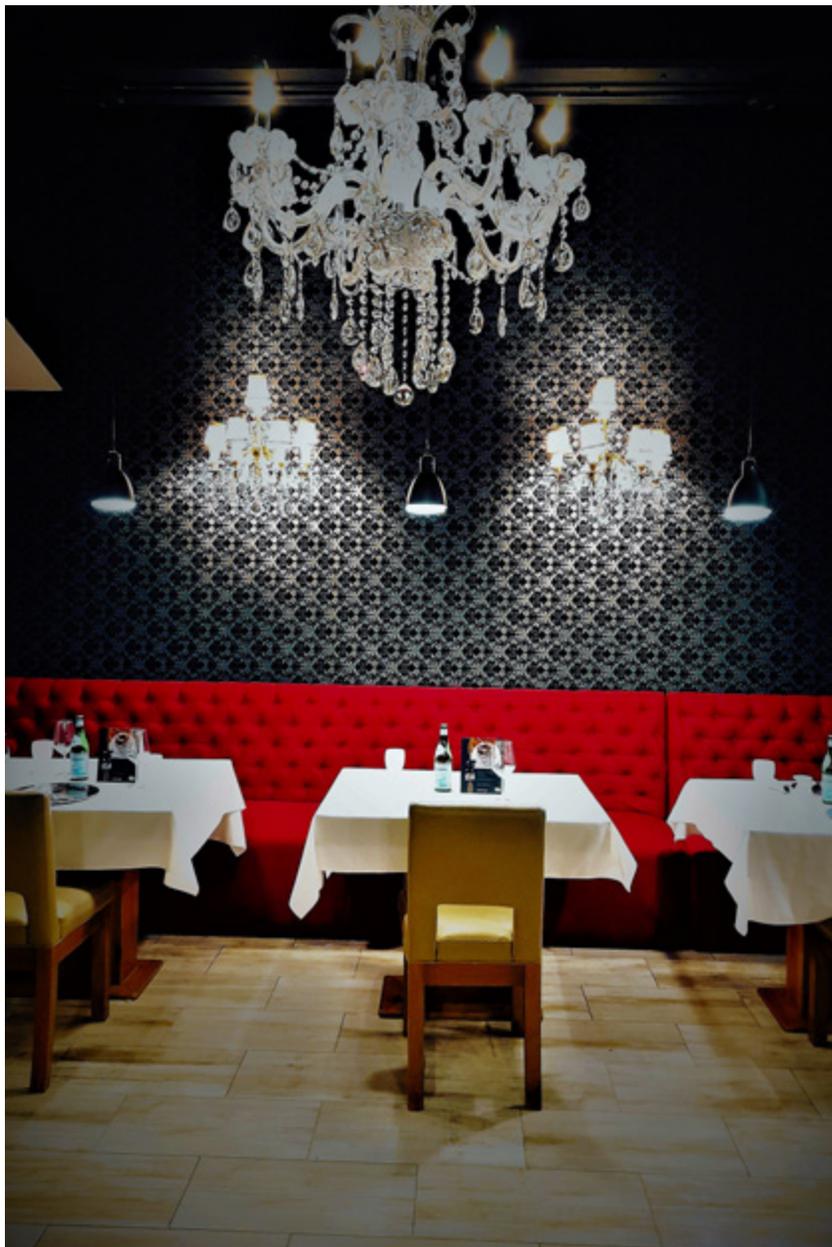
Por ser un **Ciente Bi Premium** y con la intención de estar a la vanguardia, innovamos y ponemos a su disposición nuestro canal de comunicación a través de **WhatsApp 2411-6847** con fácil acceso desde dónde se encuentre, permitiendo comunicarse con uno de nuestros representantes de servicio al cliente las 24 horas del día, los 7 días de la semana.

A través de nuestro **WhatsApp Bi Premium** podrá realizar la Activación de Tarjetas VIP, consultas de sus Cuentas y Tarjetas Bi, bloqueos y activaciones de Tarjetas, consultas de Transferencias a otros Bancos, Pagos de Tarjetas de Crédito, solicitudes y muchas gestiones más.

¡Agréguenos con el número **2411-6847**  
HOY mismo!



## *Somos Un Atelier Culinario*



Investigamos, experimentamos y creamos cocina única para clientes sibaritas y gourmands no somos un restaurante industrial.

### **CREAMOS MOMENTOS MEMORABLES.**

La creatividad de nuestro Chef ejecutivo Alex Quintana Y Moreno se ve reflejada en las más raras combinaciones de productos, temperaturas, aromas, sabores y texturas para dar como resultado una explosión de sabores que sorprenderán al más sofisticado paladar.

Somos promotores de la comida sana, lo más orgánica posible (ya que en nuestro medio no existe un mercado totalmente orgánico), y todo lo que encierra el término Slow Food (término que certifica la cocina como la vieja escuela artesanal); no utilizamos consomés, ni ningún tipo de químicos, ni preservantes; creemos en la comida honesta y natural. De hecho, nuestro chef es promotor del Capítulo Slow Food Guatemala.

Empezamos hace poco más de 20 años con el servicio de Casa Quintana Chef at home



para familias Élite. Luego incursionamos en el mercado de atención de eventos corporativos de alta gama. Hemos nacido de 3 Pop Up restaurant, Antigua, Zona 14 y Z16 para abrir nuestra sede de Quintana Bistrot en el 2016 en una concurrida locación de z16. Durante la pandemia nos dedicamos a cenas maridaje por Zoom teniendo un éxito total y ahora con el objetivo de incrementar la experiencia en mesa hemos decidido dejar nuestra antigua locación de Zona 16 por Plaza Fontabella pues queremos suplir un entorno singular, elegante,

innovador, exclusivo y sibarita donde cada comensal podrá sentirse en el mejor restaurante de la rívera del lago de Como, en una callejuela de Barcelona, en el centro histórico de Ciudad de México, perdido en las afueras del mercado Árabe de Jerusalén o escondido en el barrio Latino de Montmartre en París o en un cantón comiéndote una pasta Thai.

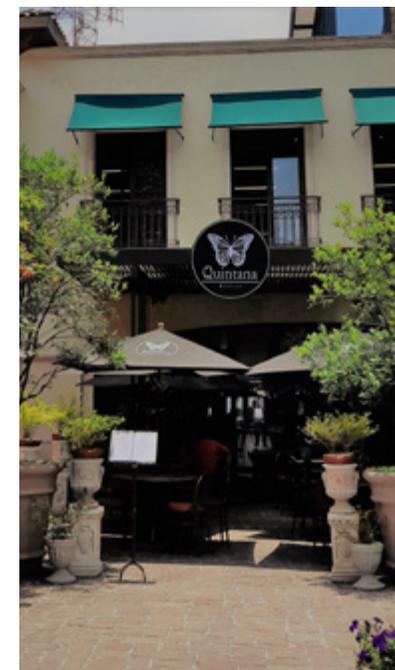
### Nuestro Chef ejecutivo

Alex Quintana y Moreno, se destaca por su cocina creativa de autor. Es sencillo, pero no simple. De personalidad



extremadamente extrovertida, carismático y empático su cocina se distingue por tener un proceso creativo de búsqueda, cosecha, investigación y experimentación de técnicas culinarias ancestrales mesoamericanas aunadas a técnicas experimentales de vanguardia de su teoría de Cocina Bioneural- Donde el alma y 5 sentidos gozan del placer supremo por medio de inputs del cuerpo o materia- Su propuesta gastronómica se resume en un Atelier Culinario de puesta en mesa con una combinación de ingredientes, aromas, texturas, sabores y sorpresas que crean el entorno de una cocina disruptiva, irreverente, diversa, placentera y divergente lo cual transforma la experiencia en mesa en una propuesta innovadora y clásica a la vez, otorgando a cada huésped una experiencia totalmente fuera de lo convencional. Además, nuestro Chef Alex Quintana y Moreno se caracteriza junto a su restaurante por ser agente de cambio y contribuir a distintas causas sociales en

mejora de la comunidad desde ayudar a divulgar los retos de desnutrición crónica infantil desde el 2016 por medio del PMA (Programa Mundial de Alimentos de la ONU) apoyo comunitario a la ciudad por medio de distintas alianzas y colaboraciones con la Municipalidad de Guatemala desde el 2006. Se caracteriza también por defender los derechos humanos y civiles del gremio gastronómico y el mercado de la hospitalidad,



así como ser incluyente y defensor de las minorías. Esto aunado a ser vínculo de unión entre los dos polos del mercado gastronómico por medio de las plataformas de Slow Food y el proyecto de turismo gastronómico The Mayan Cuisine cuyo objetivo es investigar, rescatar, documentar y registrar el patrimonio intangible de nuestra gastronomía ancestral.





# Ganadores

# 11<sup>a</sup> Cata

## WINEHOUSE CLUB

### Guatemala 2021

El pasado 26 de julio se celebró la 11va edición de la Cata Winehouse en el restaurante Quintana Bistro. En esta ocasión se cataron 95 vinos de 14 distribuidoras diferentes. Las categorías fueron las siguientes: Blancos del nuevo mundo, blancos del viejo mundo, rosado, espumoso, tintos del nuevo mundo, tintos del viejo mundo joven y grandes vinos. La cepa invitada fue carménère.

Por primera vez se premió a la “Distribuidora con el mejor puntaje” en general, la cual se le otorgó a Corchos. También se mencionó como el “Vino del Año” a Santa Rita Pewen Carménère 2018 de BACO por tener la puntuación más alta de toda la cata.

La premiación por categoría fue la siguiente:

## Blancos del Nuevo Mundo



**Oro:** Corchos - Mer Soleil Reserve  
Chardonnay 2019



**Plata:** Somm Wines - Seleccion Pinot  
Grigio Riesling 2020



**Bronce:** Industrias Licoreras - Garzón  
Reserva Albariño 2019

## Blancos del Viejo Mundo



**Oro:** Industrias Licoreras - Urbion Cuvée  
Blanco 2017



**Plata:** Corchos - Martín Codax Albariño  
2020



**Bronce:** BACO - Castello della Sala  
Bramito Chardonnay 2018

## Rosado



**Oro:** Divino Vino - Zinfandel Rosado  
Vinícola Don Leo



**Plata:** Tintos y Blancos - Protos Aire



**Bronce:** BACO - Santa Cristina Rosato  
2018

## Espumoso



**Oro:** Corchos - Raventós iBlanc de la  
Finca



**Plata:** La Cofradía de los Vinos - Luigi  
Bosca Boheme



**Bronce:** Corchos - Louis Roederer Brut  
Premier

## Tintos del Nuevo Mundo



**Oro:** Marcas Mundiales - Don Melchor 2018



**Plata:** Bodega 34 - Cabernet Sauvignon Matias Riccitellii



**Bronce:** Divino Vino - Gran Reserva Malbec Casa Madero

## Carménère



**Oro:** BACO - Santa Rita Pwen Carmenera 2018



**Plata:** Marcas Mundiales - Marqués de Casa Concha



**Bronce:** Marcas Mundiales - Terrunyo

## Tintos del Viejo Mundo Joven



**Oro:** Cinq Wines - Godina 2018



**Plata:** Tintos y Blancos - Protos 27



**Bronce:** BACO - Prunotto Occhetti  
Nebbiolo 2018

## Grandes Vinos



**Oro:** Alcazarén - Pago de Valtarreña  
Carmelo Rodero



**Plata:** Industrial Licoreras - PradoRey  
Gran Reserva Finca RSV 2009



**Bronce:** Corchos - Pesquera Millenium  
2015

## Vino del año

También se mencionó como el "Vino del Año" a Santa Rita Pewen Carménère 2018 de Baco por tener la puntuación más alta de toda la cata



*Distribuidora  
con mejor pountaje*



La “Distribuidora con el mejor puntaje” en general, fue otorgada a Corchos.

Agradecemos la participación de las siguientes distribuidoras, sin ellas esta cata no se podría cumplir año con año.

Marcas Mundiales, BACO, Tintos y blancos, Industrias Licoreras, La Cepa, Cinq Wines, Corchos, La Cofradía de los Vinos, Somm Wines, Alcazarén, Por Vino, Riviera Club, Bodega 34 y Divino Vino.

## *El Jurado*

En esta ocasión asistieron 22 jurados, en su mayoría integrantes de las distintas distribuidoras.

Douglas Montoya, Diego Arias, Omar Alvarado, Giacomo Blitz, Melissa del Valle, Jorge solis, Eduardo González, Jaime Iglesias, Mayra Mendoza, Edgar Nájera, Roberto Ardón, José Padilla, Daniela Paz, Sofía Sagastume, Pedro Ruiz, Vinicio Bejarano, Gilberto Pagua, Liz Gaitán, Rodrigo Hurtarte, Rodrigo Lacayo, Sergio Tejada.



*Vinos*



## Tannat Reserva 2018

Tannat de color púrpura sumamente intenso con aromas muy frescos que nos recuerdan a frutos rojos y negros como ciruelas y frambuesas junto con un delicado aroma especiado. En boca se presenta con marcada personalidad. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terruño.

**Maridaje:** Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

### Ficha Técnica

Composición varietal: 100% Tannat

Región: Garzón, Uruguay

Alcohol: 14,5%

Azúcar: 3,0 g/l

Acidez (h2t): 5,0 g/l

Ph: 3,72

Fermentación: piletas de hormigón de 150 hl

Maduración: de 6 a 12 meses sobre sus borras en barricas y bottis de 50 hl de roble francés sin tostar

Embotellado: julio 2019

Enólogo consultor: Alberto Antonini

Enólogo: Germán Bruzzone

Viticultor: Eduardo Félix



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)

## Albariño Reserva 2019



Este Albariño fue cosechado en su punto justo de madurez, lo que nos permitió mantener su elegancia y fresca característica. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz se presenta intenso, con aromas frutados que recuerdan al durazno, equilibrándose con notas cítricas. En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final largo y redondo.

**Maridaje:** Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinada con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

### Ficha Técnica

**Composición Varietal:** 100% Albariño

**Región:** Garzón, Uruguay

**Alcohol:** 13,5%

**Azúcar:** 3,0 G/L

**Acidez (H2t):** 6,9 G/L

**Ph:** 3,35

**Fermentación:** Tanques De Acero Inoxidable

**Maduración:** De 3 A 6 Meses Sobre Borrás Finas En Tanques De Acero Inoxidable

**Embotellado:** Junio 2019

**Enólogo Consultor:** Alberto Antonini

**Enólogo:** Germán Bruzzone

**Viticultor:** Eduardo Félix



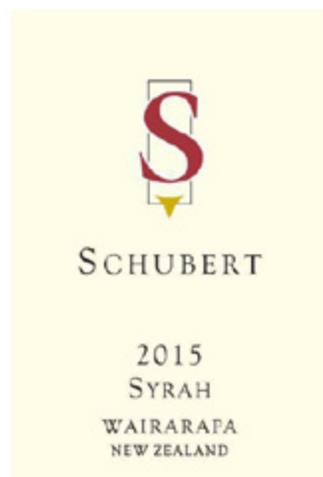
CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)



Kai Schubert y Marion Deimling, ambos graduados en Viticultura y Enología de la Universidad de Geisenheim de Alemania, establecieron SCHUBERT WINES en 1998. Habiendo trabajado con enólogos como Erni Loosen de Dr. Loosen Estate en Alemania, así como en varios viñedos de todo el mundo, su sueño siempre había sido emprender la marcha alrededor del mundo en busca del lugar ideal para plantar y producir su verdadera pasión: Pinot Noir. Después de viajar por regiones como Oregón, California, Australia y partes de Europa, no fue hasta su llegada a Martinborough en la región de Wairarapa de Nueva Zelanda que Kai y Marion sintieron que habían encontrado lo que estaban buscando.

La filosofía de SCHUBERT es elaborar vinos de calidad sin concesiones que se destaquen entre los mejores del mundo. 14 hectáreas de viñedos se plantan de cerca al estilo tradicional europeo y el clima único produce bajos rendimientos. Como resultado, han captado rápidamente la atención de entendidos y críticos por sus atractivos vinos, galardonados internacionalmente, de carácter, complejidad, equilibrio y gracia excepcionales.



**VARIEDADES DE UVA:** Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc

**EDAD DE LAS VID:** 30 - 50 años

**TERROIRS:** arenisca roja y pizarra

**CRIANZA:** Fermentación y almacenamiento en barricas de madera clásicas hecho de roble francés y acero inoxidable

**ENVEJECIMIENTO:** 10 a 15 años

#### Premios

Premiado por Parker, James Suckling y Bob Campbell

#### CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.facebook.com/franconia.gua)

[502 4587 0798](tel:50245870798)



## Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Desde su origen en la colina de Corton, la bodega de Louis Latour observa sus más de dos siglos de historia borgoña. Fundada en 1797, ha recorrido diversas épocas, que han consolidado de forma natural una tradición secular. Auténtica, la casa Latour se enorgullece de continuar siendo una empresa completamente independiente y familiar. Actualmente está dirigida por el séptimo Louis Latour, representante de la undécima generación de la línea fundadora. Cada generación ha actuado en la conservación de este patrimonio excepcional, asegurando el futuro gracias a un sentido ambicioso y visionario.

La tonelería de Louis Latour produce alrededor de 3,000 barricas por año, de las cuales la mitad las utilizamos para nuestro propio consumo y el resto se exportan a diferentes partes del mundo, destinadas a los más prestigiosos productores del Pinot Noir y de Chardonnay.

### Louis Latour Chablis 2019

**Región:** Chablis

**Pueblo:** Chablis

**Denominación:** Chablis

**Varietal de uva:** Chardonnay

### Descripción

Chablis es una isla aislada de viñedos en la sección norte de la región vinícola de Borgoña. a medio camino entre Dijon y

París. Chablis de Maison Louis Latour es la máxima expresión de lo que es capaz la noble uva Chardonnay en la famosa piedra caliza kimmeridgiense de la región pendientes. El vino es perfumado, vivo, limpio y de sabor acerado con un final fresco.

### Nota de cata

“Este Chablis tiene un hermoso color dorado pálido. La nariz es floral con un Boca fresca y agradables notas cítricas. Una agradable mineralidad al final.”

**Potencial de almacenamiento:**  
2-3 años

**Maridaje:** Marisco, charcutería  
Temperatura de servicio: 10-12°C



### CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500

# Miolo MILLÉSIME D.O.



Miolo Millésime es un espumante producido por el método tradicional, sólo en cosechas excepcionales con uvas Chardonnay y Pinot Noir, cultivadas en los viñedos de la familia Miolo en São Gabriel-Garibaldi / RS, municipio de Garibaldi, región que da origen a uno de los mejores espumantes de Brasil.

#### Viña

**Región:** Denominación de Origen Vale dos Vinhedos – RS  
**Suolo:** Arcilloso y arcillo arenoso de topografía de montaña  
**Clima:** Templado, caliente y húmedo  
**Variedades:** Chardonnay y Pinot Noir  
**Cosecha:** Manual y selectiva

#### Vinificación

Selección de los racimos en mesa selectora; Relleno de la prensa por gravedad y con los racimos enteros, sin desenganche; Prensado en prensa neumática con rendimiento del 50% en mosto flor; Clarificación estática del mosto flor, en frío; Fermentación alcohólica a la temperatura de 13 a 15° C, en tanque de acero inoxidable; Conservación en tanques de acero; Segunda fermentación en la botella por aproximadamente 40 días, con temperatura controlada de 12° C; Envejecimiento mínimo de 18 meses sobre levaduras en caves subterráneas y climatizados; Remuage en pupitre: movimiento de rotación diario, en las botellas, para decantación de los sedimentos en el cuello de botella, en un período de aproximadamente 30 días; Degorgement: retirada de la tapa y del sedimento congelado con la propia presión interna del vino espumoso; En la botella, se coloca el licor, corcho y muselet (casquete de alambre).

#### Análisis sensorial

**Vista:** Límpido, presenta coloración amarilla paja con tonos verdosos, perlage fino, abundante y persistente, denotando alta calidad del producto.

**Olfato:** Aromas finos de frutas cítricas, pera, piña, y miel, mezcladas con aromas típicos de envejecimiento, como pan tostado.

**Boca:** Complejo, con buena cremosidad. Se muestra elegante, con la acidez equilibrada, el retrogusto agradable y el final de boca larga.



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[f sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)



**Mer Soleil 2019  
Chardonnay Reserva Santa  
Lucía Highlands**

**Notas de Cata:**

Un dorado lino vivo, este vino presenta una nariz armoniosa que anticipa el equilibrio lúdico que se presenta en el paladar. Los aromas de especias marrones, almendras tostadas, natillas y roble claro se mezclan con ralladura de limón Meyer, madreSelva y un toque de albaricoque. La entrada es redonda, ya que la fruta y la acidez natural de este vino se acumulan uno sobre el otro, con ecos de especia marrón MER SOLEIL, cítricos y albaricoque envueltos en un textura cremosa. Un final vibrante de limón / lima muestra la acidez claramente brillante producida en la costa de Monterrey, dejando una frescura tentadora que prepara el paladar para otro sorbo.

**Un lugar diferente a cualquier otro.**

Mer Soleil comenzó a fines de la década de 1980, con un viaje a la costa central de California en busca de las condiciones ideales para plantar Chardonnay. Nos atrajeron las singulares condiciones de cultivo de las tierras altas de Santa Lucía, una región vinícola excepcional a unos 40 minutos al sur de Monterrey. Plantando nuestras primeras uvas en terrenos previamente dedicados a cultivos en hileras y pastoreo de ganado, fuimos aumentando nuestro viñedo poco a poco para lograr la máxima calidad.

**El clima cambiante crea un vino expresivo.**

El nombre Mer Soleil proviene de las dos fuerzas de la naturaleza, el mar y el sol, que dejan su huella en este vino. Con la influencia de la

Bahía de Monterey, las Tierras Altas de Santa Lucía tienen un patrón de clima constante de niebla matutina, sol brillante y brisas vespertinas que se convierten en ráfagas de viento aulladores. Esta combinación proporciona un enfriamiento natural a los días soleados, lo que lleva a una temporada de crecimiento prolongada. Como resultado, las uvas permanecen más tiempo en la vid y podemos hacer Chardonnay con mayor complejidad, así como intensos aromas y sabores.

**Una verdadera expresión de las Tierras Altas de Santa Lucía.**

Al igual que el clima donde se elabora, Mer Soleil Chardonnay es una combinación dramática e ingeniosa. Cremoso pero fresco, el vino se equilibra con una acidez viva y cítricos brillantes. La fermentación y la crianza se llevan a cabo



en barricas de roble francés durante poco menos de un año, utilizando una mezcla de nuevos y usados para la cantidad justa de integración de roble. Solo una porción del vino pasa por la fermentación maloláctica para asegurar una acidez firme junto con una sensación de boca redonda. También practicamos el movimiento manual de los barriles para dar una textura cremosa.



**CONTACTO**

🌐 [www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

📘 ClubdeVinosCorchos

📷 @corchosgt

☎ 2224-1100

📍 1 avenida 15-52 zona 10

## Finis Terrae

Finis Terrae es un claro reflejo del terroir del Valle del Maipo, expresado a través de la mejor selección de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah de Cousino Macul. Una mezcla creada por cientos de combinaciones que encontró el balance perfecto de fruta, acidez, taninos, alcohol y encina francesa.

