



15^{a.} *Cata* WINEHOUSE CLUB

G u a t e m a l a 2 0 2 5

CATÁLOGO DE VINOS GANADORES



Ahorra**Sí**

con el banco
Líder de Centroamérica

baccredomatic.com



Blancos del Nuevo Mundo



 **BAC**
PRESENTA

15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



PIATTELLI

VINEYARDS

2024

TORRONTÉS

 VALLE DE CAFAYATE, SALTA | **ARGENTINA**

NOTAS DE CATA

De color amarillo pajizo, este Torrontés tiene gran tipicidad, destacando su perfil tropical. Se encuentran muy presentes aromas florales de jazmines, cómo así también las frutas exóticas y cítricas, resaltando la cascara de lima y limón. En boca tiene gran apertura, resaltando las notas cítricas de pomelo y herbales. De final balanceado y persistente.

DATOS TÉCNICOS

13.8%

ABV

1.8 g/L

Residual
Sugar

7.3 g/L

Total
Acidity

3.3

PH

 100% Torrontés

 Proveniente de viñedos a 1800 mts. de altura

PUNTAJES ANTERIORES

90

PTS

Wine Enthusiast | 2023

90

PTS

James Suckling | 2023

91

PTS

Tim Atkin | 2023

90

PTS

VINOUS | 2022

92

PTS

Tim Atkin | 2022

92

PTS

Tim Atkin | 2021

Q. 180.00



3994 0094

 **BAC**
PRESENTA

15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

PLATA



NOBILO SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC / NUEVA ZELANDA

Tipo de Vino: Blanco.

DO: Nueva Zelanda.

Variedad: Sauvignon Blanc.

Vinificación Crianza: Nuestro Nobilo Sauvignon Blanc cuenta con sabores clásicos, frescos y vívidos que muestran constantemente las diversas cualidades de nuestros viñedos de Marlborough, año tras año.

Vista: Presenta un color amarrillo brillante.

Olfato: Fresco, crujiente y limpio con aromas picantes de frutas tropicales maduras, especialmente maracuyá y piña con sutiles toques de hierbas verdes.

Paladar: El vino tiene un sabor intenso con una acidez deliciosa y equilibrada y un final generoso.

Maridaje: Se disfruta solo como aperitivo o combina bien con cualquier plato de mariscos más ligero, pollo con hierbas al limón o ensaladas de verano.

Temperatura de Servicio: 6 – 10°C.

Q 245

📞 5208 8999



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

CHARDONNAY

GRAN RESERVA

COSECHA 2023

VALLE DE LEYDA

100% Chardonnay

SANTA EMA

ALCOHOL	PH	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,0°	3.3	4.1 g/L	<2.9 g/L

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Valle de Leyda. Viñedos muy próximos a la costa que entregan vinos expresivos y de gran mineralidad.

COSECHA

El valle costero del Maipo se caracterizó por contar con un mayor número de precipitaciones que los otros años agrícolas anteriores, asegurando una disponibilidad de agua en todo el perfil, lo que se tradujo en una homogénea brotación, aunque algo más tardía de lo habitual. Los blancos de la vendimia 2023 tuvieron una elevada intensidad aromática con sus notas características cítricas, poleo y aji verde y con marcada y vibrante acidez en boca. Temporadas frías que generan una madurez paulatina, logrando cosechas de gran potencial al disminuir al máximo la pérdida de aromas en el viñedo y manteniendo la acidez natural de las bayas, prolongando la vida de nuestros vinos en la botella.

VINIFICACIÓN

La totalidad de las uvas se procesaron a través de prensado de racimo entero. El mosto fue decantado y fermentado barricas de roble francés y americano, de primer uso, y conservado sobre sus borras por un período de 8 meses, sin desarrollo de fermentación maloláctica. Luego de este período en barrica, el vino fue clarificado y embotellado para mantener toda su complejidad y elegancia.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo pálido.

Aroma: Nariz perfumada con notas frutales como pera, piña, kiwi.

Paladar: La boca es fresca, con notas florales blancas y cítricas recuerdan a manzanilla y pomelo, final untuoso.

Gastronomía: Machas a la parmesana, pescados grasos como el Mero, Albacora, Paella de mariscos.



Q 250

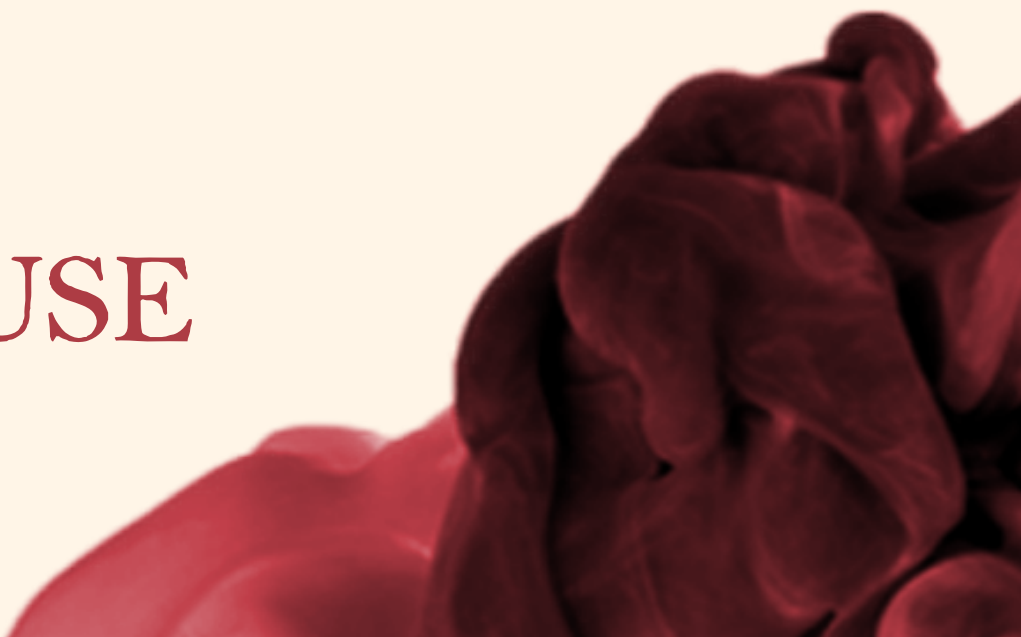


4220 0300



15^a. Cata

WINEHOUSE CLUB





Blancos del Viejo Mundo

 **BAC**
PRESENTA

15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

ORO



Ossian Viñas Viejas Verdejo



Ossian es el resultado de un ensamblaje de vinificación individual de cada pequeña parcela. Una viticultura de acuerdo con las normas de certificación orgánica y con la recuperación de métodos tradicionales locales respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años de edad.

Nota de Cata: Amarillo dorado, limpio, brillante.

Nota Cata Nariz: Ruta de hueso, cítricos, notas tostadas, frutos secos.

Nota Cata Boca: Cremoso, notas especiadas, voluminoso.

Maridaje: Pescado al horno, caldereta de pescado, ahumados.

Alcohol: 13%

Año: 2020

Blend Varietal: Varietal:

Bodega: Alma Carraovejas

Cepa: 100% Verdejo

País: España

Región: Segovia, España

Q 544.95

 5000 1506



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

PLATA



CUEVA DEL