La temporada 2013-2014 presentó un invierno seco, una primavera muy helada y un verano con altas temperaturas. Sin embargo, no hubo problemas para abastecer al viñedo con el riego necesario. Las temperaturas en general fueron moderadas permitiendo una paulatina y óptima maduración de las uvas. La ausencia de precipitaciones durante el periodo final de maduración y cosecha permite una óptima sanidad de las uvas.

Tras una minuciosa cosecha a mano en pequeñas cajas de 10 kilos, se realizó una selección de racimos y luego de bayas para asegurar que entraran a la cuba solo los granos de uva que cumplieran nuestros parámetros de calidad. Se maceraron en frío a 7°C (45 °F) por una semana y luego se inocula con levaduras. La fermentación se realizó a temperatura controlada entre 25° y 26°C para las variedades por separado, lo que tardó alrededor de 10 días. La maceración post fermentativa duró alrededor de 2 semanas y luego el vino fue

trasegado a barricas nuevas donde terminó su fermentación maloláctica. Tras 15 meses, se realizó la mezcla de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah que hasta este momento reposaban por separado, devolviendo este blend a las barricas nuevas donde se dejó evolucionar por alrededor de 3 meses más, esperando ser embotellado. Luego las botellas fueron guardadas en nuestra bodega por al menos 2 años antes de salir al mercado.

Este vino de color granate destaca en nariz por sus toques de fruta negra madura, como ciruela y guinda, continuando con pimenton rojo, notas salines, cuero y madera. En boca tiene una entrada suave y dulce, con taninos sedosos y toques a tabaco. Tiene una acidez media que proporciona frescor gracias al Syrah que contiene, y presenta un final largo y persistente.

Este premium blend es ideal para acompañar carnes de cocción lenta como una plateada con puré rústico, y otras carnes rojas de intensidad alta como cordero o filete.

**Composición varietal:** 45% Cabernet Sauvignon - 44% Merlot - 11 % Syrah  
**Denominación de Origen:** Valle del Maipo  
**Alcohol:** 14,1 % **Acidez total:** 5,7 g/L  
**Azúcar Residual:** 2,96 g/L  
**pH:** 3,45



### CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

# Godeval

BODEGAS

La empresa gallega Bodegas Godeval elabora hoy sus vinos con el mismo afán y empeño con el que empezaron, hace 30 años, a recuperar la variedad blanca godello, bajo la denominación de origen Valdeorras. En sus instalaciones, ubicadas en el entorno histórico de Xagoaza (O Barco), empezaron su proyecto de recuperación de la variedad en los años 80, utilizando parte del edificio medieval del Mosteiro de Xagoaza como bodega y la plantación de viñedos propios, para controlar el proceso y seguir la máxima de "que el vino se hace en la viña". Con el paso del tiempo y la necesidad de continuar atendiendo las necesidades de sus clientes, amplió sus plantaciones y también las instalaciones. La nueva bodega se ha diseñado para convertirse en un mirador al valle, en el que se une tradición y modernidad.

## VIÑEDOS:

Cuenta con 21 hectáreas de viñedos propios de la variedad godello repartidos en 5 fincas situadas en las localidades de O Barco y Vilamartín. Las viñas están situadas en laderas de fuerte pendiente, con orientación sur y sobre suelos de pizarra. El clima oceánico con influencia continental nos proporciona inviernos fríos y veranos cálidos propicios para una buena maduración de la godello.

## Godeval Godello

Vino blanco noble de aproximadamente unos 12,5 grados de alcohol, monovarietal, en el que la variedad godello concentra sus características moldeadas por el clima atlántico con influencia continental y por el suelo pizarroso en el que están asentadas las cepas. Es un vino joven y aromático, del que siempre se pedirá otra copa.

## CATA:

Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos. Posee un excelente y pronunciado aroma, es intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta en árbol. En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y lo convierten en un vino muy personal, con una acusada estructura.

## MARIDAJE:

Este vino debe servirse de 6-89 centígrados. Combina perfectamente con mariscos, pescados, conservas, setas y quesos suaves.

## BOTELLA:

Disponible en botella de 75cl. y en Magnum de 1,5).



## CONTACTO

[www.porvino.gt](http://www.porvino.gt)
[porvinogt](https://www.facebook.com/porvinogt)
[porvinogt](https://www.instagram.com/porvinogt)
 54791-4726

# IZADI



## Izadi Larrosa 2020

**Bodegas Izadi D. O. Ca. Rioja**  
**Bodega:** Bodegas Izadi (Villabuena de Álava)  
**Propietario:** Grupo Artevino  
**Dirección:** Lalo Antón  
**Enología:** Ruth Rodríguez  
**Viticultura:** Alfonso Garciniega  
**Fundación de la bodega:** 1987

**Cosecha:** 2020  
**Viñedo:** Selección de viñedos viejos plantados en vaso a gran altura, quizá uno de los más altos de Rioja.  
**Año de plantación:** Sobre 1960.  
**Rendimientos:** 5.000 kilos/ha  
**Superficie del viñedo:** 20 hectáreas.  
**Estilo de poda:** En vaso.  
**Densidad de plantación:** Media de 3.500 plantas/ha.  
**Región:** D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.  
**Suelos:** Arcilloso-calcáreo.  
**Orografía:** En ladera.  
**Orientación:** NE-SO.  
**Altitud del viñedo s/ nivel del mar:** 790 metros sobre el nivel del mar.  
**Clima:** Atlántico con influencia Mediterránea.  
**Pluviométrica:** 492 mm.  
**Temperatura media:** 11,89°C  
**Exposición solar:** 2.250 horas/año.  
**Viticultura:** Criterios de viticultura integrada.  
**Técnicas de cultivo del suelo:** Tradicional.  
**Irrigación:** No.  
**Vendimia en verde:** No.  
**Vendimia:** Manual.  
**Fecha Vendimia:** Segunda y tercera semana de octubre.

**Despallado estrujado:** Despallado y leve estrujado.  
**Fermentación alcohólica:** En depósito de acero inoxidable.  
**Fermentación maloláctica:** No.  
**Clarificación:** Si.  
**Estabilización por frío:** No.  
**Filtración:** Si.  
**Variedades:** 100% Garnacha.  
**Alcohol:** 14%  
**Acidez total:** 6,1 g/l  
**pH:** 3,27  
**Producción:** 124.627 botellas de 75 cl.  
**Conservación:** A 9°C.

### Notas de cata:

Color rosa palo. Aromas frescos a fruta blanca, pera, cereza, manzana. Paso por boca ligero y agradable, con recuerdos a fruta jugosa pero no empalagosa. Sutil y persistente recuerdo con buena acidez. saladas, crustáceos, mariscos y aves.



### CONTACTO

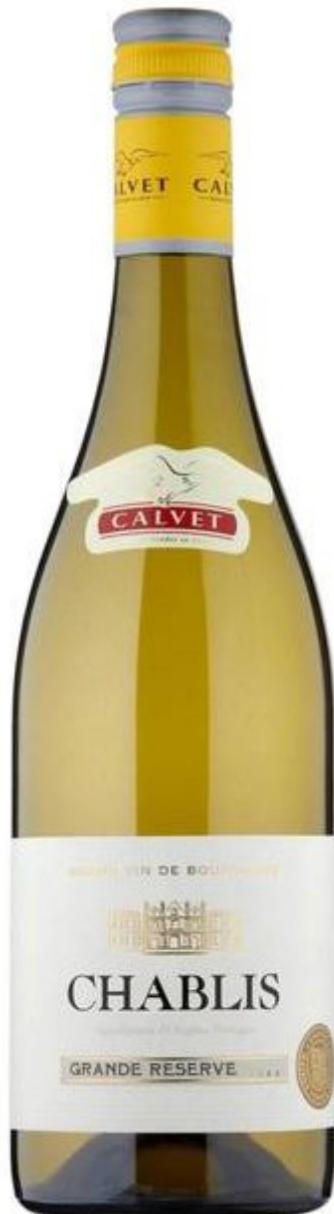
[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](https://www.facebook.com/ClubdeVinosCorchos)

[@corchosgt](https://www.instagram.com/corchosgt)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)



### Calvet Chablis

Color amarillo pálido y brillante. En nariz presenta aromas ligeramente ahumados y florales. En boca es rico con sabores minerales. Un final muy persistente, verde, pomelo, hierbas y cítricos de limón.

**Apelación:** D.O.P Chablis Borgogne

**Cepa:** Chardonnay

**Alcohol:** 12%

**Maridaje:** Ostras, mariscos, pescados

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# *Bolgheri Doc*

## *2018 Guado al Tasso Il Bruciato*



### **Graduación Alcohólica:**

14%

### **Mezcla:**

Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Syrah

### **Notas Vintage**

La cosecha 2018 tuvo lluvias frecuentes, particularmente entre invierno y primavera. Las condiciones garantizaron la acumulación de excelentes reservas de agua subterránea en el suelo.

La brotación llegó con aproximadamente una semana de retraso en comparación con los promedios estacionales. El verano cálido y seco permitió una maduración constante y gradual de las uvas.

La recolección se inició con el Merlot durante los primeros diez días de septiembre, continuó con el Syrah, y concluyó con el Cabernet Sauvignon durante los últimos diez días de Septiembre.

### **Notas Del Viñedo**

La finca Guado al Tasso se

encuentra aproximadamente a 50 millas al suroeste de Florencia, cerca de la ciudad medieval de Bolgheri.

La finca de 2500 acres se extiende desde la orilla del mar Tirreno hasta las colinas, en el corazón del anfiteatro de Bolgheri.

El viñedo se encuentra a una altura de entre 145 y 190 pies sobre el nivel del mar en pedregales, suelos ligeramente calcáreos

### **Notas De Historia**

El nombre Il Bruciato significa "quemado".

Este vino lleva el nombre de una zona boscosa de la finca Guado al Tasso que fue destruida por un famoso incendio a principios del siglo XX.

Guado al Tasso, que significa "Ford de tejón", toma su nombre de una vista común en Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri, donde se produce.

### **Notas De Elaboración**

Las uvas fueron recolectadas

a mano e inmediatamente llevadas a la bodega para una escrupulosa selección a mano previa al despalillado y triturado.

La fermentación y maceración se realizó en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas de roble y depósitos de acero inoxidable.

El vino fue envejecido en barrica durante siete meses, seguido de cuatro meses adicionales en botella antes de su lanzamiento.

### **Notas De Sabor**

El Il Bruciato 2018 muestra un intenso color rojo rubí a la vista.

La nariz de este vino tinto es caracterizado por notas de frutos rojos maduros y especias dulces.

En boca ofrece una fina estructura, equilibrio y placer de beber. Las ligeras sensaciones de menta y regaliz añade mucha complejidad al final y regusto.



CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

☎ 2503 3500

# Martín Códax

## Martín Códax

El vino Albariño "Martín Códax", recibe su nombre del más reconocido trovador gallego (siglo XIII), cuyas poesías evocan el amor galante y la pasión por el mar. Las cantigas de "Martín Códax" son las más antiguas de todo el galaico-portugués de las que se conserva su música original. El manuscrito que las contiene, conocido como "Pergamino Vindel", se conserva en la Biblioteca Morgan en Nueva York.

El albariño "Martín Códax" se elabora con uvas procedentes exclusivamente de parcelas seleccionadas en el "Val do Salnés", siguiendo un riguroso y esmerado proceso para garantizar su pureza varietal y la esencia tradicional de los vinos originarios de este valle.

## Nota De Cata

### Fase Visual

Limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos.

## Fase Olfativa

Intensidad media-alta, con recuerdos de cítricos semimaduros (mermelada de naranja, palo de naranjo, etc). Predomina la nota floral (lilas y pétalos de rosa) y un fondo herbáceo.

## Fase Gustativa

Envolvente, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de fruta cítrica.

## Ficha Técnica

**D.O.:** Rias Baixas

**Tipo De Vino:** Blanco

**Variedad:** 100% Albariño

**Rendimiento:** 58 hl/ha

**Fermentación:** depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

**Crianza:** No tiene

**Gastronomía:** Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos.

**Temperatura De Servicio:** 12°C

## Análisis Químico

**Graduación Alcohólica:** 12.5 %vol

**Acidez Total:** 6 G/L Ac. Tartárico

**Acidez Volátil:** 0.25 G/L Ac. Acético

**Azúcar Residual:** 2.5 g/l



## CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[f ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)



## PAGO DE LOS CAPELLANES

### Pago de los Capellanes Joven

Elaborado con Tempranillo (100%). Ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza.

En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con toques lácticos y vainillas propios de su breve paso por madera (150 días).

El paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado, sin perder la viveza de los grandes vinos jóvenes de la Ribera.

#### Ficha Técnica

Vendimia seleccionada, menos de 5.000 kg./ha.

Se inicia la vendimia a principios de octubre seleccionando las parcelas con más concentración de antocianos y se desechan todos los racimos no aptos. Una vez introducida la uva en la bodega, tras una breve prefermentación en frío se inicia una fermentación alcohólica espontánea (sin adición de levaduras). Durante el encubado, 22 días, se realizan remontados y bazuqueos

diarios controlando densidad, temperatura y evolución de la población de levaduras.

Al término de esta fermentación, se sangran los depósitos y se realiza la fermentación maloláctica. Esta fermentación maloláctica se inicia sin adición de bacterias y se controla la temperatura a 20°C durante un periodo de 24 días, controlando los índices de ácido málico y ácido láctico. Cuando el ácido málico está por debajo de 0,1 gr/l se hace el trasiego separando las lías y sin filtrar ni clarificar ni pasar por frío se lleva directamente el vino a barricas.

Durante cinco meses el vino reposa en barricas nuevas de Roble Francés. Al cabo de este periodo, se lleva a depósito, se homogeniza gracias a una ligera filtración por cartuchos y se embotella.



#### CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[f ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)

## *Fleur De Miraval Rosé*



**NOTAS DE CATA:** hermosa capa amarilla con reflejos verdosos. La nariz es intensa, la boca llena de frescura y tensión, con buen equilibrio entre acidez y volumen. Continúa con un largo final con notas cítricas (limón).

**Apelación:** Luberon, Valle Del Ródano

**Cepa:** Syrah Bourboulec, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino

**Presentación:** 700 y 1,500ML

**Maridaje:** Recomendable con entradas y platos fríos.

**M**  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# Mancura Reserva Sauvignon Blanc



100% Sauvignon Blanc  
Origen: Valle del Maule

## Información sobre el viñedo y vinificación

La fruta proviene del municipio de Santo Domingo en el Valle del Maule, que es parte del valle más grande de San Antonio. El viñedo está muy influenciado por el Océano Pacífico, que está a solo 20 km.

El primer horizonte del suelo tiene una textura de arcilla con profundidad moderada y menos del 3% de materia orgánica. El segundo horizonte tiene diferentes tipos de arcilla y presta estructura y concentración a la fruta, y finalmente, el tercer horizonte es granito compacto con carbonato de calcio en algunas áreas. Los viñedos se plantaron hace 7 años en laderas con una orientación noroeste con una densidad de 6.200 plantas / hectárea.

Las uvas se cosechan manualmente para garantizar que lleguen a la bodega en buenas condiciones. Luego se trituran y prensan, y se decantan en tanques de acero inoxidable. Luego se inocula con levaduras seleccionadas. La fermentación se lleva a cabo a temperaturas controladas entre 14 y 16 °C, después de lo cual el vino se mantiene sobre sus lías antes de ser mezclado y embotellado.

## Descripción del vino

**Color:** Es un vino amarillo con ligeros tonos verdes, muy luminoso.

**Aroma:** En nariz nos ofrece aromas de cítricos y frutas tropicales con notas de flores silvestres y un toque sutil de minerales.

**Sabor:** Es fresco en boca con una acidez exquisita y notas minerales muy agradables, lo que lo convierte en un vino complejo y elegante.

**Temperatura de servicio:** servir a temperatura moderada, entre 10 y 12 °C.

**Maridaje:** Recomendado para ostras, pescado y como aperitivo.

## Análisis

- Alcohol: 13%
- pH: 3,24
- Acidez Total: 4,54 g/L (Tartárico)
- Azúcar Residual: 4,48 g/L



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
[licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
[502 2470 9696](tel:50224709696)



## La Vieille Ferme



### FLEUR DE MIRAVAL TINTO

**NOTAS DE CATA:** vista: bonita capa de color rojo oscuro, con tonos morados. Nariz: es opulento, desarrolla notas de fruta roja y negra (mora, grosella negra) y especias. En boca es afrutado y aterciopelado. Equilibrado, crujiente, con taninos sedosos y finaliza.

**Región:** Luberon, Valle Del Ródano

**Cepa:** Syrah Cariñena, Cinsaut, Garnacha, Syrah

**Alcohol:** 13.5%

**Añejamiento:** 10 meses en barricas

**Maridaje:** Recomendable servir a 17°C con una comida espontánea y para el disfrute.

Quesos, embutidos, jamones, ensaladas, tapas.

**M**  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

*Cruz Alta*

Al alcance del límite más alto de vinos argentinos.

Cruz Alta es la más alta expresión de nuestro territorio. Desde la gran altitud de nuestros viñedos, las uvas reflejan la calidad y tradición óptimas de los vinos Cruz Alta. una nueva marca innovadora y exclusiva de rutini wines, una de las bodegas más prestigiosas en Argentina. Cruz Alta representa la tradición, excelencia e innovación de rutini wines en el mundo. Cruz Alta siempre alcanza los límites más altos del vino argentino en el mundo.

**Cruz Alta Numerado**  
**Linea Icono**

The Cruz Alta Numerado es un innovador blend producido solo en añadas excepcionales y cantidades limitadas, utilizando componentes seleccionados de las mejores barricas de nuestra bodega. Este imponente corte de tintos, combina armoniosamente las características individuales de cada una de las variedades de la uva.



 LICORES DE  
GUATEMALA  
CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com) [f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala) [@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala) [☎ 502 2470 9696](tel:50224709696)

## Valle De Columbia

### Nota De Cata

Crujiente, vibrante y de sabor delicado, este Sauvignon Blanc rebosa la frescura de los cítricos.

y hierbas que combinan particularmente bien con platos ligeros de mariscos y verduras.

### Notas Vintage

La temperatura invernal ligeramente más cálida que la media que precedió en la temporada de crecimiento del año 2020 resultó en poco o ningún daño de la vid logrando brotación normal.

Las temperaturas cálidas de la primavera crearon excelentes condiciones para el crecimiento y desarrollo del dosel y la fruta temprana.

Un verano templado con muy pocos períodos de calor excesivo y temperaturas de otoño más frías creó las condiciones ideales para desarrollar hermosos sabores y aromas frutales.

### Notas Del Viñedo

Se obtuvo Sauvignon Blanc de viñedos en todo el Valle de Columbia, incluyendo el viñedo Horse Heaven Estate.

Los sitios más cálidos agregan más sabores tropicales, mientras que los sitios más fríos aportan más cítricos y notas de melón.

Los suelos arenosos con baja fertilidad y baja capacidad de retención de agua permiten un control preciso de crecimiento de la vid.

### Notas De Historia

Establecido en 1934, Chateau Ste. Michelle fue pionera en el cultivo de la uva vinífera en Estado de Washington.

La bodega posee 3.500 acres en el Valle de Columbia del este de Washington, que incluyen

Los viñedos Horse Heaven, Canoe Ridge Estate y Cold Creek.

Chateau Ste. Michelle tiene vinos galardonados que se

pueden encontrar en 50 estados y en más de 100 países en todo el mundo.

### Notas De Elaboración

El equipo de vinificación utilizó un 92% de fermentación de acero inoxidable para preservar el delicado carácter frutal del Sauvignon Blanc.

Alrededor del 8% del vino tiene una crianza en barrica sobre roble neutro durante un mínimo de 4 meses que completan la fresca acidez natural.

Se utilizaron levaduras designadas para Sauvignon Blanc para iniciar la fermentación de tres semanas a temperaturas frescas para potenciar los aromas varietales.

TA: 0.70 g/100mL

PH: 3.1

ALCOHOL: 13%

RESIDUAL SUGAR: 0.30 g/100 mL

BLEND: 100% Sauvignon Blanc



### CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎️ 2503 3500



# Cold Creek Cabernet Sauvignon 2016

## Nota De Cata

"Plantada en la década de 1970, Cold Creek es una de las más antiguas y aclamadas viñedos. El personaje se construye temporada tras temporada en los anillos de crecimiento de los viejos enredaderas leñosas. Las condiciones de cultivo bañadas por el sol con escasas precipitaciones dan como resultado pequeñas bayas con sabores con mucho cuerpo. Este Cabernet tiene una estructura de hombros anchos, Carácter frutal concentrado y color profundo. Beber ahora o acostarse para envejecer".

*Joe Cotta, gerente de viñedo*

La cosecha 2016 experimentó lo mejor de ambos mundos con una primavera y verano caliente, pero también una temporada fresca de otoño.

Temperaturas más frescas en agosto y septiembre, ralentizaron la maduración y resultó en un mayor tiempo de colgado de las uvas y la cosecha más

larga registrada en el estado de Washington (del 15 de agosto al 15 de noviembre).

En general, 2016 vio condiciones de crecimiento muy favorables, produciendo vinos con madurez y elegancia.

## Viñedos

Plantado en 1973, Cold Creek Vineyard, orientado al sur, es un sitio cálido y seco con alta acumulación de calor.

Las vides viejas de bajo rendimiento producen pequeños racimos y pequeñas bayas, lo que da como resultado en sabores varietales intensos y color profundo.

El suelos de arenoso y arcilloso, con baja capacidad de retención de agua producen cosechas moderadas y uvas concentradas.

El viñedo de Cold Creek tiene la certificación LIVE y Salmon Safe.

## Elaboración

Fermentado en pequeños lotes para una máxima flexibilidad durante la mezcla. Los suaves remontados diarios durante la fermentación ayudan a extraer el sabor y color.

Cada lote de fermentación se degusta diariamente para evaluar la evolución de los taninos, modificar las técnicas de extracción y encontrar el momento adecuado para escurrir el vino fuera de su piel.

Crianza de 22 meses en un 41% de roble francés nuevo y un 20% de roble americano nuevo.

Crianza de 18 meses en roble francés y americano, 66% nuevo.

## Maridaje

**ALIMENTOS:** Carne de res, pastas abundantes, costillar de cordero

**HIERBAS:** Pimienta negra molida, romero



## CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500

# Brut Rosé Columbia Valley



## Notas Del Enólogo

"Aromas de fresa madura con toques de manzana y cítricos. La impresión inicial es viva pero seca con sutiles sabores a especias y bayas seguido de un elegante y delicado dulce final".

- Paula Eakin, enóloga

## Los Viñedos

Procedente de uvas premium en Columbia Valley del estado de Washington. Los viñedos del Valle de Columbia se sitúan en una latitud norte, similar al Champán del renombrado distrito de Francia, dando a la región dos horas adicionales de luz solar durante el pico de la temporada de crecimiento. El sol abundante y fresco durante las tardes crean condiciones ideales en el desarrollo de un sabor superior y ácidos crujientes.

## En La Bodega

La fermentación primaria dura aproximadamente 2-3 semanas, y los lotes individuales se mantienen separados hasta que se mezclan.

Méthode Champenoise: luego del ensamblaje se embotella con una pequeña cantidad de licor de tiraje que desencadena una fermentación secundaria.

Se agrega una dosis de líquido dulce a la botella equilibrando lo delicado y el ácido de las frutas naturales, dando al Brut Rosé su estilo único.

## Maridaje

Dip picante de jalapeño y alcachofa, lechugas mixtas frescas con limón exprimido, camarones al coco rociado con salsa de chile dulce o pollo frito y waffles.

## Datos Técnicos

No añejado

Alcohol: 11,0%

TA: 0,70 g / 100 ml

pH: 3,2

Azúcar residual: 1,57 g / 100 ml



CONTACTO

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

2503 3500



### Carmenere

**Cosecha:** 2018  
**Composición Varietal:** 100% Carmenere

**Región:** Apalta, Valle de Colchagua

#### **Viñedo:**

Nuestro viñedo "Los Peñascos" está localizado en el piedmont de Apalta donde los suelos graníticos con algo de contenido de arcilla y pendientes logran moderar el vigor de la viña. Apalta tiene clima mediterráneo, con temperaturas diurnas de 29°-33 °C y temperaturas nocturnas más bajas.

#### **Detalles de vinificación:**

Las uvas fueron cuidadosamente cosechadas a mano, y luego seleccionadas antes de la molienda. La fermentación alcohólica fue realizada en cubas de acero inoxidable a 28-29 °C (82°-84°F) por un período total de maceración de 14-18 días. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 14 meses.

#### **Comentario del enólogo:**

Nuestro Gran Reserva Frida Kahlo Carmenere es un vino con un color carmín intenso y oscuro. La nariz es de gran riqueza y muy característica de la variedad, mostrando berries maduros, especias dulces y tabaco. Suaves toques especiados de pimienta y paprika le otorgan complejidad. La boca es generosa, de gran textura y dulces taninos que son suaves y concentrados. El vino es persistente y de un largo final.

#### **Detalles técnicos**

**Alcohol:** 14 % vol.  
**Acidez Total:** 4,81 g/l (expresada en ácido tartárico)  
**pH:** 3,71  
**Azúcar residual:** 3.3 g/l  
**Potencial de Envejecimiento:** 6 a 7 años



#### CONTACTO

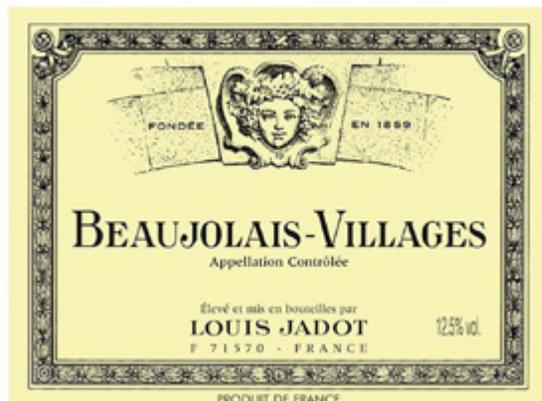
[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[f ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)



### Beaujolais - Villages

Louis Jadot  
Beaujolais, Francia

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Bourgogne que todavía se dedican únicamente a esta apelación. Piensan que para ser lo mejor posible en algo, en un cierto tipo de vino, hay que dedicarse 100% a ellos. En 2008, Louis Jadot festeja sus 150 años de existencia como EL ESPECIALISTA DE BOUGOGNE - desde 1859. Todos los 150 vinos diferentes que propone esta casa traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho.

**Vinificación**  
**Tipo De Vino**  
Tinto Afrutado

**Varietades**  
100% Gamay

**Alcohol**  
12.5%

### Reposo

Sin Reposo.

### Capacidad De Añejamiento

3 Años.

### Temperatura De Servicio

Servir de 16 a 18°C

### Notas Del Sommelier

Color rojo rubí claro.  
Aromas a frutas rojas y bananas.  
En boca frutas rojas frescas y toque exótico.  
Altamente recomendado para acompañar con: Pastas, Salsas, Quesos Ligeros y Pollo.



### CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)



Casa Madero, ubicada en Valle de Parras, Coahuila, México, es la vinícola más antigua de América, fundada en 1597.

La tradición empezó en el año 1568 cuando Conquistadores Españoles salieron de Zacatecas a lo que hoy es Coahuila en busca de oro, y en medio del desierto no encontraron oro, pero sí un verdadero oasis con manantiales de agua y una gran profusión de vides silvestres. Este privilegiado valle es hoy conocido como el Valle de Parras.

En 1699 La corona española decreta la prohibición de producción de vinos y destilados en México, excepto para el uso de la iglesia.

Fue hasta 1980 cuando empieza la nueva etapa de producción de vinos con equipos de la más alta tecnología europea y californiana.

Hoy, Casa Madero es orgullosamente la Vinícola más premiada de México. Sus vinos han sido galardonados con más de 1,000 Medallas a nivel internacional, poniendo en alto el nombre de México, y manteniendo viva una tradición histórica, cultural y vinícola, única en el mundo.

### GRAN RESERVA MALBEC. EN EL VIÑEDO.

100% Malbec.

**Región:** Parras de la Fuente, Coahuila.

**País:** México.

Se seleccionaron los mejores lotes de nuestro viñedo de variedad Malbec. Cosecha manual de madrugada para maximizar la concentración de aromas.

### EN LA BODEGA.

Crianza de 24 meses en barricas nuevas de roble blanco americano y francés.

- Crianza de 10 meses en botella.
- Embotellado sin filtrar.
- Grado alcohólico: 13,9%.

### EN LOS SENTIDOS.

**Vista:** Rojo violáceo intenso y brillante.

#### Nariz:

- Alta expresión de frutos rojos frescos como zarzamoras, fresas, ciruela y cereza.

#### Boca:

- Con buen cuerpo, terso y sedoso.
- Resalta la jugosidad, la frescura y confirma los aromas de frutos rojos, así como de caramelo, ahumados y cacao.
- Permanencia en boca es larga y placentera.

### EN LA MESA

**Temperatura de servicio:** 18 a 20°C

#### Maridaje:

Carnes de caza como venado o jabalí, cocina mexicana, moles y adobos.

Pato confitado y quesos semi-maduros.



### CONTACTO



[www.divinovinogt.com](http://www.divinovinogt.com)

[f DivinoVinoGt](#)

[6669 1498](tel:66691498)

## CHÂTEAU DE LAMARQUE



### Château De Lamarque Merlot

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 Bordeaux miembro de la Unión Des Grands Crus

**Cepa:** 45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

**Alcohol:** 13.5%

**Añejamiento:** 12 meses en barricas de roble francés

**Maridaje:** carne, quesos, codorníz

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# MINUTY

Perteneciente a la familia Matton-Farnet durante 80 años, Château Minuty es una finca vinícola de gestión familiar ubicada en la región de la Provenza del sur de Francia, con vistas a la península de Saint-Tropez. Château Minuty es uno de los principales enólogos de la región de Côtes de Provence, que produce vinos rosados de alta calidad.

La combinación de un savoir-faire histórico y tecnología avanzada asegura la calidad continua del vino.

El carácter característico de Minuty se encuentra en cada botella producida, gracias a una línea de embotellado equipada con tecnología de punta que salvaguarda el vino de la mejor manera posible de la oxidación.

Aunque los vinos rosados representan el 85% de la producción, los tintos no se olvidan de ninguna manera. Después de la selección de la parcela y una vendimia en verde, los vinos tintos se someten a una larga crianza en barrica durante un año. Durante este tiempo, los taninos se ablandarán, las propiedades estructurales se intensificarán y se desarrollará la delicadeza. La elección del origen de la madera y la intensidad del tostado dotará a nuestras cubetas de una expresión y carácter particular.

**Minuty**  
**Garnacha, Cinsault, Syrah**

**Sol / Climat**  
Procedente de una rigurosa selección de las mejores "Côtes de Provence" viñedos.

## Proceso de vinificación

Trituración directa, minuciosa sedimentación y fermentación a baja temperatura.

## Notas de sabor

**Vista:** Ligera y brillante.

**Nariz:** Muy intenso de codicioso aromas de piel de naranja y rojo grosella.

**Boca:** Suave con un agradable frescura ácida.

## Temperatura de servicio:

Entre 8°C y 10°C.

## Maridaje:

Sopa de Pistou, verduras crudas, a la plancha, carne, brochetas de gambas, tarta de albaricoque.



## CONTACTO

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

☎ 2503 3500



### Oveja Negra Gran Reserva Carmenere 2019

#### Viñedos

Nuestros viñedos se emplazan en la localidad de San Rafael, Valle del Maule. En lomas suaves sus suelos de origen volcánico presentan características muy destacadas para el cultivo de la vid y en especial la variedad Carmenere. Con un clima mediterráneo donde se presentan veranos secos y cálidos.

#### Vinificación

La uva es traída a la bodega en bins de 400 kg y, luego de ser despalillada, es enviada a estanques de acero inoxidable para realizar su fermentación alcohólica, proceso que comienza con la adición de levaduras seleccionadas. Todo el proceso es seguido atentamente por nuestro enólogo, quien diariamente degusta el mosto para indicar el control de la temperatura y el nivel de extracción

de taninos. La fermentación maloláctica de este vino es realizada en barricas francesas nuevas y usadas, en donde permanece al menos 6 meses.

#### Notas De Cata

**Color:** Rojo violáceo brillante.

**Aroma:** Frutas negras y rojas, con notas de ciruela, mora y cereza, también con un carácter especiado, toques de café, tabaco y vainilla.

**Sabor:** De taninos sedosos y redondos, en boca aparecen notas de pimienta blanca y negra, con toques de casis. Gran cuerpo, estructura y persistencia.

#### Valle Del Maule

##### Análisis:

**Alcohol:** 13,5% vol.

**Azúcar Residual:** <4 g/L.

**Composición:** 98% Carmenere, 1% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot

#### Sugerencias de consumo:

Carnes rojas, comidas condimentadas, cerdos



#### CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](https://www.facebook.com/ClubdeVinosCorchos)

[@corchosgt](https://www.instagram.com/corchosgt)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](https://www.google.com/maps/place/1+avenida+15-52+zona+10)



## *Cuvée Blanco*

### **Variedades de Uvas**

70% Viura. 20% Garnacha, 10% Malvasía.

Las variedades y porcentajes de uva dentro de la elaboración de cada añada van cambiando en función de la selección de la misma. Todo ello para sacar al mercado cada año lo mejor de la cosecha.

### **Vinificación**

uvas procedentes de nuestros viñedos tanto en vaso como en espaldera, recolectadas y seleccionadas manualmente. Maceración con las pieles durante 48 horas. 80% Fermentado en depósito de acero inoxidable y 20% en barrica nueva de roble francés y americano.

### **Nota de Cata**

«Color amarillo pajizo. aroma intenso, fresco y frutal, de gran finura y complejidad. En boca sabroso, equilibrado con un fondo de fruta blanca (manzana, lichi, melocotón blanquillo) y mucha frescura. Un vino ideal para platos de cocina Mediterránea y Asiática. Pescados, mariscos, sushi o carnes blancas.»

Por su tipo de elaboración, nuestro vino estará creciendo y cada vez mejor desde la salida de la añada al mercado y los cuatro años siguientes siempre y cuando el vino esté bien conservado.



LICORES DE  
GUATEMALA

CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
[f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
[502 2470 9696](tel:50224709696)

## *Reserva Tempranillo*



### **Variedades de Uvas**

100 % Tempranillo

### **Vinificación**

Vendimia manual de viñedos en vaso con cepas que superan los 28 años de edad media.

Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de 50 HL a temperatura controlada.

Crianza de 24 meses en barricas de roble americano y francés (40% nuevas, 30% de 1 año y 30% de 2 años)

Crianza en botella un mínimo de 15 meses antes de su salida al mercado.

### **Nota De Cata**

«Color cereza cubierto, aromas a frutos negros silvestres, camoso en boca, equilibrado, taninos amables, notas de café y chocolate, final persistente y limpio. Requiere oxigenación.»



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)

## Cousiño Gris Rosado



Hacer un vino rosado a partir de uvas Cabernet Sauvignon es una tradición de Burdeos que Cousiño Macul ha seguido por muchos años. "Gris" es una antigua palabra francesa para describir un leve tinte rosado en pieles de las uvas o en el vino. Típicamente, los vinos "Gris" tienen menos color que un vino Rose.

La temporada 2018-2019 tuvo un invierno de escasas precipitaciones y una primavera fría que retrasó la brotación principalmente de las variedades tintas. El verano fue seco y caluroso, lo que provocó una homogeneización en la madurez. Las uvas presentaron un buen estado sanitario y los rendimientos fueron acorde a lo estimado. Los vinos blancos se sienten frescos y balanceados, y los vinos tintos presentan intensos aromas frutales y buena estructura.

Para producir este vino se trabaja a partir de fruta madura de la variedad Cabernet Sauvignon, pero se vinifica con un procedimiento similar al de los vinos blancos. El jugo se separa de las pieles inmediatamente luego de que las uvas son molidas, solo para extraer su atractivo color. Luego, el mosto se mantiene a 10°C (50°F) por 36 horas para permitir

que los sólidos decantan. Se trasiega el jugo limpio y se fermenta lentamente a 13-14°C (57-59°F) por 30 días, usando levaduras prise de mousse. Se madura por 2 meses en estanques de acero inoxidable y se embotella joven para preservar su encantadora personalidad.

De color brillante, salmon pálido y claro. Presenta aromas frescos que recuerdan a frutas, mandarina y pomelo rosado. Da paso también a leves notas de damasco y jazmín. En boca se confirma el damasco, notándose también algunos frutos cítricos. Mantiene una acidez fresca y persistencia media-alta.

Gris es un excelente vino de verano, ideal para servir frío. Recomendable como aperitivo o para acompañar quesos suaves, fruta y preparaciones como sushi o carpaccio de salmón.

**Composición varietal:** Cabernet Sauvignon

**Denominación de Origen:** Valle del Maipo

**Alcohol:** 14%

**Acidez total:** 4,52 g/L

**Azúcar Residual:** <1,00 g/L pH: 3,36

### CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

# LALAMA 2016

## TINTO DE GUARDA

### BODEGA DOMINIO DO BIBEI RIBEIRA SACRA

Enología viticultura y pasión

**VIÑEDOS.** Edades comprendidas entre los 21 y 100 años con diferentes tipos de suelo. Pizarra, arcilla y granito. Altitud entre 300 y 700 metros.

Densidad de plantación muy variable. Sistema de conducción en vaso y espaldera. Producción entre 1000 y 1500 gramos por cepa.

**VARIETALES:** 90% Mencía, 10% restante Brancellao, Mouratón, Sousón y Garnacha Tintorera.

**AÑADA 2016:** Marcada por las lluvias. El invierno fue templado, el tiempo típico del invierno de heladas y nieve no llegó hasta finales de Febrero, este frío fue escaso pues pronto volvió a erguirse la lluvia como el principal problema. La primavera lluviosa y de temperaturas más frías que en años anteriores provocó un retraso en la floración y cierto desequilibrio en el estado vegetativo. El verano fue benigno de temperaturas moderadas, cálido (pero no extremo) y seco. Esto

solucionó los desequilibrios de la primavera. El retraso en la floración prolongó la maduración, el clima cálido de los meses de Septiembre y Octubre permitió una vendimia tranquila y escalonada. Son vinos finos de gran complejidad y equilibrio.

Se caracterizan por expresar más la parte aérea de la planta, más propio del clima atlántico.

**VINIFICACIÓN:** Vendimia manual en cajas de 10 Kgs. Se inicia el 10 de Septiembre con la uva Mencía y se finaliza el 10 de Octubre con la variedad de uva Sousón. Uva refrigerada durante 24 horas a 2°C. Selección manual racimo a racimo en viñedo y en bodega. Despalillado. Selección grano a grano. Maceración prefermentativa de 2 días. Fermentación con levaduras indígenas en tanques troncocónicos de 25, 35 y 45 Hl. Bazuqueos diarios. Descube manual. Fermentación maloláctica en barricas de 300L.

**CRIANZA:** 12 meses en barricas francesas de varios usos y 10 meses en troncocónicos de roble francés de 45 Hl. Estabilizado con el frío del invierno.

Crianza en botella un mínimo de 12 meses. Se podrán encontrar residuos sólidos.

**CONSUMO:** Se aconseja dejar airear un par de horas antes de su consumo. Disfrutar entre 16° C y 18° C.



CONTACTO

 [www.porvino.gt](http://www.porvino.gt)
 [porvinogt](https://www.facebook.com/porvinogt)
 [porvinogt](https://www.instagram.com/porvinogt)
 54791-4726

BODEGA  
NOEMÍA  
PATAGONIA

**J. ALBERTO 2019**

Bodega Noemía es el proyecto, en el Alto Valle del Río Negro, de Hans Vinding Diers. La bodega trabaja con viñedos viejos de hasta 90 años, siguiendo prácticas biodinámicas y logrando vinos muy complejos. J Alberto es uno de los "Crus" de Noemía, proviene de un viñedo de 1955 plantado con Malbec con un porcentaje de Merlot, una selección masal, donde cada planta es distinta genéticamente. Se cosechan varios lotes del viñedo por separado, se fermentan en tanques con levaduras nativas y se cría durante 11 meses. El resultado es un vino complejo y fresco, elegante y profundo, para tomar y tomar.

"Para J Alberto usamos levaduras indígenas, con algo de racimo entero. En bodega Noemía no tenemos protocolo, en realidad interpretamos el año como viene y si se presta, ponemos más racimo entero."  
– Hans Vinding-Diers

**Peso:** 1.5 kg  
**Producto:** Vinos  
**Tipo:** Tinto  
**Bodega:** Noemía  
**Enólogo:** Hans Vinding-Diers  
**Zona:** Alto Valle del Río Negro  
**Indicación Geográfica:** Mainque  
**Varietal:** Malbec 95% y 5% Merlot  
**Cosecha:** 2019  
**Madera:** Usada  
**Caja:** Ocasional  
**Tamaño:** 0.75l  
**Región:** Patagonia  
**Provincia:** Mendoza  
**País:** Argentina  
Mainque, Alto Valle del Río Negro, Río Negro · J.Alberto 2018

**Bodega Noemía**  
Hans Vinding-Diers

**Composición varietal**

Malbec 95% · Merlot 5%

**Composición del suelo**

Franco arenoso y pedregoso, formación aluvial

**Graduación alcohólica**

13.5°

**Crianza**

11 meses, 85% en barricas de roble francés de 2° uso



CONTACTO

🌐 [www.cinqwines.com](http://www.cinqwines.com)

📘 [cinqwines](https://www.facebook.com/cinqwines)

☎ 30964731

📍 Noble Life - 12-34, Avenida Las Americas, Zona 13

# Luis Cañas Crianza



## CRIANZA VARIEDADES

95% Tempranillo.  
5% Garnacha.

## VIÑEDO

Edad media: 30 años.  
Selección de suelos arcillo calcáreos  
y arenosos con un rendimiento de  
6500kg. por hectárea.

## LOCALIZACIÓN:

Villabuena de Álava y municipios  
colindantes.

## ELABORACIÓN

Vendimia manual y selección en  
doble mesa ( racimos y granos)

## GRADO ALCOHÓLICO

14°

## ENVEJECIMIENTO

12 meses en bodega.  
60% roble francés  
40% roble americano

## CATA

Color rojo picota. En nariz destaca  
su carácter frutal con notas de fresa  
y plátano, aparecen recuerdos,  
vainilla, madera de cedro, hojarasca,  
junto con notas balsámicas. En boca  
es envolvente y denso con tanino  
potente pero redondo.



## CONTACTO

[www.tintosyblancos.com.gt](http://www.tintosyblancos.com.gt)

[tintosyblancos.com.gt](https://www.facebook.com/tintosyblancos.com.gt)

47403470

## *Schubert Syrah 2015*

**ORIGEN:** Wairarapa

**CONDICIONES CLIMÁTICAS:** Una primavera agradable sin heladas y un verano cálido y relativamente seco, el comienzo del verano dio lugar a enero y febrero calurosos.

**FECHA DE COSECHA:** 05 de abril de 2015

**COSECHA Y VINIFICACIÓN:** Cosechado a mano y 100% despalillado. Fermentado en cubas de acero inoxidable y macerado durante 3 semanas en hollejos de uva. Envejecido en barricas de roble francés 35% nuevas y 65% usadas durante 33 meses.

**FECHA DE EMBOTELLADO:** 5 de marzo de 2017

**ALC:** 14,5% VOL

**NOTA DE CATA:** Tonalidad violácea viva con opulentos aromas de cassis, ciruela y cerezas oscuras, con pimienta blanca, canela, moka y granos de café. Una entrada juvenil y vibrante de encantadoras bayas enteras maduras, fuego abierto, que conduce a capas de tabaco y especias persistentes con taninos estructurados, firmes y jugosos. Un vino lleno de vida y vigor con un largo potencial de guarda.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:** 15-17 °C

**ALMACENAMIENTO:** 8-15 años



### CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.facebook.com/franconia.gua) [502 4587 0798](tel:50245870798)

# VIK



Bodega chilena VIK, entre una de las 50 mejores del mundo

Viña Vik es una bodega, hotel de lujo, y viña, localizada en el valle de Millahue, región de O'Higgins, en Chile. Fue fundada en 2006 por el noruego Alexander Vik y su esposa Carrie Vik.



Mejor experiencia de viña, en 2019, según Wine Star Awards, por la revista Wine Enthusiast.  
10° mejor viñedo del mundo, en 2020, según William Reed Business Media.

### La Piu Belle

Blend: 56% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere y 9% Syrah  
Valle del Cachapoal

23 meses en barrica de roble francés

Una obra de arte, La Piu Belle, ofrece aromas a frutos rojos como frambuesa madura, finas frutas negras imponen su perfume. Que delicadamente cambian a arándanos. Acompañadas de notas florales y chocolate entregados por la barrica francesa, su color es suave al igual que sus taninos que dan una sensación sedosa, aterciopelada. Su acidez es delicada pero intensa.



LICORES DE  
GUATEMALA

CONTACTO

 [www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
 [licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
 [licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
 502 2470 9696

## *Red Schooner, Voyage 8, Argentina, Malbec*



Las uvas para este Malbec se cultivan en la Cordillera de los Andes de Argentina y se transportan a Caymus, donde usamos nuestras técnicas de vinificación para crear un estilo denso, oscuro y flexible. Al caer fuera de las reglas de etiquetado estándar, Red Schooner no incluye una fecha de cosecha, pero se conoce por el viaje desde el que viajó (la Voyage 8 es la cosecha de 2018). Con aromas de ciruelas maduras y cerezas, este vino presenta sabores de roble francés y taninos suaves.

Especificaciones del vino  
VARIETAL: Malbec



CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)

# Miolo

## Cuvée Tradition Brut

Elaborado por el método tradicional Champenoise con las uvas Chardonnay y Pinot Noir. Este espumoso natural brut permanece 12 meses sobre las lías, envejeciendo en las caves subterráneas de la Bodega Miolo, en el Vale dos Vinhedos / RS.

### Vinificación

Relleno de la prensa por gravedad y con los racimos enteros, sin desenganche; Prensado en prensa neumática con rendimiento del 60% en mosto flor; Clarificación estática del mosto flor, en frío; Fermentación alcohólica a la temperatura de 13 a 15° C, en tanque de acero inoxidable; Conservación en tanques de acero; segunda fermentación en la botella durante aproximadamente 40 días, con temperatura controlada de 12° C; Envejecimiento mínimo de 12 meses sobre levaduras en caves subterráneas y climatizadas; Remuage en giropaleta: movimiento de rotación de las botellas, para decantación de los sedimentos en el cuello de botella, en un período de aproximadamente 5 días; Degorgement: retirada de la tapa y del sedimento congelado con la propia presión interna del vino espumoso; En la botella, se coloca el licor de expedición para llegar a un contenido de azúcar de 8 g/L, corcho y un muselet (casquete de alambre).

**Región:** Vale dos Vinhedos / Serra Gaúcha

**Suelo:** Arcilloso y arcillo arenoso de topografía de montaña

**Clima:** Templado, caliente y húmedo

**Variedades:** Chardonnay e Pinot Noir

**Cosecha:** Manual y selectiva

### Análisis Sensorial

**Vista:** Límpido, de coloración amarilla paja con matices verdosos, corona elegante, perlage fina, delicada y constante.

**Olfato:** Aromas delicados de frutas cítricas, con destaque para piña y melón, con trazos de menta y toques de pan tostado.

**Boca:** Alto frescor conferido por su acidez equilibrada. Buena persistencia gustativa.



CONTACTO

🌐 [www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

📘 [sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

📷 [sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

☎️ 5740-3030

☎️ 4547-6811

# Miolo

## Lote 43 D.O.



Miolo Lote 43 es el homenaje al italiano Giuseppe Miolo, patriarca de la familia, que llegó al sur de Brasil en el año 1897, en la región en que hoy se encuentra el hermoso Vale dos Vinhedos. El vino lleva el nombre de la tierra comprada por el inmigrante en el año de su llegada. En 2008, estas tierras quedaron dentro de la demarcación con Denominación de Origen de la primera región vitivinícola de Brasil. Miolo Lote 43 se produce con uvas Merlot y Cabernet Sauvignon, reunidos en un corte armónico seleccionado por el enólogo de la familia, Adriano Miolo.

### Viña

**Región:** Denominación de Origen Vale dos Vinhedos / RS / Brasil

**Solo:** Argiloso y arenoargiloso de topografía de montaña

**Clima:** Templado, caliente y húmedo

**Variedad:** Merlot y Cabernet Sauvignon

**Cosecha:** Manual y Selectiva

### Vinificación

Selección de los racimos en mesa selectora; Desgace total de los racimos, sin aplastamiento; Relleno del tanque de acero inoxidable por gravedad; Aumento de la productividad relación sólido/líquido para mayor aporte polifenólico; Maceración pre-fermentativa en frío por 4 días; Fermentación alcohólica y maceración a temperatura controlada de 25 a 30°C, con adecuada gestión de la extracción polifenólica a través de remontajes abiertas, cerradas, pigeages y delestages; Maceración post-fermentativa de 10 a 15 días, en promedio, para mayor extracción tánica; Descenso por gravedad y adición del vino prensa al vino flor; Fermentación maloláctica espontánea y completa; Maduración en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. Después del embotellamiento el vino se conservó en las caves de la bodega hasta el momento de ser comercializado.

### Análisis Sensorial

**Vista:** Color rubí muy intenso y profundo.

**Olfato:** Alta intensidad aromática, ciruela, tabaco, trufas, cacao, clavo y elegantes aromas terciarios.

**Boca:** Elevada estructura y buen volumen de boca. Taninos redondos que aliados a la adecuada acidez, fruto de la excelente maduración, a su disfrute un singular frescor e impar equilibrio.

**Temperatura Ideal:** 16°C - 18°C



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[f sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)

# Miolo

## Merlot Terroir D.O. V.V 2011



El Miolo Merlot Terroir representa la máxima expresión de la uva Merlot con la firma Miolo. Merlot es uva adaptada al bioma Mata Atlántica y es la casta tinta emblemática del Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves/RS. El resultado de todo esto puede ser constatado a través de la apreciación de este vino, elaborado con las mejores uvas de los varios viñedos de Merlot de familia Miolo, en el Vale dos Vinhedos.

### Viña

**Región:** Denominación de Origen Vale dos Vinhedos / RS / Brasil

**Solo:** Argiloso y arenoargiloso de topografía de montaña

**Clima:** Templado, caliente y húmedo

**Variedad:** Merlot

**Cosecha:** Manual y Selectiva

### Vinificación

Selección de los racimos en mesa selectora; Desengace total de los racimos, sin aplastamiento; Relleno del tanque de acero inoxidable por gravedad; Aumento de la productividad relación sólido/líquido para mayor aporte polifenólico; Maceración prefermentativa en frío por 4 días; Fermentación alcohólica y maceración a temperatura controlada de 25 a 30°C, con adecuada gestión de la extracción polifenólica a través de remontajes abiertas, cerradas, pigeages y delestages; Maceración post-fermentativa de 10 a 15 días, en promedio, para mayor extracción tánica; Descube por gravedad y separación del vino flor del vino prensa; Fermentación maloláctica espontánea y completa; Maduración en barricas de roble francés durante 12 meses.

### Análisis Sensorial

**Vista:** Coloración roja rubí intensa con trazos violáceos.

**Olfato:** Alta intensidad aromática, con expresivo carácter varietal excelente armonía fruta de cereza y notas de roble como caramelo, cacao, café, vainilla.

**Boca:** Estructurado de taninos elegantes y aterciopelados, con gran volumen de boca. Este vino presenta un buen equilibrio entre su aspecto olfativo y gustativo.

**Temperatura Ideal:** 16°C e 18°C



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[f sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)

# Miolo Single Vineyard Pinot Noir



Los vinos de viñedos únicos son el mejor retrato de la verdadera tipicidad del terruño. Pinot Noir es siempre el o uno de los mayores desafíos para cualquier agrónomo y enólogo, sensible al vino de viñedos. Este vino es nuestra mejor expresión de Pinot Noir de nuestra hermosa Quinta do Seival.

**Viña:**

**Vinificación:**

Selección de racimos en una mesa de clasificación; Totalmente despallado, sin tritular; Llenado de tanque de acero inoxidable por gravedad; Maceración prefermentativa frío durante 5 días, con un pigeage diario; Fermentación alcohólica y maceración para temperatura controlada de 15 a 20°C, con más pigeage que reensamblaje, más palo que bomba; Una vez finalizada la fermentación alcohólica, descubre por gravedad y prensado con soplete, agregando al vino flor el vino de prensa; Fermentación maloláctica espontánea y completa; Maduración en barriles de Roble francés durante 12 meses.

**Análisis Sensorial:**

**Vista:** Tiene una intensidad de color media, con tonalidades fuertes color rojo rubí.

**Nariz:** Nariz limpia y franca, con excelente intensidad frutal, fino bouquet y delicado.

**Gusto:** La característica impresionante en boca es la frescura que aporta con su agradable acidez que revela taninos delicados y equilibrados, dejando una larga sensación de fino sabor.

**Maridaje:**

Acompaña con carnes suaves, condimentos, carnes a la brasa, pastas con salsas de tomate y queso ligero, arroz de pollo, capeletti, polenta, pizzas, empanadas saladas y quesos blandos no aromáticos.



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[f sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)

# *Miolo Seleção* *Pinot Grigio/Riesling*



Vino bivarietal elaborado con uvas Pinot Grigio y Riesling cultivadas en viñedos propios situados en la región de la Campanha Meridional. Este vino presenta un aspecto claro y brillante, aroma elegante y persistente de frutas blancas como pera y damasco, armonizado con delicado aroma floral. En la boca presenta buen equilibrio, con la acidez refrescante.

## **Viña**

**Región:** Campanha Meridional / RS / Brasil

**Suelo:** Arenoargiloso de topografía plana con ligeras ondulaciones

**Clima:** Caliente y sub-húmedo

**Variedad:** Pinot Grigio Y Riesling

**Cosecha:** Mecánica y manual

## **Vinificación**

Desengrase total, sin aplastamiento; Prensado, rápido y en ambiente inerte, en prensa neumática; Clarificación estática del mosto, en frío; Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 13 a 15 ° C; conservación en tanques de acero en presencia de borras finas, sin la realización de fermentación maloláctica; Corte, filtración y estabilizaciones, tartárica y proteica.

## **Análisis Sensorial**

**Vista:** Aspecto límpido, brillante y de coloración amarillo muy claro y tonos verdosos.

**Olfato:** Aroma elegante y persistente de frutas blancas, pera y damasco, complejo con agradable recuerdo floral.

**Boca:** Buen equilibrio en boca, estructura fundamentada en una acidez refrescante.

**Temperatura Ideal:** 8°C e 10°C



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[f sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)



MAISON FONDÉE EN 1776

# LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

## Louis Roederer Brut Premier

### Sin Añada

Brut Premier se elabora cada año en torno a la misma búsqueda de equilibrio, el punto exacto entre frescura y exuberancia, fino y rico a la vez, juvenil y maduro, con una textura particular que lo ubica entre vino de aperitivo y de gastronomía. Ha sido elaborado pacientemente y recreado cada año, usando como apoyo la fuerza de la añada anterior (la base), la cual se debe suavizar, barnizar y domesticar con sutileza para que nunca pierda su singularidad. Los vinos de reserva, criados como vinos de parcela única por hasta 10 años en barricas de roble francés, son los que aportan la constancia característica del Brut Premier. El ejercicio es sutil, e involucra movilizar de 200 a 300 lotes distintos: los vinos, las cepas, los crus y las añadas se mezclan de manera armoniosa y exquisita para que todo cambie ¡sin que cambie nada!

### Elaboración

Brut Premier cuenta con un promedio de 3 años de maduración en cava y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. El dosaje es de 9 g/l.

### Notas De Cata

De color amarillo brillante con reflejos dorados. Efervescencia dinámica que forma un hermoso hilo continuo de burbujas. Bouquet de cítricos confitados (limón), con notas ácidas de cáscara, combinadas con el aroma dulce de avellanas tostadas, flores de acacia suaves y aún llenas de savia. Al airearlo, se pueden distinguir notas de madera fresca, especias finas (pimienta, cardamomo), haba de cacao y de turrón con miel, renovando así su profundidad aromática.

En boca es amplio, fluido, esférico y fresco a la vez. El ataque se centra en los aromas a frutos jugosos; es recto, denso, puro pero suave. Se prolonga con una frescura salina que le proporciona una distinguida precisión mineral y elegancia sin excesos. La percepción es delicada, fluida, ligera, coherente y extrañamente evidente.



### CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](https://www.facebook.com/ClubdeVinosCorchos)

[@corchosgt](https://www.instagram.com/corchosgt)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)

# La Flor



## La Flor Sauvignon Blanc 2020

### Nuestra filosofía

«Hacer un gran vino es un acto de generosidad, de pensar siempre en el otro que lo degustará. Nuestra misión es producir series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina».

### Viñedo

**Ubicación:** uva proveniente de viñedos de finca «La Zulema», Agrelo, Lujan de Cuyo y «Viñedos de Don Antonio», Tunuyan, Valle de Uco, Mendoza.

**Altura sobre el nivel del mar:** 980 mts Agrelo y 1200 mts Valle de Uco

**Composición:** 100% Sauvignon Blanc.

**Antigüedad:** plantado en 1992 (Agrelo) y 1981 (Valle de Uco)

**Rendimiento por hectárea:** 10.000 botellas/ha.

### Cosecha

**Cosecha:** Febrero de 2018

**Brix:** 22°C

Cosecha manual en cajas de 18 kg.

### Vinificación

Cosecha y selección manual de racimos.

Cosecha en tres etapas, para lograr las diferentes características que es capaz de desarrollar esta variedad.

Fermentación alcohólica a bajas temperaturas en tanques de acero inoxidable.

Sin fermentación maloláctica.

Sin añejamiento en madera.

**Alcohol:** 12,9%

**Acidez total:** 5,95 g/l (ácido tartárico).

**Ph:** 3,20.

**Azúcar:** < 1,80 g/l

**Embotellado:** Agosto 2018.

**Producción:** 4.000 cajas.

### Notas de degustación

«Presenta un color amarillo con matices verdosos, de gran intensidad a romática que nos recuerda cítricos como pomelo, lima y limón. También se aprecian notas a frutas tropicales como ananá o maracuyá. De una presente acidez que resalta su frescura, con buena presencia en boca, haciéndolo un vino ideal para acompañar comidas».

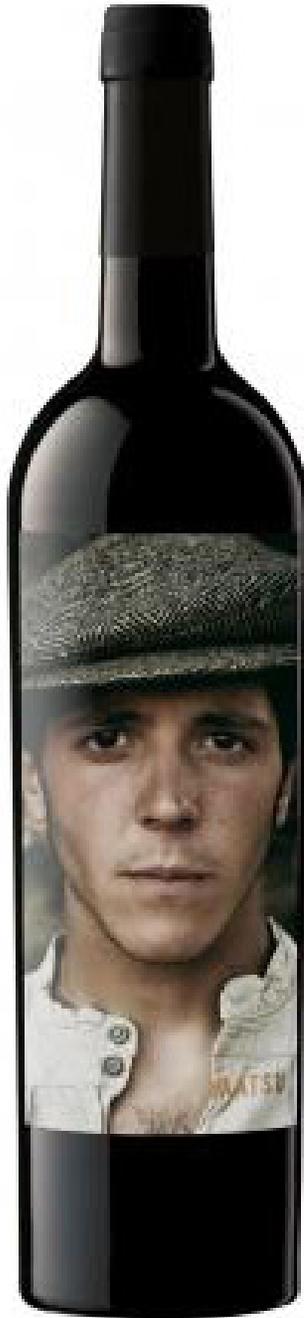
## CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

# MATSU



## **Matsu El Pícaro Tinta de Toro**

Con gran capa y de color amoratado, lo que denota juventud. Tiene un intenso aroma en el que destacan las frutas negras, como moras y arándanos. En boca de huevo dominan las sensaciones afrutadas y se percibe un vino con cuerpo, que al mismo tiempo deja unas agradables sensaciones golosas, aportadas por la madurez de la uva de la que precede.

**Región:** D.O. Toro

**Cepa:** Tinta de toro (Tempranillo)

**Alcohol:** 14.5%

**Añejamiento:** 3 meses de crianza sobre lías en depósito de hormigón

**Presentación:** 750 ml, 1.45 lt

**Maridaje:** Embutidos, quesos, arroces, tapas.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

Don  
Leo



### VIÑEDOS DE DON LEO

Ubicado a dos mil cien metros sobre el nivel del mar (2,100 MSNM) rodeado por montañas, otorga a sus vinos más horas de frío durante la época de maduración, mayor concentración aromática y definición de gustos varietales.

Su primera plantación se hizo en el año dos mil con la producción de una hectárea. Hoy cuentan con más de cincuenta y cinco.

Las instalaciones son modernas, con maquinaria de última generación lo que permite llegar a los objetivos de producir vinos de calidad. Las 55 hectáreas están divididas en lotes de 2 hectáreas cada uno, lo que ayuda a tener un mayor control en la madurez de las uvas.

### DON LEO ZINFANDEL ROSADO

**VISTA:** Es un vino de color rojo rubí muy suave.

**NARIZ:** Aromáticamente es muy intenso con notas de frutos rojos.

**BOCA:** Es muy amable. suave. que a la temperatura ideal se puede tomar sin necesidad de maridarlo.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar mariscos y carnes blancas.

### CONTACTO



[www.divinovinogt.com](http://www.divinovinogt.com)

[DivinoVinoGt](https://www.facebook.com/DivinoVinoGt)

6669 1498

## REMELLURI



LABASTIDA DE ALAVA - RIOJA



### REMELLURI RESERVA 2012

Remelluri Reserva es el vino original de la Granja Nuestra Señora de Remelluri fruto de los viñedos más importantes de la propiedad. Fue el primer vino de Rioja basado en una única propiedad vitícola según el modelo clásico del Medoc Bordolés. Este vino de finca nace de los tres valles que rodean la bodega (Remelluri, Valderremelluri y Villaescusa), zonas que desde el siglo XIV forman parte de la Granja de Nuestra Señora de Remelluri. Pertenecen a los municipios de Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja).

**Municipio:** Labastida (Alava) y San Vicente de la Sonsierra (Rioja)

**Términos:** Son 148 parcelas en 25 términos de la propiedad

**Superficie:** 94 Has.

**Edad del viñedo:** Plantado desde 1918 hasta hoy. Edad media 40 años.

**Rendimiento:** 29 Hl. /Ha.

**Viticultura:** Viticultura con certificación ecológica AB. Suelos con diferente cubierta vegetal y acaballador. Podas diversas según altura, densidad de plantación o exposición.

**Vendimia:** Manual en cajas. Del 03/10 al 27/10.

**Fermentación:** Siempre fermentado de forma natural con levaduras autóctonas. En depósitos Inox y en foudres abiertos.

**Envejecimiento:** Entre 20 y 21 meses. Embotellado Desde el 25 de marzo hasta el 7 de mayo de 2015. Producción: 281.392 botellas y 9.962 magnums.

### Añada 2012:

Siendo la añada 2011 de clasificación excelente por el Consejo, nosotros quizás prefiramos esta añada 2012 que fue calificada como muy buena. Una añada con lluvias concentradas en pocos meses; noviembre, abril y octubre fueron más de la mitad de las lluvias. Un año cálido en general pero que gracias a las lluvias de Octubre, ofreció una madurez y sanidad incomparable. Seguramente una de las mejores añadas de los últimos años en Remelluri.

### Conservación:

Ofrecemos este vino con una maduración en botella de 3 años y medio. Un vino intenso, pero extraordinariamente ágil y fluido. El mejor vino de la propiedad en los últimos años y con un gran potencial de envejecimiento. Será un vino longevo y que madurará extraordinariamente en los 30 años.



CONTACTO

🌐 [www.cinqwines.com](http://www.cinqwines.com)

📘 [cinqwines](#)

☎️ 30964731

📍 Noble Life - 12-34, Avenida Las Americas, Zona 13

## DON MELCHOR



### Don Melchor

#### Cepas:

91% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc  
3% Merlot  
1% Petit Verdot

**Fecha de Embotellamiento:** Diciembre 2019 - Enero 2020

#### Análisis:

**Grado Alcohólico:** 14.5% vol.  
pH: 3,60  
**Acidez Total:** 3,24 g/L

**Guarda:** 15 meses en barrica de roble francés (72% nuevas y 28% de segundo uso)

**Potencial De Guarda:** Mayor a 35 años.

**Nota De Cata:** La 2018 es una de las grandes cosechas en la historia de Don Melchor. Un vino muy expresivo, con gran personalidad y complejidad. El vino muestra mucha expresión y complejidad de frutas rojas pequeñas, así como notas florales, dejando ver cada una de ellas en su totalidad. En boca, es un vino lleno de sabores, donde domina la elegancia y el balance, además de una gran textura de los taninos, con un final muy largo y refinado.

  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

 [www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

 [marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

 [marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

 2310-8233

CASA  
BRAN  
CAIA



### Brancaia Rosé 2020

ROSE es un hermoso vino afrutado, elegante y seco. Es de color claro, con leve nivel alcohólico y tiene un final fresco. Es 100% Merlot y todas las uvas provienen de nuestros viñedos en la Maremma. Sin tiempo de contacto del macerado, el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperaturas frescas y luego permanece sobre lías durante tres meses.

**Denominación:** IGT Rosato Toscana  
**Varietades:** 100% Merlot

#### Viñedos Y Terroir:

**Ubicación de los viñedos:** Maremma.  
**Elevación y exposición de viñedos:** 75-175 mt s.n.m. W-SW exp.  
**Suelos:** Franco arenoso, con dos tercios de arena y un tercio de limo y arcilla.  
**Clima y microclima:** Clima mediterráneo con veranos muy calurosos e inviernos muy suaves.

#### Vinificación Y Crianza:

Cosecha: 20.08.20 - 22.08.20

#### Análisis de vino:

**Alcohol:** 13%; acidez total: 5,60%.  
**Temperatura de fermentación:** 16°C  
**Contacto de mosto:** Hasta 18 días, maduración de 3 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable  
**Crianza:** en botella unos meses  
**Primer año de producción:** 2014  
**Potencial de guarda:** Hasta 5 años

#### Nota De Cata:

Rosado fresco con melocotones blancos en rodajas, limones y manzanas. Final fresco y sutil, crujiente.

Perfecto con aperitivo, ensaladas, crustáceos, mariscos y aves.



CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)



**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 rojas, embutidos, quesos maduros.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

krutzle  
*Perwollf*  
blaufränkisch

**CEPA:** Blaufränkisch (100%)

**SUELO:** Meseta, sureste a suroeste / mineral, marga que contiene hierro o pizarra.

**EDAD DE LAS VIÑAS:** 36 - 54 años

**VENDIMIA / RENDIMIENTO:** 24. - 26. Septiembre 2018/42 hl / ha

**FERMENTACIÓN:** sin levadura pura en la tradicional rejilla de fermentación abierta, prensado 14 - 35 días, fermentación malo láctica en barricas y barricas de 500l

**ALMACENAMIENTO:** 18 meses en barricas nuevas y barricas de 500l

**ANÁLISIS:** 13,5% en volumen de alcohol; 6,3 g / l de ácido; 1,1 g / l de azúcar residual

**EMBOTELLADO:** Mayo de 2020

**MADUREZ DE CONSUMO / TEMPERATURA DE CONSUMO:** 2022 - 2034 / 18o C

**RECOMENDACIÓN ALIMENTARIA:** carne oscura, caza, salsas fuertes picantes

**NOTA DE CATA:** Granate rubí oscuro, centro opaco, reflejos violáceos, delicado brillo de los bordes. Cerezas negras maduras, un toque de ciruelas, naranjas confitadas, un toque de especias, cardamomo y chocolate. Extracto jugoso, dulce, textura sedosa, frutos rojos finos, taninos bien integrados, fresco, muy buena longitud, aparece fresco y equilibrado, tiene gran potencial de desarrollo.



CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.franconia.gua) [📞 502 4587 0798](tel:50245870798)

## *Santa Cristina Rosato 2018*



### **Toscana IGT 2018 Rosato**

#### **Notas Vintage**

La cosecha 2018 se distingue por un ligero retraso en el desarrollo de la vid que se recuperó durante la brotación. Las lluvias frecuentes hasta los primeros días de julio fueron seguidas por un clima soleado; la temperatura alcanzó su punto máximo hasta mediados de agosto.

La última quincena de agosto se caracterizó por lluvias ocasionales y por temperaturas que volvieron a subir a partir de septiembre.

La vendimia comenzó alrededor del 20 de agosto y finalizó a mediados de septiembre.

#### **Notas Del Viñedo**

Cada botella de Santa Cristina es el resultado de

un esmerado cuidado en los viñedos, seguido mediante una cuidadosa selección de solo las mejores frutas.

Las uvas de Santa Cristina Rosato provienen de selectos viñedos de ladera de la Toscana.

#### **Notas De Historia**

La primera añada de Rosato se elaboró en 2009.

El "clásico" Santa Cristina se produjo por primera vez en 1946, ahora en su casa en el Bodegas Santa Cristina en Cortona, el corazón de la Toscana.

#### **Notas De Elaboración**

Las uvas se despallaron y maceraron, luego se presionaron suavemente antes de enfriarlas para fomentar la aclaración natural.

Posteriormente, el

jugo se trasladó a tanques de acero inoxidable para su fermentación.

El vino permaneció en depósitos de acero inoxidable después de la fermentación para conservar su característico aroma.

#### **Notas De Sabor**

Este vino rosado muestra un color rosa brillante.

La nariz se caracteriza por aromas frescos y afrutados que recuerdan moras y cerezas junto con menta y pimientos morrones.

En boca es equilibrado, suave y fragante con un final y regusto afrutado.

#### **Graduación Alcohólica:**

11,5%

**Mezcla:** Principalmente Sangiovese con otras variedades complementarias



### **CONTACTO**

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500

## Bollinger Special Cuvée Brut 007

La bodega Champagne Bollinger ha creado prestigiosos champagnes con carácter, que se distinguen por su elegancia y complejidad, desde 1829. Son el resultado de una rigurosa atención al detalle, que representa la búsqueda de una cierta forma de la perfección. Tienen 164 hectáreas, la mayoría clasificadas como Grand o Premier Cru, donde predomina la variedad Pinot Noir, que forma la columna vertebral del estilo de los champagnes de la bodega Bollinger. Como garantía de calidad suprema, los mejores Crus se vinifican en madera, dando siempre a sus vinos el doble de tiempo requerido por la denominación para que maduren lentamente y desarrollen su carácter completo.

**Special Cuvée**  
El estilo Bollinger:  
profundidad y sutileza

**Producción:**  
**Mezcla:**  
60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier.  
Más del 85% de los premios Grands y Premiers.  
Uso exclusivo de la cuvée.

**Maduración:**  
Bodega envejecida más del doble del tiempo requerido por la denominación.

**Dosis:**  
Moderada, de 7 a 8 gramos por litro.

**Sensaciones**  
**A la vista:** Color dorado, característico de las variedades de uva negra; burbujas muy finas.

**En nariz:** Una hermosa complejidad aromática; aromas de fruta madura y especiados; toques de tostado, manzanas, compota de manzana y melocotones.

**En boca:** Una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad; burbujas como terciopelo; aromas de pera, brioche y especiados, notas de nuez fresca.

**Maridajes de comida:**  
Cualquier pescado, especialmente sushi y sashimi.

**Mariscos:** camarones, langostinos, cigalas, bogavante a la plancha. Aves y carnes blancas. Parmesano, buen jamón curado.

**Nuestro consejo:**  
Special Cuvée es perfecto para compartir entre amigos, para un momento simple y significativo. Es el champán que damos a las personas que amamos y que aman las cosas bonitas. Para realzar su singular estilo, bouquet y aromas, Special Cuvée se sirve mejor entre 8 y 10 ° C. Puedes disfrutar el Cuvée especial de inmediato, o elige envejecerlo en tu bodega.

**Historia**  
En 1911, el agente británico de Georges Bollinger le dio la idea del nombre Special Cuvée: "Especial" escrito a la manera inglesa, sin acento. Pensó que la expresión francesa "Brut sans année" no era rival para un champán tan sutil... Más de cien años más tarde, el nombre del champán figura clave de Bollinger todavía simboliza tanto su experiencia como su historia.



CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500



## RAVENTÓS i BLANC

### Raventós i Blanc

De la Finca proviene de una de nuestras viñas más históricas, plantada en vaso en 1964: la Vinya dels Fòssils.

### Cosecha

La añada 2016 comenzó con un otoño muy cálido que alargó el periodo de reservas de energía de la cepa. Las lluvias permitieron llenar la capacidad hídrica del suelo. El invierno fue seco y muy cálido, provocando una brotación avanzada de la cepa. La primavera, con el desarrollo vegetativo, fue cálida y con una fuerte sequedad. Un ciclo vegetativo escaso de agua que provocó una mayor concentración en la uva y pérdida de producción. Lluvias puntuales durante el mes de julio e inicios de agosto ayudaron a una buena maduración de la uva.

Tuvimos una vendimia poco productiva y de buena calidad, con alta acidez para nuestros espumosos. Durante el año agrícola tuvimos muy baja pluviometría, 421 l/m<sup>2</sup>, y una temperatura cálida con una media de 15,8 °C.

### Viticultura Viticultura biodinámica.

Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia.

### Vendimia manual.

### Vinificación

Entrada en la bodega por gravedad. En cada etapa, atmósfera controlada con nieve carbónica. Prensado lento a bajas presiones. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, separando variedades y tipos de suelos. Ensamblaje, segunda fermentación en botella y crianza mínima de 18 meses en botella. No añadimos licor de expedición. Fecha de degüelle indicada en la contraetiqueta.

### Alta expresión salina

Situada en las terrazas más altas del río Anoia, la Vinya dels Fòssils tiene un

suelo marino con una alta presencia de fósiles, lo que caracteriza la estructura y la composición edafológica de este viñedo. Los carbonatos son el componente que aporta la principal fuente de tipicidad a este espumoso de alta expresión salina. Un espumoso con identidad y personalidad únicas.

### Macabeu, Xarel·lo y Parellada

Las plantas de la Vinya dels Fòssils proceden de la selección masal que llevó a cabo Manuel Raventós Domènech en 1888. Creador de la fórmula del espumoso del Penedés al combinar las tres variedades autóctonas, Macabeu, Xarel·lo y Parellada, Manuel Raventós también experimentó con la plantación de pequeñas parcelas separadas: de las cepas que daban mejor uva, seleccionaba los sarmientos para nuevas plantaciones.

- 50% Xarel·lo: Vendimiado a partir del 8 de septiembre. Plantado en vaso en 1964 y espaldera en 2002.
- 40% Macabeu: Vendimiado a partir del 28 de agosto. Plantada en espaldera en 1994.
- 10% Parellada: Vendimiado a partir del 12 de septiembre. Plantada en vaso en 1984.



### Datos analíticos

Grado alcohólico: 12 % Vol.

Acidez: 7.1 g/L tartárico

Ph: 2.89

Brut Nature. No dosage



### CONTACTO

www.corchos.com.gt

ClubdeVinosCorchos

@corchosgt

2224-1100

1 avenida 15-52 zona 10

# Prunotto Occhetti Nebbiolo 2018



## Prunotto

Prunotto se encuentra en Alba, en el corazón de Langhe, a medio camino entre Barbaresco y Barolo, en el lado sureste del río Tanaro en una suave ladera rodeada de viñedos que se extienden a lo largo de Langhe y Roero.

La familia Antinori se involucró por primera vez con la bodega Prunotto en 1989 manejando inicialmente la distribución y luego en 1994, cuando los hermanos Colla decidieron retirarse, se hicieron cargo de la producción manteniendo los excelentes estándares de calidad que Alfredo Prunotto logró con éxito.

La filosofía de producción de la bodega, siempre extremadamente atenta a los detalles y profundamente apasionada por el vino, unió a Prunotto y a la familia Antinori para enfrentar un nuevo desafío: explorar y desarrollar el potencial de este nuevo terruño donde tanto las variedades locales como las internacionales pueden expresar la singularidad de la zona. identidad territorial.

## Occhetti 2018

**Clasificación: Langhe DOC  
Nebbiolo Año: 2018**

### Clima:

La temporada de cultivo de 2018 se definió por un largo invierno, temporada con lluvias generosas que cargaron reservas de agua subterránea que se agotaron durante la temporada de cultivo del 2017. El invierno persistió hasta principios de marzo con estacionalidad inferior al promedio temperaturas, provocando un ligero retraso en el crecimiento de la vid. El clima en primavera y primera parte del verano trajo temperaturas suaves y precipitaciones frecuentes. A mediados de julio, las temperaturas aumentaron significativamente; siguió un tramo largo y estable de buen tiempo permitiendo que las uvas progresen lentamente hasta la plena madurez, sin embargo, cada viñedo individual pudo expresar su Características únicas. Las actividades de recolección comenzaron el 2 de Octubre y se completaron el 10 de octubre.

## Vendimia y Vinificación:

La uva recolectada se despalilla y estruja a su llegada a la bodega. La maceración sobre los hollejos se llevó a cabo durante un período de 7 días a una temperatura máxima de 29°C (84°F). Maloláctico la fermentación se completó antes del invierno. El vino tuvo una crianza aproximada de 18 meses y luego embotellado.

## Información histórica:

Un vino histórico de la finca Prunotto elaborado desde la década de 1970. Los suelos se caracterizan por arena superficial, niveles estratificados de grava y capas de arcilla y caliza que dan al vino elegancia y taninos suaves.

## Notas de sabor:

Occhetti es de color rojo rubí con reflejos granates, típico de esta variedad de uva. Su nariz es elegante con notas de frambuesa que se fusionan suavemente con toques de rosas y regaliz. El paladar está lleno, armonioso con un largo final rico en taninos.



## CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

☎ 2503 3500

# Ultreia

**Tipo de Vino:** Tinto

**Frase principal:** Mencía, Ultréia, Bodegas y Vinedos Raul Perez, D.O. Bierzo, Castilla y Leon

## Historia/Descripción del viñedo:

Raul Perez el dueño de las Bodegas y Vinedos Raul Perez, es considerado uno de los enólogos más visionarios del mundo. Se ha dedicado a elaborar los vinos de la Nueva España. Creando vinos llenos de frescura, no tan robustos pero igual de elegantes y persistentes. Ha ganado premios a nivel mundial. Los viñedos están en la provincia de Leon cerca de Ponferrada y han estado en manos de su familia por más de 300 años. En su mayoría trabaja con viñedos con no menos de 50 años de antigüedad.

## Descripción y características

### Descripción:

Color rojo oscuro  
Mediano intenso en nariz

### Características:

Aromas a un frescor vegetal, fruta roja ácida, especias frescas  
En boca fruta más madura  
Fresco con taninos suaves  
Elegante, complejo y largo en boca

**Puntuaciones :** 93 puntos Wine Spectator

### Datos técnicos

- Tipo de vino: Tinto
- Cepas: Mencía
- Alcohol: 13.5%
- Contenido: 750ml
- Año o Añada: 2016

**Bodega:** Bodegas y Viñedos Raúl Pérez

**DO:** Bierzo

**Variedades:** Mencía

**Grado Alcohólico:** 13.5 % VOL

**Servir a:** 16-18 °C

**Gastronomía:** Perfecto para acompañar platos regionales como cocidos, carnes de buey, cordero o ternera, así como conejo a las finas hierbas. También se puede acompañar embutidos y quesos.

### Características:

Vino elaborado con variedad Mencía procedente de viñedos viejos de diferentes composición de suelos, de viñas cercanas a Ponferrada. Elaborado en tinajas de madera con uvas enteras, en un periodo de dos a cinco meses de maceración. Es complejo en su elaboración y su crianza en madera se basa en la climatología del año. No se clarifica y tampoco se filtra.

### Cata a la vista:

Vino de color rojo oscuro con una capa media-alta.

**Cata en nariz:** Con un frescor vegetal y silvestre caracterizado por la Mencía, presenta un carácter sofisticado y dulce, notas sutiles a regaliz, especias frescas y fruta roja ácida.

**Cata en boca:** Elegante y complejo al paladar, es fresco con sabores de fruta madura, notas minerales y tanino suave.



## CONTACTO

 [www.porvino.gt](http://www.porvino.gt)
 [porvinogt](https://www.facebook.com/porvinogt)
 [porvinogt](https://www.instagram.com/porvinogt)
 54791-4726

## Luigi Bosca

**Luigi Bosca Finca Los Nobles.  
Field Blend.  
Cabernet Bouchet**

### FINCA LOS NOBLE

Luigi Bosca Finca Los Nobles. Field Blend Cabernet Bouchet es un vino robusto, de color rojo rubí profundo con reflejos caoba. Sus aromas son equilibrados y elegantes, con notas de frutos maduros, especias, moca y suaves ahumados de la crianza. En boca es imponente, de frescura equilibrada y carácter especiado intenso. De buen cuerpo, maduro, con taninos finos y firmes, y un final persistente en el que se aprecia su complejidad. Es un tinto de terroir, con gran potencial de guarda y orgullo de la familia.

### FICHA TÉCNICA

Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Altitud:** 1.050 metros.

**Antigüedad de las vides:** Más de 90 años.

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha, 33 hl/ha.

**Corte del suelo:** 25% arcilla 45% limo 30% arena

**Ingenieros agrónomos:** Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

**Potencial de guarda:** 15 años.

**Temperatura recomendada de servicio:** Entre 15°C y 18°C.

**Maridaje:** Es ideal para disfrutar con platos elaborados como conejo asado con espinacas y vegetales, o bien cordero braseado con hierbas.

### Descripción del terroir: CABERNET BOUCHET FIELD BLEND

**Clima:** Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima con alta luminosidad y muchas horas de sol son ideales para la madurez de las uvas que componen este vino, aportándole un carácter único.

**Suelo y cepas:** Un factor que hace único a este vino es ser el producto de un corte de variedades natural en el viñedo de antiguas vides de Cabernet Sauvignon y Bouchet (antiguo nombre del Cabernet Franc). El suelo de la parcela de la finca de la cual se obtienen las uvas es franco-arenosa, con piedras de tamaño regular situadas a mediana profundidad. No se utilizan herbicidas químicos en la finca y se usan prácticas

orgánicas para su cuidado y tratamiento.

**Vinificación:** La cosecha de las uvas para este vino se realiza manualmente en horas de la mañana para entrar a bodega con la fruta a baja temperatura y se lleva a cabo en cajas de 18 a 20 kilogramos. Selección de racimos, despalillado y posterior selección de granos. Maceración en frío entre tres y cinco días a una temperatura de 10°C a 12°C. Fermentación clásica con levaduras seleccionadas en tanques pequeños de acero inoxidable (6.000 litros de capacidad) con temperatura controlada (entre 25°C y 28°C), con remontajes y délestages. Luego de terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa a barricas nuevas donde realiza su fermentación maloláctica y se cría durante 18 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado. Estiba mínima en bodega de 12 meses.

**Crianza en barricas:** El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble francés nuevas.

**Enólogo:** Pablo Cúneo.



### CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

# Luigi Bosca Bohème Brut Nature



Luigi Bosca Bohème • Brut Nature es un espumoso de color dorado brillante. Sus aromas son delicados y elegantes, con notas que recuerdan a frutas blancas, frutos secos y pan tostado. En boca es vivaz y refrescante, de paladar franco y equilibrado, con burbujas finas y persistentes. Es de carácter complejo, con buena estructura y fineza en su paso por boca; un vino sofisticado concebido para celebrar momentos únicos.

## FICHA TÉCNICA

**Viñedos:** Uvas de viñedos propios ubicados en Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

**Antigüedad de las vides:** Luján de Cuyo: 30 años promedio. Valle de Uco: 20 años.

**Altitud:** Entre 800 y 1.200 metros.

**Ingenieros agrónomos:** Ing. Alberto Arizu (p) e Ing. Juan Sola.

**Rendimiento:** 8.500 kg/ha, 45 hl/ha.

**Variedades:** Pinot Noir 50%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 10%.

**Método de elaboración:** Tradicional o Champenoise.

**Crianza en barricas:** No tiene crianza en barricas.

**Enólogo:** Pablo Cúneo

Datos de elaboración: Método de elaboración Champenoise. Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace una

selección de uva y se prensan con racimo entero. Luego el mosto pasa a tanques de decantación 24 horas. Las tres variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable entre 12°C y 14°C de temperatura. Los vinos resultantes no hacen fermentación maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Se realiza el blend y se procede a la segunda fermentación. Consiste en el llenado de las botellas con el vino base y en la adición de levaduras seleccionadas y azúcar para la toma de espuma a una temperatura de 18°C. Permanece dos años sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Posteriormente se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut Nature.

## SUGERENCIAS

**Potencial de guarda:** 5 años.

**Temperatura recomendada de servicio:** Entre 8°C y 10°C.

**Maridajes:** Es ideal para disfrutar con ostras gratinadas, langostinos grillados o un risotto verde con hongos.

## ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 13,20°

**PH:** 3,30

**Acidez total:** 5,51 g/l

**Azúcar residual:** 3,76 g/l

## CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

# 2019 HERMANNSHÖHLE *Riesling Grosses Gewächs\* trocken*

**CEPA:** 100% Riesling

**REGIÓN:** Nahe, Alemania.

**SUELO:** Pendiente perfecta y empinada orientada al sur con suelos extremadamente ricos en minerales hechos de pizarra y elementos volcánicos. Legendario, durante más de 100 años, el lugar mejor calificado de todo Nahe.

**RENDIMIENTO:** Edad de las cepas hasta 70 años, rendimiento aprox.35 hl / ha

**FERMENTACIÓN:** Recolección manual 100% selectiva. Fermentación y maduración en barricas de acero inoxidable y roble clásico.

**NOTA DE CATA:** Potencia cítrica y especiada, con gran profundidad y un carisma fascinante. Riesling muy complejo de noble elegancia, sabroso, extremadamente concentrado y con mucha mineralidad. Un gran vino seco, potente y elegante al mismo tiempo.

**ALMACENAMIENTO:** 10 a 20 años



## CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.franconia.gua) [📞 502 4587 0798](tel:50245870798)



# MARQUES *de* CASA CONCHA



**Marqués Casa & Concha Carmeneré  
Cosecha 2017**

D.O. Peumo, Valle del Cachapoal

**Cepas:**

90% Carmeneré, 10% Cabernet Sauvignon

Fecha de Embotellamiento: Noviembre 2018

**Análisis:**

Grado Alcohólico: 14.3% vol.

pH: 3,54

Acidez total: 5,25 g/L

**Guarda:** 14 meses en barrica de roble francés.

**Potencial de Guarda:**

Beber ahora y hasta 2025.

**Nota de Cata:**

De profundo y oscuro color rojo, este vino muestra el clásico perfil del Carmeneré de Peumo, con intensas notas de ciruelas maduras, zarzaparrilla negra y chocolate oscuro. El vino muestra una estructura tánica firme y una marcada acidez.

  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

 [www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

 [marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

 [marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

 2310-8233



# MARQUES *de* CASA CONCHA



**Marqués Casa Concha  
Cabernet Sauvignon - 2018**  
D.O. Maipo, Valle de Maipo

**CEPAS:**  
86.5% Cabernet Sauvignon  
10% Cabernet Franc  
2.1% Syrah  
1.4% Petit Verdot

**Fecha de Embotellado:**  
Enero - Marzo 2020

**Análisis:**  
Grado Alcohólico: 14.6% vol.  
pH: 3,57  
Acidez Total: 5,18 g/L

**Bodega Vinificadora:**  
Bodega Puente Alto.

**Vinificación:**

Se despalilla los racimos y luego caen por gravedad a los estanques de fermentación. Dicho proceso se realiza en estanques cerrados de acero inoxidable a 26°C y dura en total 8 días.

**Guarda:**

16 meses en barricas de roble francés y en fudre piemontés de 5.000 litros.

**Potencial de Guarda:**

Beber ahora y hasta el 2025.

**Nota de Cata:**

Rojo profundo. Cereza untuosa, zarzaparrilla, cedro, mora, breya y presencia de humo. Tiene gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes. Una textura suave, casi sedosa, enmascara la firme estructura tánica subyacente, que realmente asoma al comienzo de su largo final.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[f marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[@ marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

## *PradoRey Blanco 2019*

- Multivarietal de variedades autóctonas de Castilla y León
- Origen: Castilla y León
- Nos ubicamos en una zona con condiciones climáticas extremas donde la vendimia es más tardía y favorece la elaboración de vinos de crianza
- Vendimia nocturna
- Fermentación en depósitos de hormigón y acero Inoxidable

5 meses en depósitos de hormigón

5 meses en barricas de roble americano y francés

- VISTA: Color amarillo de alta intensidad
- NARIZ: Notas complejas de frutas maduras, de hueso y blancas. Además, notas balsámicas de vainilla y torrefactos muy bien integrados en el vino. Elegante, fino y sutil
- BOCA: Posee un paso por boca equilibrado, sedoso y amplio. Con una acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto de frutas de hueso

### **Maridaje**

- Legumbres: Cocido madrileño
- Pescados blancos grasos y pescados azules más suaves: Dorada a la sal, merluza en salsa verde o lubina a la espalda
- Paella de marisco y pastas frescas con salsas con base de nata o queso
- Aves grasas, como el pato a la pekinesa



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)

# *PradoRey Rosado Fermentado en Barrica*

- 20 hectáreas de viñedo propio
  - Altitud media: 813 m
  - Vendimia Manual
  - Uvas de los 8 pagos. Selección de las de mayor maduración para conseguir mayor estructura
  - 50 % Tempranillo y 50 % Merlot
  - Fermentación espontánea
  - Producción limitada: 8.621 botellas
  - 3 meses en barricas de roble francés
- **VISTA:** Intenso rosa frambuesa, limpio y muy brillante.
  - **NARIZ:** Alta concentración aromática de frutas rojas del bosque, muy elegantes, con un fondo tostado y de vainilla aportado por su paso por barrica.
  - **BOCA:** Delicioso, cremoso y lleno de recuerdos. Paso por boca largo y persistente con muchos aromas en retronasal.

## Maridaje

- Tartar de pescados
- Arroces caldosos y fideuá
- Risotto con colmenillas y foie
- Sardinias a la brasa



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
[licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
[502 2470 9696](tel:50224709696)

## Lía Rosé

### Lía Rosé

- 520 hectáreas de viñedo propio
- 8 pagos
- Altitud media: 813 m
- Vendimia manual
- 100% Tempranillo
- Fermentación espontánea
- Producción limitada: 14.382 botellas
  
- VISTA: Color rosa claro, limpio y brillante
- NARIZ: Intensidad alta, donde predomina la fruta roja como la fresa o la cereza, esencias de flores rosa, jazmín y edelweiss. Fondo fresco y agradable
- BOCA: Sabroso en boca. Acidez muy equilibrada con el alcohol. Retrogusto afrutado a frutas maduras. Largo, persistente, fresco y dinámico

### Maridaje

- Ideal para el aperitivo
- Platos fríos, como ensaladas y espárragos blancos
- Frutos secos como las almendras y avellanas
- Quesos cremosos suaves



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com) [f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala) [@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala) [502 2470 9696](tel:50224709696)

## PradoRey Élite



- 2Pago Hoyo Dornajo
- Altitud: entre 815 m y 830 m
- Suelos que contienen una alta concentración de arcillas calcáreas
- 100 % Tempranillo CLON ÉLITE
- Vendimia manual
- **VISTA:** Color rojo nazareno con ribetes granates. Vino de capa alta y brillante.
- **NARIZ:** Vino de gran complejidad aromática, en el que destacan los aromas de fruta madura, tinta china y esencias minerales, propios de la noble variedad Tinta Fina. Las maderas centroeuropeas usadas en la crianza se ensamblan a la perfección con el vino, lo que evita en todo momento que predominen sobre la variedad.
- **BOCA:** Redondo en boca, con tanino bien integrado, final sabroso y postgusto largo y agradable con elevada presencia de frutas rojas maduras.
- 14 meses en barricas de roble francés
- 6 meses en conos de madera de Nevers
- Exquisitos platos típicos de la zona: asados, caza y carnes rojas



LICORES DE  
GUATEMALA

CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
[licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
[502 2470 9696](tel:50224709696)

# *PradoRey Finca Real Sitio De Ventosilla Gran Reserva*

- 520 hectáreas de viñedo propio
- Selección de las mejores uvas en las parcelas de mayor calidad de los 8 pagos de nuestra finca
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Vendimia Manual
- Producción en añadas excelentes (1999, 2004 y 2009)
- Altitud media: 813 m
- Rendimientos: 3.000 kg/ha.
- Producción limitada: 20.039 botellas
- 24 meses en barricas de roble francés
- 6 meses en conos de madera de Nevers
- **VISTA:** Color rubí con ribetes iodados. Vino brillante con capa alta.
- **NARIZ:** Aromas muy complejos. Destacan los aromas de fruta, compota, minerales y balsámico. (Se recomienda previa oxigenación para apreciar su complejidad).
- **BOCA:** Paso de boca elegante con tanino bien marcado. Estructura compleja, final sabroso, postgusto aterciopelado y mucha vida por delante.
- Asados
- Caza
- Estofados
- Todo tipo de platos de la cocina actual



 LICORES DE  
GUATEMALA  
CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com) [f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala) [@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala) [502 2470 9696](tel:50224709696)



### PROTOS 27

**Variedad de la uva:** Tinta del País 100%.

**Vol. de alcohol:** 14,5%.

**Viñedos:** Viñedos antiguos de la provincia de Burgos.

Mayores de 50 años.

Rendimiento de 2,500kg/ha.

Altura de 850 mts s.n.m.

#### Características:

Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg.

Maceración prefermentativa en frío.

Fermentación alcohólica a 25°C en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos.

Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios.

**Crianza:** 16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza.

12 meses en botella.

#### Nota de cata:

**Color:** Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante.

**Nariz:** Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad.

**Boca:** Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

**Temperatura de servicio:** 17 – 18°C.



#### CONTACTO

[www.tintosyblancos.com.gt](http://www.tintosyblancos.com.gt)

[tintosyblancos.com.gt](https://www.facebook.com/tintosyblancos.com.gt)

☎ 47403470



### Godina Bodegas Morca

D.O. Campo de Borja

#### TIPO

Tinto.

#### VARIEDAD

Garnacha.

#### VINIFICACIÓN

Bodegas Morca se encuentra situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza. Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable, a continuación se introdujeron en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. El vino permaneció durante 15 meses de crianza, posteriormente cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección se obtuvo una producción limitada de este exclusivo vino.

#### NOTAS DE CATA

Es un vino de color púrpura intenso exhibiendo aromas a cerezas y ciruelas maduras enmarcadas con notas a cedro y especia. En boca ofrece una gran

concentración con pronunciados sabores a mermelada de frutos rojos. Los taninos finamente integrados le aportan un final largo y persistente.

#### MARIDAJE

Puede acompañarse con pasta, quesos de curación media, embutidos, guisos, carnes a la parrilla, barbacoas, carne de caza, etc.

#### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

#### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino servirlo a una temperatura en torno a los 15 °C - 18 °C

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos. Se recomienda el uso moderado de este producto.



CONTACTO

🌐 [www.cinqwines.com](http://www.cinqwines.com)

📘 [cinqwines](https://www.facebook.com/cinqwines)

☎️ 30964731

📍 Noble Life - 12-34, Avenida Las Americas, Zona 13



### **Kendall-Jackson Vintners Reserve Merlot**

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

**Apelación:** Sonoma County, California

**Cepa:** 93% Merlot, 4% Cabernet Sauvignon, 1.5% Cabernet Franc, 1% Malbec, 0.5% Petit Verdot

**Alcohol:** 14.5%

**Maridaje:** Pizza, carne, quesos

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[f marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[@ marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)



### **Kendall-Jackson Vintners Reserve Sauvignon Blanc**

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

**Apelación:** Lake County, California

**Cepa:** 91% Sauvignon Blanc, 7% Semillón, 2% Chardonnay

**Alcohol:** 13.5%

**Maridaje:** Pollo y ensaladas

**M**  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)



DECOY



## 2018 DECOY LIMITED NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON

Establecido en 1985 por los legendarios viticultores Dan y Margaret Duckhorn, nuestras raíces son profundas en Decoy. Sobre la base de nuestra rica herencia vitivinícola, lo invitamos a experimentar Decoy Limited.

Elaborado con uvas de algunos de los viñedos más aclamados del Valle de Napa, incluidas nuestras propias propiedades, este vino es la máxima expresión de Decoy Cabernet Sauvignon.

### Notas Vintage:

2018 ofreció condiciones de crecimiento casi perfectas, con un clima templado de primavera y verano, y sin eventos de calor significativos. Las excelentes condiciones de cultivo naturalmente dieron como resultado una cosecha ligeramente superior a la media para nuestras variedades tintas, con semillas completamente lignificadas con bajos niveles de azúcar. Con un clima templado durante todo el otoño, pudimos recolectar cada bloque en la madurez óptima, produciendo vinos tintos excepcionalmente jugosos y pulidos, con taninos suaves y redondos y una estructura general encantadora.

### Notas De Elaboración:

Combinando frutas de la montaña y del suelo del valle de las regiones vinícolas más aclamadas en Napa Valley, incluidos Rutherford, Yountville, Atlas Peak, Stags Leap y St. Helena, este impresionante Cabernet Sauvignon es rico, intrincado y delicioso. Sobre el paladar,

sabores clásicos de mora, cassis, chocolate negro y violetas están enmarcados por taninos sedosos y una hermosa energía subyacente que lleva el vino a un final brillante y jugoso.

### Elaboración:

Denominación: Valle de Napa  
Composición Varietal: 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
Perfil De Roble y Envejecimiento: 14 meses en roble francés nuevo al 40%  
Graduación Alcohólica: 14,5%  
pH: 3.70  
Acidez: 0,64 g / 100 ml



CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[f ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)

# Matanegra Finca Valentina Reserva 2012



## Pagos de Matanegra

Pagos de Matanegra, ubicada en la Denominación de Origen Ribera del Duero, nacida para elaborar vinos indómitos, fuera del orden tradicional, con sello de autor y haciendo honor al origen de procedencia: Vinos originales, de elaboración natural y con el terruño como eje principal de la filosofía de la bodega.

Vinos de Pueblo, de Paraje y de Finca para hacer de Matanegra vinos auténticos, distintos y naturales.

## Matanegra Finca Valentina 2012

### Características:

Añada: 2012

Varietal: 100% tempranillo

Origen: D.O. Ribera del Duero

Crianza: 19 meses en barrica de roble francés. Maloláctica en barrica.

% Alcohol: 14,5% VOL

Producción: 6.000 Botellas

Tipo de suelo: Arcillo calcáreo

Edad media del viñedo: 90-100 años

Dens. de plantación: 2.200 cepas / Ha.

**Tipo de poda:** Poda y rebaje. Por ciclos lunares

Vendimia: 2ª semana de Octubre

**Maceración:** 7 días

Temp. de fermentación: 22° C

**Fermentación maloláctica:** Si, en barrica

### Análisis Sensorial:

Color: Rojo intenso y profundo, limpio, brillante.

En nariz: Complejo y elegante. Aromas florales envueltos en especias asiáticas.

En boca: Elegante, con taninos más suaves que en años anteriores y la columna vertebral de la acidez funcionando a través del vino. La complejidad del mineral se hace evidente junto con los chocolates y la vainilla, especias aportadas por el roble francés.

Servicio: 14° C – 16° C Aprox.

### Analítica:

Grado a 20° C: 14,5% VO



CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500

# Salentien Malbec 2016

## PRODUCTO

Single Vineyard

## VARIEDAD

Malbec

## AÑADA

2016

## REGIÓN

IG Gualtallary, Valle de Uco,  
Mendoza

## PAÍS DE ORIGEN

Argentina

## BLEND

100% Malbec

## ENÓLOGO

José Galante, Jorge Cabeza

## NOTAS DE CATA

Este vino se destaca por la complejidad de sus aromas que combinan frutas negras y florales. En boca posee buena estructura, con taninos de textura fina, acidez refrescante, notas de frutas negras, pimienta y especias. Su final es elegante y prolongado.

## COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Uvas Malbec, plantadas en espalderos en el año 2007 a

una altitud de 1430 msnm, con una densidad de 5000 plantas por hectáreas. Suelo arenoso de origen aluvional, con piedras de pequeño y mediano tamaño cubiertas con una fina capa de carbonato de calcio. Suelo calcáreo debido a la abundancia de basaltos y rocas volcánicas ricas en óxido de calcio. La cosecha se realizó el día 22 de abril.

## VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y se transportaron en bins plásticos de 400 kg. Se realizó selección de racimos y descobajado. El 80% del volumen fermentó en barricas de roble de 225 l de capacidad, el 20% restante en cubas de roble de 7000 l de capacidad. Se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10/12 grados centígrados. La fermentación se realizó con levadura seca activa a 28/30°C, durante la misma se realizaron pissages y aportes de oxígeno controlado con cliqueur en el caso de la fermentación en barricas y remontajes, delestage y pissage en el caso de fermentación en cubas. Terminada la maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica.

## DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: seleccionada seca activa.

Maceración: 30 días

Temperatura/ tiempo de fermentación: 28/30°C – 14 días.

Proceso / Tiempo de maduración: 16 meses.

Tipo de roble: 100% francés.

Estabilización por frío: N/A

Tipos de filtración: sin filtración.

## ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14.5 % vol.

Acidez g/L Tartárica: 5.70

Azúcar residual g/L: 2.0

pH: 3.78



## CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)



La familia Magoni tiene una larga historia en el cultivo de la vid y en la elaboración de vinos. Sus orígenes se remontan a principios de 1900's y a casi 10,000 km de distancia en el pintoresco pueblo de Morbegno al norte de Italia.

Hace más de 15 años en el corazón del Valle de Guadalupe, Bodegas Magoni comenzó a producir sus propios vinos provenientes de uvas cultivadas en sus propios viñedos para la familia y amigos cercanos. Estos vinos se regalaban a la familia italiana y se aprovecharon los viajes para que los vinos participaran en varias ocasiones en la Feria del Nebbiolo, Italia.

Es hasta el 2013 que Bodegas Magoni descorcha sus vinos al público, tomando la decisión de finalmente comercializarse tras la respuesta, apoyo y entusiasmo de todas aquellas personas que llegaron a degustar sus vinos.

## MANAZ

**VIOGNIER:** variedad originaria del Valle del Ródano y conocida en la mayoría de los países productores. Aporta estructura, aroma alcohol y cuerpo.

**FIANO:** variedad originaria de la región de Campania, al Sur de Italia. Se considera descendiente directa de las antiguas "VITIS APIANE" de época romana. Aporta fineza, elegancia y profundidad aromática.

Todas nuestras variedades blancas se cultivan en el viñedo "Campo Manaz", cuyo suelo limoso y profundo es propio para el cultivo de las variedades blancas exaltando el carácter varietal y floral.

**Color:** Brillante pajizo, con destellos verdosos.

**Aroma:** Fresco, elegante y fino. En nariz; flores blancas y melosas. Al final con notas cítricas de lima y toronja mezcladas con frutas tropicales de piña y chabacano.

**Sabor:** Fresco en boca, se refuerzan las notas aromáticas florales y cítricas. Una acidez firme y agradable. Un final largo y elegante.

**Brix promedio:** Viognier 24.5 / Fiano 22.7

**Vendimia:**

**Viognier:** Medios de Agosto  
**Fiano:** Principios de Septiembre

**Temperatura sugerida para consumo:** 12

**Alcohol:** 12.5%

## CONTACTO



🌐 [www.divinovinogt.com](http://www.divinovinogt.com)

📘 [DivinoVinoGt](#)

☎ 6669 1498



### Aire de Protos

**Variedad:** Tempranillo 70%, Garnacha 15%, Verdejo y Albillo

Vol. de alcohol: 13%.

**Viñedos:** De la Denominación de Origen Cigales con edades entre 10 y 80 años. La mayoría son viñedos de entre 10 y 20 años de viticultores próximos a la zona.

**Características:** Vendimia recogida mayoritariamente durante la noche. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. A su llegada, se procesa en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema rápidamente para la elaboración de este vino pálido con poco color. Protección máxima frente a la oxidación de los aromas. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2-3 meses.

**Nota de Cata:** Color: Aspecto brillante y limpio. Color rosa pálido muy bonito, recuerda al color amarantho, incluso se aprecian matices fucsia claro.

**Nariz:** intensidad media con notable complejidad. Conjunto delicado y sugerente, con presencia de fruta blanca, melocotón, flores blancas y algo de frutos rojos con matices tropicales.

**Boca:** Fresco y sedoso, su elegante acidez se equilibra con un complejo recuerdo frutal, y cierta untuosidad debido a la crianza sobre lías. Muy agradable de beber

**Temperatura de servicio:** 8 – 9°C.



### CONTACTO

🌐 [www.tintosyblancos.com.gt](http://www.tintosyblancos.com.gt)

📘 [tintosyblancos.com.gt](https://www.facebook.com/tintosyblancos.com.gt)

☎ 47403470



### Godina Bodegas Morca

D.O. Campo de Borja

#### TIPO

Tinto.

#### VARIEDAD

Garnacha.

#### VINIFICACIÓN

Bodegas Morca se encuentra situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza. Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable, a continuación se introdujeron en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. El vino permaneció durante 15 meses de crianza, posteriormente cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección se obtuvo una producción limitada de este exclusivo vino.

#### NOTAS DE CATA

Es un vino de color púrpura intenso exhibiendo aromas a cerezas y ciruelas maduras enmarcadas con notas a cedro y especia. En boca ofrece una gran

concentración con pronunciados sabores a mermelada de frutos rojos. Los taninos finamente integrados le aportan un final largo y persistente.

#### MARIDAJE

Puede acompañarse con pasta, quesos de curación media, embutidos, guisos, carnes a la parrilla, barbacoas, carne de caza, etc.

#### CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

#### CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino servirlo a una temperatura en torno a los 15 °C - 18 °C

750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos. Se recomienda el uso moderado de este producto.



CONTACTO

[www.cinqwines.com](http://www.cinqwines.com)

[f cinqwines](https://www.facebook.com/cinqwines)

[30964731](tel:30964731)

[Noble Life - 12-34, Avenida Las Americas, Zona 13](#)

# Aldonza



## Aldonza Brut Reserva

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

### NOTA DE CATA

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.

**CAVA:** Brut Reserva

**GRADUACIÓN SERVICIO:** 11,5 - 12,5%  
Vol. Entre 6° - 8° C.

**GASTRONOMÍA:** La gran personalidad de este cava resalta cualquier plato de la cocina internacional: carnes, pescados guisos, quesos, foies y ahumados y es excelente como aperitivo. Tras la recolección, el mosto se obtiene por prensa neumática o escurrido dinámico. Fermentación del mosto a una temperatura de 15°C y seguimiento de la misma. Segunda fermentación y crianza mínima de 24 meses en caves

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# Aldonza



**Aldonza**  
**Brut - Rosé**  
**Trepat**

#### NOTA DE CATA

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

**CAVA:** Brut - Rosé

**ELABORACIÓN:** Tras la vendimia, se realiza un derrapado y encubado de las uvas con una leve maceración hasta alcanzar su punto óptimo de color y el resto de características. Fermentación del mosto por debajo de 19°C de temperatura. Reposo y crianza en la cava (mínimo 9 meses).

**GRADUACIÓN:** 11 - 12% Vol.

**GASTRONOMÍA:** Ideal para acompañar ensaladas, pastas, pescados azules, y mariscos.

**SERVICIO:** Entre 6° - 8° C.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# LA CREMA<sup>®</sup>



## La Crema Chardonnay

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

**Apelación:** Sonoma Coast, California

**Cepa:** Chardonnay

**Alcohol:** 13.5%

**Añejamiento:** 9 meses en barricas de roble francés y americano

**Maridaje:** Pollo y mariscos

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

2310-8233



## La Vieille Ferme



### La Vieille Ferme

**Notas De Cata:** hermosa capa amarilla con reflejos verdosos. La nariz es intensa, la boca llena de frescura y tensión, con buen equilibrio entre acidez y volumen. Continúa con un largo final con notas cítricas (limón)

**Región:** Luberon, Valle Del Ródano

**Cepa:** Syrah Bourboulec, Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino

**Maridaje:** Recomendable con entradas y platos fríos.

**M**  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)



**Variedad:** Tinta del País 100%.

**Vol. de alcohol:** 14,5%.

**Viñedos:** Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos.

Viñedos de unos 25 años.

**Características:**

Vendimia manual.

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 26°C.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés y americano. 6 meses en botella.

**Color:** Rojo cereza con ribete púrpura.

**Nariz:** Franca e intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados.

**Boca:** Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

**Maridaje:** Arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.

**Temperatura de servicio:** 15 – 16°C



**CONTACTO**

[www.tintosyblancos.com.gt](http://www.tintosyblancos.com.gt)

[tintosyblancos.com.gt](https://www.facebook.com/tintosyblancos.com.gt)

47403470

## Pago de Valtarreña Tinta del País (Tempranillo) 100%

De los viñedos propios del pago familiar de Valtarreña, de 45 a 55 años de edad, que debido a sus peculiaridades genéticas y a su especial microclima, producen una maduración excepcional en la bondad de sus taninos. Suelos arcillosos calcáreos y arenas frescas.

Cultivados en vaso y espaldera con unos rendimientos de sólo 3.500 kg por hectárea. Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de 12 Kilos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y maloláctica en barrica de roble francés. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés de 225 litros con un grano seleccionado y una edad media de año y medio.

Es un tinto goloso y potente, al mismo tiempo que suave y aterciopelado. Es una mano de hierro en un guante de terciopelo. A la vista resulta muy atractivo y deja entrever que va a ser cosa seria. De nítido y brillante color cereza. Prácticamente sin ribete nos permite vaticinar la larga vida que se augura.

En fase olfativa podemos encontrar una intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan las notas que evocan a frutas negras en la sazón con recuerdos tostados, también de cueros y cafés. A medida que profundizamos vienen a nuestra memoria aromas especiados, de amplia intensidad y elevada persistencia.

En boca resulta muy carnoso, sávido, aterciopelado, estructurado, fresco y dotado de un gran equilibrio. Notas de zarzamora, de caramelos de café con leche, de bosque umbrío, de tabaco de pipa, de minerales... Es un vino eterno en sensaciones que además persisten, pues es muy, muy largo.

Temperatura de consumo entre 16-18°C



CONTACTO

[www.alcazaren.com.gt](http://www.alcazaren.com.gt)

[DistribuidoraAlcazaren](#)

2429 5959

5208 8999

## Cousiño Mancul

### Don Luis Sauvignon Blanc 2020

Una línea en honor a Luis Cousiño, quien junto a su mujer Isidora Goyenechea, concretaron el sueño de comenzar una producción de vino familiar.

Es un vino fresco y frutal que expresa todo el carácter varietal de esta cepa.

La cosecha 2019-2020 se caracterizó por un invierno muy seco, y una primavera y verano de altas temperaturas, las cuales adelantaron el periodo de floración y cuaja de nuestras vides. Debido a este verano caluroso y la propagación del virus Covid-19, el equipo enológico decidió adelantar la cosecha entre 3 y 4 semanas respecto de años anteriores. Nuestras uvas presentaron un buen estado sanitario y una buena calidad de fruta. Los vinos blancos se sienten frescos y de intensos aromas, y nuestros vinos tintos presentan una agradable estructura y se sienten muy sabrosos.

Luego de cosechar durante fines de febrero las uvas fueron molidas y prensadas al abrigo del oxígeno para conservar aromas y sabores del mosto. El jugo fue

clarificado en frío para obtener un mosto limpio que se inoculó con distintas cepas de levaduras para acentuar sus caracteres varietales. Fermentó lentamente en tanques de acero inoxidable a 13 °C (55 ° F) por 25 días. Una vez que el vino estuvo seco, fue clarificado, estabilizado en frío y embotellado.

Color amarillo pálido brillante. Aromas sutilmente herbáceos, florales y frutales que recuerdan a maracuyá, pomelo, piña fresca y flor de sauce. En boca presenta una acidez alta que realza la experiencia, es fresco con notas tropicales y de una persistencia muy larga.

Este vino armoniza muy bien con preparaciones vegetales o de mar como ostras, ceviche y ensalada griega o caprese. Ideal para acompañar quesos frescos y minerales como queso de cabra.

**Composición varietal:** 100% Sauvignon Blanc

**Denominación de Origen:** Valle del Maipo

**Alcohol:** 13%

**Acidez total:** 6,71g/L

**Azúcar Residual:** 2,43 g/L pH: 3,24



### CONTACTO



[www.lacofradiadelosvinos.com.gt](http://www.lacofradiadelosvinos.com.gt)

[LaCofradiadelosVinos](https://www.facebook.com/LaCofradiadelosVinos)

## TINTO PESQUERA

**Finca ViMarca:** Tinto Pesquera Gran Reserva Millenium

**Grado:** 14,5% Vol.

**Variedad:** 100% Tempranillo

### Notas De Cata

**Vista:** Color rojo picota con capa intensa y brillante.

**Nariz:** Aromas frutales y toques de madera bien integrados. En perfecto equilibrio con notas de frutos negros de grosella y mora. A los que se suman aromas a regaliz y notas especiadas, entre mezcladas con notas de café.

**Boca:** Amplio, carnoso y largo, con estructura tánica redonda y persistente. Tiene un paso de boca fino, goloso con fruta madura y torrefacto en el postgusto. Es un vino elegante y sedoso, con un buen envejecimiento en barricas de roble francés.

**Temperatura De Servicio:** 12 a 14°C

**Consumo:** Vino con buen potencial de guarda, elaborado para persistir en el tiempo. Se recomienda decantar tres cuartos de hora antes del servicio.

**Combinación:** Ideal para acompañar todo tipo de carne roja y blanca, ideal para platos de caza y sobre todo con lechazo asado. Perfecto también con cualquier plato de cuchara así como con postres: chocolates amargos y tarta de queso.

**Viñedo De Elaboración:** Viña Alta.

**Descripción:** Las uvas de Millenium proceden de Viña Alta. Un pago excepcional por su bajo rendimiento y calidad soberbia de uvas, que se encuentra a una altitud de más de 800 metros.

**Superficie:** 5 hectáreas.

**Edad:** Media de 35 a 40 años.

**Suelo:** Suelos pobres con mucho canto y una base arcillosa.

**Clima:** Continental atlántico, seco y ventoso, con inviernos muy duros, largos y fríos, y veranos cortos, secos y calurosos. Zona con una pluviometría media de 400 mm. Anuales, pudiéndose delimitar dos zonas: una en laderas de mayor insolación, que da lugar a una maduración más temprana; y traen llano, con menor insolación y una maduración más lenta.

**Clima y Vendimia:** El año comenzó con temperaturas frías, que se acentuaron durante la primera mitad del mes de febrero, como es habitual en los inviernos de la Ribera. Sin embargo, la primavera trajo valores cálidos, especialmente en los meses de abril y mayo. Las lluvias en este periodo alcanzaron valores normales, sin embargo, a medida que avanzó la primavera se hicieron más escasas, quedando bastante por debajo de la media.

Estas condiciones provocaron un adelanto en la brotación con un crecimiento vegetativo moderado. El verano fue muy caluroso, especialmente el mes de julio, manteniendo las vides el adelanto en el ciclo y presente desde brotación. Precipitaciones aisladas en el mes de junio, coincidiendo con el cuajado, provocaron el corrimiento de muchas flores. Esto dio lugar a racimos con un número menor de uvas y de pequeño tamaño, debido a la escasa pluviometría.

Las características de los racimos y las uvas, junto con el contraste térmico que es habitual a la salida del verano, garantizan una perfecta maduración. La vendimia comenzó a mediados de septiembre, fecha relativamente temprana para la zona, con uva sana por la ausencia de lluvias. La cosecha alcanzó valores medios en cantidad y altos en calidad, siendo la calificación de la añada excelente.

**Envejecimiento:** 24 meses en bodega de roble francés de 225 litros. El vino se redondea en botella antes de su salida al mercado.



### CONTACTO

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[f ClubdeVinosCorchos](#)

[@corchosgt](#)

[2224-1100](tel:2224-1100)

[1 avenida 15-52 zona 10](#)

# Santa Rita Medalla Real Cabernet Sauvignon 2017



**Composición Varietal:** 92% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc

**Región:** Valle del Maipo

### Comentario del Enólogo

Nuestro vino Medalla Real Gold Medal tiene un profundo color púrpura tinta. La nariz es rica y llena de fruta azul oscura como arándanos, moras, higos secos y algunas notas suaves de especias. El vino tiene un ataque dulce y un paladar medio de gran riqueza. La boca tiene taninos maduros y redondeados que crean la firme columna vertebral que lleva al vino a un final de fruta negra, largo y cremoso.

### Manejo del Viñedo

El 100% de las uvas provienen de nuestros viñedos de Alto Jahuel. Las parras, de 15-20 años de edad, fueron conducidas usando un sistema de brotes en posición vertical. La remoción de los brotes a comienzos de la primavera y el deshoje después de la floración

son técnicas de manejo del viñedo normalmente utilizadas para obtener una buena maduración de los taninos y así minimizar el carácter herbal inmaduro de las uvas en el momento de la cosecha. El Cabernet Sauvignon fue cosechado la segunda quincena de abril con un gran equilibrio y madurez. El Cabernet Franc fue recogido a mediados de abril alcanzando excelentes sabores y una suave textura.

### Vinificación

Las uvas fueron despalilladas y molidas cuidadosamente, dejando algunas bayas enteras intactas para la fermentación. Se realizó una maceración en frío previa a la fermentación. La temperatura se elevó a 15°C (59°F) antes de la inoculación con levaduras seleccionadas. Algunos lotes se fermentan con levaduras nativas.

La fermentación fue desarrollada a 25-28°C (82°F). Delestages diarios

durante los primeros 2/3 de la fermentación y luego remontajes abiertos de tiempo reducido hacia el final de manera de lograr un vino balanceado en extracción. Una vez terminada la fermentación, se realizó una maceración post fermentativa de 8 días a algunas cubas seleccionadas para alcanzar una mejor textura y suavidad de taninos. El vino es prensado, usando prensas verticales y neumáticas, donde el uso del vino prensa es importante en la mezcla final entregando agarre y persistencia al vino.

### Evejecimiento

El vino envejeció durante 14 meses en barricas de segundo y tercer uso.

### Detalles Técnicos

**Alcohol:** 13.6% v/v

**Acidez Total:** 4,7 g/l Expresado en Ácido Tartárico

**pH:** 3.73

**Azúcar Residual:** 6,2 g/l



### CONTACTO

🌐 [www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

📘 [bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

☎ 2503 3500

## *Pewen de Apalta 2018*

### **Geografía & Suelo**

El viñedo fue plantado en el año 1938 y está ubicado en la parte baja de una suave pendiente con exposición sur. El viñedo tiene una densidad de plantación de 5.500 plantas por ha, es un viñedo de secano que solo recibe agua durante el invierno (promedio histórico de 650mm/año) y las contribuciones subterráneas de las laderas a la parte baja. Esta condición contribuye a que los suelos inicien la temporada con buena humedad y se van secando lentamente a medida que la temporada avanza. En diciembre las condiciones logran frenar lentamente la disponibilidad de agua desde la floración con una para completa desde el momento de la Pinta logrando un balance ideal y plantas muy equilibradas. Los suelos de origen graníticos y profundidad media tienen baja fertilidad obteniendo una canopia con muy buena explosión a la luz.

### **Vinificación**

Las uvas son cosechadas manualmente durante la última semana de marzo y la primera de Abril relativamente temprano para la variedad. Las uvas son despalilladas y parcialmente molidas antes de entrar a cubas de acero y concreto. Las uvas comienzan la fermentación

de manera espontánea con temperaturas entre 26-28 C, la extracción es suave durante toda la fermentación una vez terminada esta el vino es drenado y las pieles prensadas en prensas verticales separando diferentes presiones las cuales dependiendo de las calidades y degustaciones se incorporan a la mezcla final tempranamente aportando estructura y siendo la columna vertebral del vino. Este porcentaje varía año tras año.

### **Envejecimiento**

Pewen de Apalta tiene una crianza en barricas de roble francés nuevas y de segundo uso por 18 meses. Una vez terminado su período de crianza el vino pasa 2 meses en cubas de concreto previo a su envasado sin ser filtrado ni clarificado.

### **Análisis**

A° : 14,4 %v/v  
 AV : 0,56 g/L  
 MR : 1,97 g/L  
 IC : 14,14  
 SO2 L : 35,2 ppm  
 SO2 T : 48 ppm  
 O2 : 0,26 ppm  
 pH : 3,52  
 AT : 5,49 g/L



### **CONTACTO**

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

2503 3500



### MIRAVAL COTES DE PROVENCE ROSÉ

**NOTAS DE CATA:** Revela un seductor y puro color rosa pétalo. Lleno de frescor, ofrece elegantes aromas de frutas frescas y deliciosas como la grosella rosa, apoyados por notas ligeramente a limón, minerales y salinas.

**REGIÓN:** Provenza, Château Miraval

**CEPA:** Cinsault, Garnacha, Rolle, Tibouren

**ALCOHOL:** 12.5%

**AÑEJAMIENTO:** 6 meses en barrica de roble francés.

**MARIDAJE:** Aperitivo, arroces de pescado, ahumados, cocina asiática.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

# UMBRIA IT

## Castello della Sala Bramito Chardonnay 2018



### Notas Vintage

La cosecha 2018 fue fresca con lluvias frecuentes que fueron óptimas para el desarrollo de las vides. El clima de enero fue templado con poca lluvia. Las bajas temperaturas y la nieve marcaron el final de febrero y principios de marzo, seguido de lluvia que ayudó a reponer las reservas de agua subterránea.

Clima cálido a mediados de julio y durante todo agosto, que se combinó con excelentes fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche que promovieron una maduración lenta y regular de las bayas.

Las uvas estaban sanas, en su punto máximo de madurez con un perfil aromático óptimo y excelente frescura. La recolección se inició a finales de agosto.

### Notas Del Viñedo

Castello della Sala Chardonnay se produjo por primera vez con la añada 1994 y es Marchesi Secondo Chardonnay de Antinori.

Las uvas provienen de viñedos plantados de 656 a 1,312 pies sobre el nivel del mar, en el Plioceno que tiene suelos sedimentarios ricos en fósiles marinos con algo de arcilla.

Castello della Sala es un castillo del siglo XIV ubicado a 10 millas de la ciudad de Orvieto, comprado por la familia Antinori en 1940.

### Notas De Elaboración

Las uvas se recolectaron durante la noche y se enfriaron inmediatamente para mantener la variedad varietal del personaje.

Después de unas horas de contacto con la piel, el jugo

se transfirió a barricas de roble francés parciales y tanques de acero inoxidable.

Después de la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica parcial, el vino fue envejecido en roble durante 5 meses.

### Notas De Sabor

Este vino blanco es de color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Complejo y fresco en nariz, el vino ofrece delicados aromas de frutas tropicales, piña y cítricos que se mezclan con sensaciones de mantequilla de avellana y vainilla.

En boca tiene una excelente estructura, elegante y mineral.



CONTACTO

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

2503 3500



## La Vieille Ferme



### La Vieille Ferme Rosé

**Notas De Cata:** Fresco, afrutado y coloreado, presenta todos los elementos de un atractivo rosado con atractiva suavidad. Vino divertido! En boca muestra riqueza aromática y un perfecto equilibrio entre el cuerpo y el frescor.

**Región:** Luberon, Valle Del Ródano

**Cepa:** Cinsault, Grenache, Syrah

**Alcohol:** 13.5%

**Añejamiento:** 15 días en depósitos de acero inoxidable

**Maridaje:** Bufés fríos, ensaladas de tomate, carnes a la brasa y otros almuerzos de verano.

M  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[f marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[@ marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

## 7 Colores



7 COLORES es un hermoso pájaro chileno y el único en el mundo que tiene siete colores. Chile también es único en muchos otros sentidos, y nosotros pretendemos realzar la calidad excepcional de la fruta chilena a través de cada vino que elaboramos, basándonos en la innovación y siempre atreviéndonos a ir más allá de los límites tradicionales

### Nuestros Viñedos

- Bodega fundada en 2013
- Ubicada en la D.O. Isla de Maipo
- 200 hectáreas en Péncahue
- D.O. Valle del Maul

- 100 hectáreas en el viñedo El Puntal D.O. Valle del Maipo
- Producción anual: 15.000 cajas

“En 7 COLORES estamos constantemente buscando los nuevos secretos que aquellos pequeños terroirs han estado guardando por años a fin de crear vinos expresivos y estructurados”.

Rodrigo Maletta

Gerente Enológico de 7 COLORES

### Gran Reserva

Todos los vinos de nuestra

línea Gran Reserva incorporan pequeñas porciones de cepas blancas no tradicionales como una forma de resaltar la tipicidad característica de la variedad principal.

### Cabernet Sauvignon - Muscat

De profundo y brillante color rojo cereza, los matices rubíes de este vino revelan su juventud. Muestra notas florales en la nariz que probablemente se deben a su toque de moscatel. Sus abundantes frutos rojos, especialmente frambuesas y cranberries, ganan complejidad debido a un

suave toque de menta y a notas de madera bien integrada. De buena estructura y cuerpo, entrega taninos elegantes.

### Pinot Noir- Semillon

De un grato y brillante color rojo rubí, este vino limpio e intenso en la nariz se caracteriza por una expresión de frutos rojos maduros. Su buena estructura proviene de su guarda en madera. De cuerpo liviano, ofrece un final largo y placentero.

### Carmènère

Este carmenère, de profundo e intenso color rojo, presenta



aromas de frutos negros y ciruelas, además de elegantes toques especiados dentro de un fino equilibrio de fruta, espacias y notas levemente ahumadas. En la boca entrega taninos firmes y aterciopelados que envuelven el paladar.

#### Análisis

Alcohol %: 13.5

pH: 3.67

Acidez total: 2.77

Azúcar: 4.64

#### Notas De Cata

COLOR: Rojo granate profundo.

AROMA: Fruta negra como ciruela y mora con elegantes toques especiados. Un fino equilibrio entre fruta y madera, con ligeras notas ahumadas.

SABOR: En boca, es un vino con gran concentración y volumen con taninos sedosos que envuelven el paladar.

SUGERENCIA MARIDAJE: Quesos,

pastas, estofados y legumbres.  
POTENCIAL DE GUARDA: 8 Años  
TEMPERATURA: 18° - 20°C

#### Descripción

APELACIÓN: Valle del Maule

CEPA: Carmenere

COSECHA: 2017

#### Viñedos

SUELOS: Arcillosos, con buena retención de agua.

CLIMA: Mediterráneo templado subhúmedo.

COSECHA: Manual, a mediados de abril.

#### Vinificación

FERMENTACIÓN: En tanques de acero inoxidable durante 15 días; Posteriormente se realiza la fermentación maloláctica en forma natural.

GUARDA: En promedio, 12 meses en barricas de roble francés.



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)



## La Vieille Ferme



### CHAMPAGNE FLEUR DE MIRAVAL TINTO

**NOTAS DE CATA:** vista: bonita capa de color rojo oscuro, con tonos morados. Nariz: es opulento, desarrolla notas de fruta roja y negra (mora, grosella negra) y especias. En boca es afrutado y aterciopelado. Equilibrado, crujiente, con taninos sedosos y finaliza.

**Región:** Luberon, Valle Del Ródano

**Cepa:** Syrah Cariñena, Cinsaut, Garnacha, Syrah

**Alcohol:** 13.5%

**Añejamiento:** 10 meses en barricas

**Maridaje:** Recomendable servir a 17°C con una comida espontánea y para el disfrute.

Quesos, embutidos, jamones, ensaladas, tapas.

**M**  
MARCAS  
MUNDIALES  
CONTACTO

[www.marcasmundiales.com.gt](http://www.marcasmundiales.com.gt)

[marcasmundialesguatemala](https://www.facebook.com/marcasmundialesguatemala)

[marcasmundialesofficial](https://www.instagram.com/marcasmundialesofficial)

[2310-8233](tel:2310-8233)

Finca  
VILLACRECES



Finca Villacreces D. O. Ribera Del Duero

**Bodega:** Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).

**Propietario:** Grupo Artevino.

**Dirección:** Lalo Antón.

**Enología:** Lluís Laso.

**Viticultura:** Javier Vicente.

Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

**Cosecha:** 2015

Calificación de la cosecha: Muy buena.

**Viñedo:** Procedente de una selección de las parcelas con rendimientos más bajos de la finca de 64 has. ubicada en Quintanilla de Onésimo.

**Año de plantación:** Entorno a 1980.

**Rendimientos:** 5.500 kg./ha

Superficie del viñedo: 64 hectáreas (total de la finca)

**Estilo de poda:** Espaldera, cordón royat.

**Densidad de plantación:** 2.200 plantas/hectárea.

**Región:** D.O. Ribera del Duero - Valladolid

**Suelos:** Grava con arena, y alguna zona arcillosa.

**Orografía:** Llana.

**Orientación:** Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

**Clima:** Continental con ligera influencia atlántica.

**Pluviométrica:** 350-400 mm.

**Temperatura media:** 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

**Viticultura:** Ecológica.

**Técnicas de cultivo del suelo:**

Tradicional con cubierta vegetal.

**Irrigación:** Cualitativa.

**Vendimia en verde:** No.

**Vendimia:** Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

**Fecha Vendimia:** Segunda y tercera semana de octubre.

**Despallado estrujado:** Sólo despallado.

**Fermentación alcohólica:** En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

**Fermentación maloláctica:** En tina de madera y barrica de roble francés.

**Crianza:** 14 meses.

**Tipo de barrica:** 100% Francesa de grano fino

(Darnajou y Taransaud).

**Edad de las barricas:** Nuevas.

**Clarificación:** No

**Estabilización por frío:** No.

**Filtración:** Previa al embotellado por membrana.

Variedades: 86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.

**Alcohol:** 14.5%

**Acidez total:** 5,60 g/l.

**PH:** 3,69

**Acidez Volátil:** 0,62 g/l.

**Producción:** 40.724 botellas de 75 cl y 524 botellas magnum.

**Conservación:** A 16°

**Notas de cata:**

Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura con matices minerales y balsámicos, toques de tofe de su paso por barrica. En boca tiene una entrada grasa y con volumen, que nos acompaña hasta el final, largo y persistente, con taninos maduros. Recuerdos de regaliz, fruta y café.



CONTACTO

🌐 [www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

📘 ClubdeVinosCorchos

📷 @corchosgt

☎ 2224-1100

📍 1 avenida 15-52 zona 10

# California

## 2018 Essence Sauvignon Blanc



### Notas Adicionales

Motto es una colección de vinos ricos, oscuros y distintivos de California que brindan un toque definitivamente audaz a la experiencia enológica. Nuestro lema enológico es simple: aprenda las reglas, para que pueda romperlas con estilo. #¿Cuál es tu lema?

### Notas De Elaboración

El vino se fermenta en frío en tanques de acero inoxidable para extraer aromas frutales intensos conservando al mismo tiempo la frescura.

Los lotes se mantienen separados durante la fermentación y la mezcla se produce justo antes embotellado.

El resultado de la mezcla es brillante, fresca y equilibrada. Una combinación perfecta de ácido y hierbas al estilo del nuevo mundo como lo es Nueva Zelanda.

### Maridajes Recomendados

Ostras, almejas manila, pescado blanco, pollo a las hierbas.

### Notas De Sabor

Crujiente y refrescante, nuestro Sauvignon Blanc ofrece una acidez deliciosa con sabores de maracuyá, manzana verde y un toque aromático de hierba recién cortada.



### CONTACTO

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

2503 3500



**Macon Villages**  
**Louis Jadot Maconnais, Francia.**

Louis Jadot es una de las 2 últimas grandes casas de Bourgogne que todavía se dedican únicamente a esta apelación. Piensan que para ser lo mejor posible en algo, en un cierto tipo de vino, hay que dedicarse 100% a ellos. En 2008, Louis Jadot festeja sus 150 años de existencia como EL ESPECIALISTA DE BOUGOGNE - desde 1859. Todos los 150 vinos diferentes que propone esta casa traen la misma botella, con la famosa etiqueta amarilla y el símbolo de la cara de Baccho.

**Vinificación**  
Tipo De Vino  
Blanco Seco Fresco

**Variedades**  
100% Chardonnay.

**Alcohol**  
13%

**Reposo**  
Sin reposo

**Capacidad De Añejamiento**  
5 años

**Temperatura De Servicio**  
servir de 9 a 12 ° C

**Notas Del Sommelier**  
Color amarillo brillante.  
Aromas a limón, flores y fruta fresca.  
En boca fresco, limón, flores y piña.

**Maridaje**  
Altamente recomendado para  
acompañar con: Carnes Blancas,  
Pescado Asado, queso de Cabra y como  
aperitivo.



**CONTACTO**

[www.corchos.com.gt](http://www.corchos.com.gt)

[ClubdeVinosCorchos](https://www.facebook.com/ClubdeVinosCorchos)

[@corchosgt](https://www.instagram.com/corchosgt)

[2224-1100](tel:2224-1100)

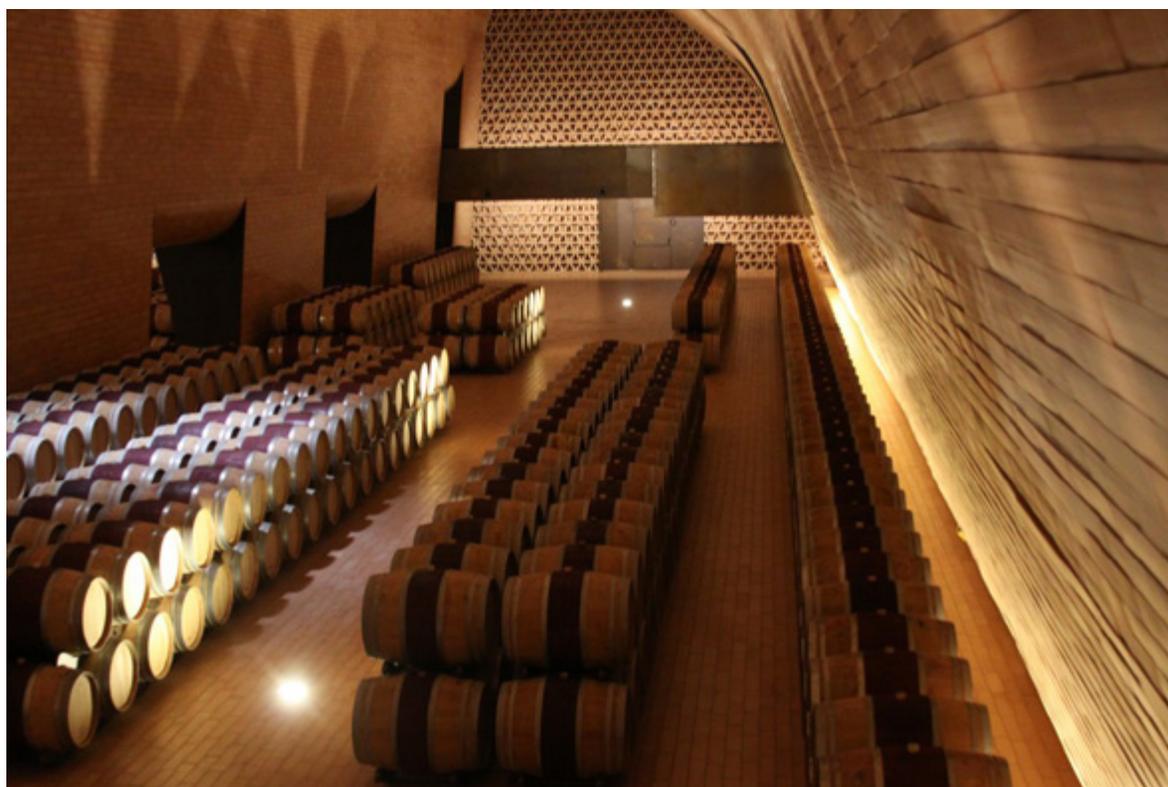
[1 avenida 15-52 zona 10](#)



*Bodegas*



Marchesi  
**ANTINORI**  
26 GENERAZIONI



**Una historia transmitida a través de 26 generaciones.**

La familia Antinori ha estado comprometida con el arte de la elaboración del vino durante más de seis siglos desde 1385, cuando Giovanni di Piero Antinori se convirtió en miembro del "Arte Fiorentina dei Vinattieri", el Gremio de Enólogos Florentinos. A lo largo de su historia, veintiséis generaciones, la familia Antinori ha gestionado el negocio directamente tomando decisiones innovadoras y, a veces, audaces, manteniendo el máximo respeto por las tradiciones y el medio ambiente.



**CONTACTO**

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicores](https://www.facebook.com/bacovinosylicores)

2503 3500



Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

Garzón está cerca de todo: Punta del Este, La Barra y José Ignacio, el paraíso turístico uruguayo, con variados paisajes y una combinación perfecta de historia y futuro.

A sólo 18 km. del Océano Atlántico, las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad y



exposición solar, permitiendo de esta manera desarrollar pequeños distintos viñedos en sí mismos y creando un entorno singular donde se entremezclan bosques nativos, grandes rocas y palmeras naturales.

**Un terroir excepcional.** Una locación exclusiva. La influencia del Océano Atlántico sobre los viñedos. Trabajo meticuloso en cada parcela para que las uvas se convierten en fiel expresión de su origen. Una bodega sustentable y un portfolio de vinos con fuerte identidad y sentido del lugar.

Muy cerca de la costa atlántica uruguayo y a 160 metros de altura sobre el nivel

del mar, la viña fue plantada en un terruño privilegiado que imprime en nuestras uvas un carácter único e irrepetible, lo cual sumado al clima templado y las prácticas orgánicas desarrolladas en las plantaciones, permite reflejar en cada vino el auténtico carácter del terroir de Garzón. La geología de la zona de Garzón pertenece a lo que se conoce como Basamento Cristalino que dio origen a los suelos más antiguos del planeta hace más de 2500 millones de años. Cuando estas rocas se alteran y se muelen con millones de años de geología forman un fantástico suelo de roca meteorizada, llamada: Balasto.



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
 502 2470 9696



## MANCURA

Nuestra línea Mancura nace para tributar nuestras raíces, nuestras tradiciones y nuestros orígenes.

Cuenta la leyenda que Mancura, el Cóndor andino, aparece desde las alturas de los Andes trayendo consigo el sol que proporciona la fuerza, el calor y la energía que necesitan nuestros valles. Al atardecer, y con su majestuoso vuelo, Mancura aporta la frescura del mar, permitiéndonos disfrutar de una de las mejores condiciones del mundo para producir vinos de alta calidad.



Nuestra bodega, ubicada en el Valle de Cachapoal, es reconocida por su tecnología de punta, su gran capacidad, la eficiencia de sus procesos y sus certificaciones de clase mundial, lo que nos permite obtener excelentes productos.



Jorge Martínez  
Enólogo



“Mancura típicamente hace vinos del nuevo mundo, que es un fiel reflejo de los diferentes terrores que se encuentran a lo largo y ancho de Chile. Esto se transfiere a nuestros vinos. De esta forma, nuestros clientes de todo el mundo podrán obtener más información sobre nuestro país y especialmente sobre Mancura, a través de sus diferentes líneas y variedades.”



CONTACTO

🌐 [www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

📘 [licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

📷 [licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

☎️ 502 2470 9696

## Chateau Ste Michelle



Celebra más de 50 años de enología. Desde entonces, ha combinado tradiciones vinícolas del Viejo Mundo con la innovación del Nuevo Mundo. De hecho, Chateau Ste Michelle es una de las pocas bodegas Premium del mundo con dos bodegas de vanguardia, una para tintos y otra para blancos. Los blancos se elaboran en el Chateau en Woodinville, WA, mientras que los tintos se elaboran en nuestra bodega Canoe Ridge Estate en el este de Washington.



CONTACTO

[www.distribuidorabaco.com](http://www.distribuidorabaco.com)

[bacovinosylicos](https://www.facebook.com/bacovinosylicos)

2503 3500

# URBION

DESDE 1995

Hacienda Urbión nace en el año 2008 de la mano de Miguel Angel Rodríguez, enólogo y propietario riojano de 200 Monges, el famoso vino de la bodega Vinícola Real. Se trata de un proyecto dirigido a la hostelería, al consumidor habitual en restaurantes que buscan vinos de gran relación calidad precio.

La bodega está ubicada en la localidad riojana de Albelda de Iregua (Logroño), compartiendo instalaciones con la propia Vinícola Real y con viñedo propio, aunque las producciones van en paralelo.



## Los vinos de Hacienda Urbión

Actualmente, Hacienda Urbión elabora una pequeña gama de vinos, de estilo moderno, con vinificaciones que tratan de dar protagonismo a la fruta frente a las notas de madera de las largas crianzas, y que se ajusten a un perfil gastronómico destinado al canal Horeca. Entre ellos destaca el vino Urbión Cuvée un vino joven, con 10 meses de crianza en barrica, basado en variedades típicas como Tempranillo y Garnacha, y uno de los vinos más económicos que podemos encontrar con esta calidad. Sin duda, un gran acierto de Hacienda Urbión.



CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)

# MIOLO

W I N E G R O U P

La historia de Miolo Wine Group comienza en 1897 cuando Guiseppe Miolo llegó a Brasil proveniente de Italia y se estableció en Lote 43 en Valle de los Viñedos, Bento Gonçalves donde plantó sus primeros viñedos.

Después de un siglo de trabajar en la vitivinicultura la tercera generación de la familia en Brasil fundó Miolo Winery en 1989. El primer vino de la marca Miolo en ser comercializado



fue un Reserva Merlot 1990 Vintage, hecho con las uvas de la región de Valle de los Viñedos ahora con Denominación de Origen (Vale dos Vinhedos DOV). Luego de muchos años de inversión, trabajo y dedicación, Miolo se convirtió en el grupo vinícola más grande y más querido de Brasil. Actualmente es el mayor exportador de vinos brasileños y está entre los principales productores de vinos espumantes del país.



CONTACTO

[www.sommwinesgt.shop](http://www.sommwinesgt.shop)

[sommwinesgt](https://www.facebook.com/sommwinesgt)

[@sommwinesgt](https://www.instagram.com/sommwinesgt)

[5740-3030](tel:5740-3030)

[4547-6811](tel:4547-6811)

# krutzle

## Historia

La bodega Krutzler se gestiona como una empresa familiar en la quinta generación. Melanie Krutzler ayuda a su esposo Reinhold en todos los asuntos de la bodega, pero su madre Martha también ayuda mucho en el negocio. Hace 40 años, Hermann Krutzler embotelló por primera vez vinos de calidad con su propio estilo.

En este sentido, no es de extrañar que Reinhold también tuviera su espíritu pionero en la sangre cuando creó Perwolff junto con su padre y su hermano Erich en la década de 1990. Un pionero del éxito mundial de los vinos tintos austriacos que causaron sensación tanto entonces como ahora.

Este camino hacia el éxito lo continuará la próxima generación: Clemens Krutzler está siguiendo lentamente los pasos de su padre.



**VARIETADES DE UVA:** Blaufränkisch 80%, Merlot 20%

**EDAD DE LAS VID:** 30 - 50 años

**TERROIRS:** tierra parda y pizarra

**CRIANZA:** Fermentación y almacenamiento en barricas de madera clásicas hecho de roble y acero inoxidable

**ENVEJECIMIENTO:** 10 a 15 años

## Premios

GALA DEL VINO TINTO FALSTAFF

Ganadora de variedades Blaufränkisch

## CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.franconia.gua)

[📞 502 4587 0798](tel:50245870798)

# House of MORANDÉ

Innovación a través de la tradición  
"Bienvenidos al camino de la exploración,  
pasión, dedicación y compromiso con  
lo que realmente amamos y sabemos.  
El vino!"

## El pionero, la familia y el futuro

En 1996, se fundó la viña por Pablo Morandé.

En 1982 fue el primero en descubrir y desarrollar el potencial del Valle de Casablanca.

Fue el primero en enfocarse en terroirs específicos para cada variedad.

En el 2000, Luis Enrique Yarur y su familia, compraron Morandé.

Están comprometidos con la excelencia y sustentabilidad.

En el 2010, Ricardo Baettig se unió a la viña, continuando el legado de innovación y la verdadera expresión de los vinos.

## House of Morandé

### Ensamblaje

Cabernet Sauvignon 78%

Cabernet Franc 14%

Carignan 8%

### Análisis

Alcohol: 14.0%

pH: 3.25

Acidez Total: 4.12 g/L.

Azúcar Residual: 3.39 g/L.

### Viñedos

Se encuentra ubicado en San Bernardo, a los pies del cerro Chena, en el corazón del Valle del Maipo. Tiene una perfecta combinación de clima mediterráneo



templado cálido, de verano seco y extendido. Sus suelos pertenecen a la tercera terraza aluvial del río Maipo, caracterizada por un horizonte de gravas y arcillas, determinantes en gran medida de la calidad de los grandes vinos del Maipo, con una estructura franca que permiten un profundo desarrollo de raíces. El año 2015 se considera como una cosecha de gran calidad en cuanto a clima con 1.710 días grado de Septiembre a Abril, muy equilibrada en rendimiento y temperaturas. El viñedo tiene un diseño de plantación de alta densidad con 7.000 plantas/ha, orientado de Norte

a Sur 22,5o W. El trabajo en la viña consiste en producir un número bajo de racimos por planta, de pequeño tamaño, dando como resultado una carga por planta de aproximadamente 1kg. Todo esto se traduce en aromas y sabores concentrados. La vendimia se realiza a mano en cajas de 10 kg, con selección de la uva en el viñedo y posteriormente en la bodega, baya a baya.

### Vinificación

La cosecha se realizó el 18 y 19 de Marzo. Luego de una maceración a 5°C por 3-4 días, se realiza la fermentación alcohólica

con una vinificación tradicional de estilo bordelés con maceraciones prolongadas de 5 semanas. Una vez terminado este proceso, el vino se pone en barricas para su fermentación maloláctica y crianza por 18 meses. Se afina con clara de huevo, se decanta por dos meses y se envasa sin filtración. Por último, reposa en botellas por dos años a temperatura controlada hasta su liberación.

#### Notas de Cata

Color: rojo granate, intenso.  
Aroma: su perfume recuerda frutas rojas como frambuesa madura y guinda negra, con notas especiadas y una delicada torrefacción.



Sabor: en boca es de paso amplio, se abre mostrando su gran cuerpo y densidad. Muestra gran balance, con una estructura de taninos importantes, de gran fineza. Su final es suave, elegante y de larga persistencia.

#### Sugerencias de Consumo

T°: Temperatura de servicio 15-16 °C.  
Tiempo de evolución creciente hasta el 2025.

**Maridaje:** consumir preferentemente con gastronomía de carnes rojas, estofados, piezas de caza y en general una cocina de cocción lenta.



 LICORES DE  
GUATEMALA  
CONTACTO

[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com) [f licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala) [@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala) [502 2470 9696](tel:50224709696)



# PRADOREY

Un legado heredado de Isabel La Católica en la Ribera del Duero Burgalesa

## Regiones

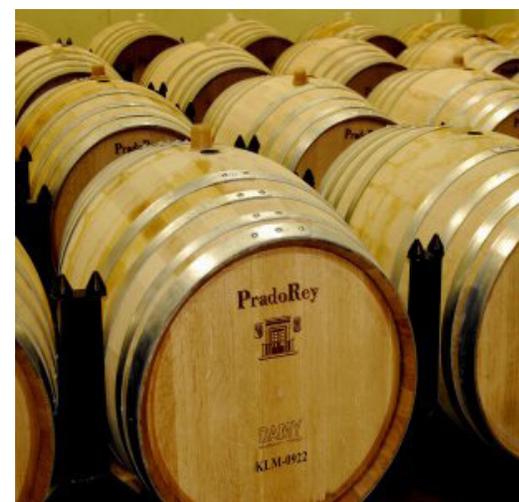
Ribera del Duero y Rueda  
La finca está situada en la parte oriental de la Ribera del Duero, una de las zonas de mayor calidad debido a su características únicas de altitud, terreno, clima y composición del suelo

## Haciendo Historia

Desde 1503  
Los terrenos donde se fundó PRADOREY fueron en origen propiedad de Isabel la Católica, quien le dio el ilustre nombre de Real Sitio de Ventosilla.

Posteriormente, el rey Felipe III disfrutó de este sitio privilegiado donde tenía un lugar favorito para la caza: El PRADO DEL REY.

1600: La Reina Isabel La Católica compra la finca  
1503: Lope de Vega y Rubens visitan el Palacio  
1989: El Rey Alfonso XIII declara la finca explotación agrícola modelo  
1603: Javier Cremades de Adaro compra este real sitio  
1928: Primera cosecha de vinos PRADOREY en la Ribera del Duero  
2014: Primera cosecha de vinos blancos PRADOREY  
1996: PRADOREY inicia su segunda revolución enológica  
2005: El Duque de Lerma construye un Palacio para el Rey Felipe III



## Sostenibilidad

En la finca conviven siglos de historia con un modelo sostenible cuidadoso con el medio ambiente



[www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)

[licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)

[@licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)

[502 2470 9696](tel:50224709696)



## DÖNNHOFF



### Historia

Situada en Oberhausen, Nahe durante mucho tiempo, el valle extremadamente pintoresco entre Niederhausen y Schloßböckelheim. El abuelo de Helmut Dönnhoff sentó las bases del éxito de nuestra bodega. Hermann Dönnhoff (1880-1953) se concentró desde el principio en el cultivo de Riesling en ubicaciones privilegiadas. Ya en la década de 1920, embotellaba sus mejores vinos y los vendía con nombres de sitios.

El nieto del homónimo, Helmut Dönnhoff, sentó las bases del éxito internacional y dio forma a la reputación de los grandes Riesling alemanes en todo el mundo con su estilo constante y la calidad de sus vinos. Tras formarse en la bodega de sus padres y estudiar viticultura, asumió la responsabilidad de los viñedos y la elaboración de los vinos en 1971. La base de unos vinos extraordinarios son los viñedos extraordinarios. El profundo conocimiento de los grandes vinos y los grandes lugares se transmitió de abuelo a hijo a nieto. Ahora la cuarta generación se ha hecho cargo: La historia continúa, la bodega sigue siendo lo que es, una empresa familiar en el verdadero sentido de la palabra.

Con sus diez grandes sitios, que se encuentran entre los mejores de la región, la bodega disfruta hoy de una excelente reputación internacional por producir grandes Riesling alemanes.

**VIÑEDOS:** 28 hectáreas

**VARIETADES DE UVA:** Riesling 80%, Pinot Blanc y Pinot Gris 20%

**EDAD DE LAS VID:** 15 - 65 años

**TERROIRS:** Arenisca roja, erosión pizarra, meteorización volcánica (pórfido y meláfido)

**RENDIMIENTO:** 50 hl / ha

**CRIANZA:** Fermentación y almacenamiento en barricas de madera clásicas hecho de roble alemán y acero inoxidable

**ENVEJECIMIENTO:** 5 a 10 años

### Premios

99 puntos James Suckling



### CONTACTO



[f franconia.gua](https://www.franconia.gua)

[502 4587 0798](tel:50245870798)



# VINÍCOLA REAL

*Grandes Vinos de Rioja*

**Carmelo Rodero**  
**Vinos de Autor**  
**Carácter y Personalidad**

Bodega Vinícola Real S.L.U. fue fundada en el año 1992, por Miguel Ángel Rodríguez en Albelda de Iregua, población con notable historia medieval.

Viñedos antiguos con rendimientos reducidos que aportan mayor intensidad y calidad a la uva en cuanto a sabor, aroma, color y longevidad.

‘Vinícola Real’ es una bodega de baja producción especializada en VINOS DE ALTA CALIDAD que utiliza uvas de sus propios viñedos.

Durante la vendimia, cada racimo es recolectado con sumo cuidado para evitar que los granos se rompan. El control final se realiza en la mesa de selección manual racimo a racimo.



Vinícola Real dispone de un magnífico calado horadado en la montaña que proporciona de forma natural las condiciones ideales de temperatura y humedad para LA CRIANZA tanto en bodega como en botella.

Nuestros vinos descansan en botelleros hasta estar listos para salir al mercado, sin prisas, en la tranquilidad de nuestros calados donde parece que el tiempo se detiene.



### 200 Monges Gran Reserva 2004

**Variedades de Uvas:** Tempranillo 85%, Graciano 10% y Garnacha 5%

**Vinificación:** Vendimia manual en cajas de 15 kilos de un viñedo de 7 hectáreas cuya media de edad supera los 45 años. Fermentación en tinas de madera "Allier" durante 13 días, entre 25 y 30°C. Crianza mínima de 2 y 30 meses en barrica nueva de roble francés (de varias procedencias) y americano. Posteriormente, un mínimo de 40 meses de reposo en botellero. Se embotella en ausencia de cualquier tipo de filtración.

#### Nota de Cata:

Color cereza intenso, aroma elegante, complejo, fruta madura, cacao fino, roble cremoso, especias dulces. En boca es redondo, complejo, estructurado, sabroso, largo y con un tanino dulce aterciopelado.

Se aconseja descorchar y decantar una hora antes para poder apreciar con plenitud su total potencial aromático.

De este vino se han seleccionado 8,935 botellas de 0,75L.



CONTACTO

[www.alcazaren.com.gt](http://www.alcazaren.com.gt)

[f](#) DistribuidoraAlcazaren

[2429 5959](tel:24295959)

[5208 8999](tel:52088999)



Segura Viudas



Nace como marca en 1950, pero no fue sino hasta 1969 cuando comenzó a comercializar sus cavas, cuya calidad destacó desde el primer momento.

El paso del tiempo nos ha favorecido y el notable prestigio de la marca todavía se ha acrecentado en los últimos años. Y es que difícilmente se encontraría una firma elaboradora de vinos que haya acumulado tantos reconocimientos internacionales en tan breve tiempo como lo logró Segura Viudas.

### Reserva Heredad

VARIETADES DE UVA:

67% Macabeo, 33% Parellada

Datos Técnicos:

Alcohol 12% vol.

Acidez Total 3,6 g/l

Dosage 10 g/l

Crianza en lías: Mínimo 30 meses.

Gran Reserva. pH: 3,02

Reserva Heredad fue creado para marcar estilo en el mundo de los espumosos de alta gama. Lo elaboramos con el objetivo de ofrecer una cava elegante y versátil. Para ello seleccionamos no

sólo los mejores vinos de cada cosecha sino que posteriormente envejecerán en botella en contacto con sus lías durante un mínimo de 30 meses. La crianza termina cuando el experto le da el toque mágico a cada botella con el "poignettage", giro de muñeca que intensifica el contacto de las lías con el vino, dando así un bouquet más complejo.

### Proceso De Creación:

- 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- El mosto de Reserva Heredad Gran Reserva procede del prensado más suave de la uva.
- Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.
- La Primera fermentación se hace en tanques de acero inoxidable, a baja temperatura controlada, entre 14-16°C para mantener los aromas primarios de la uva.
- El coupage de Reserva Heredad Gran Reserva se elabora con 9 vinos diferentes, cada uno de ellos vinificado en tanques separados. La magia del coupage consiste en conseguir que cada vino aporte su toque característico al conjunto.
- El Macabeo es la variedad dominante en el Reserva Heredad Gran Reserva y le aporta la acidez y frescura.
- También facilita que el vino tenga un buen envejecimiento durante los 30 meses como mínimo que esté en reposo en contacto con las lías.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas.
- Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.
- Antes del aclarado, damos un toque manual o giro de muñeca llamado "poignettage", que hace que las levaduras se despeguen del interior de la botella y vuelvan a mezclarse nuevamente con el vino, intensificando así el proceso de autólisis.



- El aclarado o removido de cada una de las botellas de Reserva Heredad Gran Reserva, se hace a mano y en pupitres.
- El dosage de Reserva Heredad Gran Reserva es de 10 gramos de azúcar por litro para facilitar el más amplio maridaje de este cava tan elegante con infinidad de deliciosos manjares.

#### Comentario Del Enólogo:

Color amarillo pajizo, su burbuja es pequeña y bien integrada. En nariz surgen primero los aromas de su crianza en lías, con sus ahumados y toques de bollería, apareciendo al final leves toques de miel, fruta y pétalos. En la boca es excelente, frutal y sabroso, con presencia de frutos secos procedentes de su crianza, pero muy elegante, dejando una sensación de plenitud a todo aquél que lo disfruta.

*Miquel Salarich, Enólogo*

#### Recomendación Del Sumiller:

Fresca elegancia, todo coincide en este cava, hasta su presentación, fiel compañero de los platos con trufas, en este caso rayadas sobre diversos tipos de pastas. Los pescados blancos (lenguado, rape, etc.) a la meunière e incluso en guisos tradicionales mediterráneos son ideales compañeros, también con los jamones de cerdo blanco e incluso ibérico, quesos de pasta blanda cremosos (brie, camambert, etc.). Con carnes casa a la perfección con un lomo de ciervo braseado con compota de escaluñas y un largo etcétera.

Juan Muñoz, Sumiller



CONTACTO

 [www.licoresdeguatemala.com](http://www.licoresdeguatemala.com)
 [licoresdeguatemala](https://www.facebook.com/licoresdeguatemala)
 [licoresdeguatemala](https://www.instagram.com/licoresdeguatemala)
 502 2470 9696



**Carmelo Rodero**  
**Vinos de Autor**  
**Carácter y Personalidad**

Bodegas Rodero cuenta con una amplia gama de productos que abarca desde vinos más jóvenes e intensos, hasta otros más maduros con un excepcional complejidad, estructura y elegancia. Todos ellos poseen un denominador común: la máxima calidad. Gracias a esta calidad presente desde las primeras añadas, hemos llegado al posicionamiento actual, con la única mira de continuar enamorando a nuestros clientes añada tras añada.

Carmelo Rodero pertenece a una vieja estirpe de viticultores de la ribereña localidad de Pedrosa de Duero. Su infancia transcurre entre viñedos y lagares y sus primeros recuerdos evocan a sus abuelos elaborando el vino a la manera tradicional.

Tal era la pasión de Carmelo, que desde su adolescencia comenzó a invertir sus primeras ganancias en nuevas plantaciones de viñedo, y así, a base de ilusión, esfuerzo y sacrificio logró formar una considerable explotación.

Hacia 1990 inició su propia andadura, siempre respaldado por su esposa Elena, juntos apostaron por el futuro y la calidad sabiendo que la base de un gran vino se encuentra siempre en la excelencia de sus "perlas negras" que es como Carmelo le gusta denominar al fruto de sus viñas. Todo este esfuerzo y búsqueda de la calidad se ha visto recompensado con galardones a nivel nacional e internacional a cada caldo elaborado desde entonces por Bodegas Rodero.

A este apasionante proyecto se ha unido una nueva generación, Beatriz y Maria, las dos hijas de Carmelo y Elena. Ellas han heredado la pasión de sus padres.

La personalidad de los vinos de Carmelo Rodero nace de la afortunada combinación de dos factores: las características únicas e incomparables de sus viñedos, conjugadas con las más innovadoras técnicas de elaboración. Todo ello impulsado por la fuerza del productor y su familia.



Es en nuestro sistema único y patentado de vinificación, donde se permite mimar las uvas utilizando simplemente la gravedad, sin bombeos. Aunando los métodos tradicionales con las más punteras tecnologías.

Carmelo Rodero conoce a la perfección cada centímetro de sus 140 hectáreas. Estas se encuentran repartidas en diferentes pagos, aprovechando así distintos suelos con el fin de obtener la máxima diversidad en sus uvas, que se traduce en complejidad en los vinos. La edad media del viñedo se sitúa en más de 30 años, conjugando viñedo más joven con otros que tienen en su haber cerca de 100 vendimias.

Esta zona de la Ribera se caracteriza por su específica climatología, donde se relacionan periodos con leve influencia atlántica y continental, veranos secos e inviernos largos y rigurosos con acusadas oscilaciones térmicas.

La altitud de nuestros viñedos se sitúa en cotas que oscilan entre los 900 metros en el caso de las lomas interfluviales, hasta los 750 metros en los valles.

Los terrenos son arcillosos, aunque no se excluyen los calcáreos, pobres en materia orgánica y ligeramente alcalino, combinados con cantos rodados, limos y arenas.

El objetivo principal de Bodegas Rodero es obtener la máxima calidad en sus uvas. Esta meta es conseguida año tras año gracias a que nuestros vinos son elaborados de viñedos propios, en los que el control de los mismos se realiza de forma personalizada.



**CONTACTO**

🌐 [www.alcazaren.com.gt](http://www.alcazaren.com.gt)

📱 DistribuidoraAlcazaren

☎ 2429 5959

📞 5208 8999



# AVANT LIFESTYLE

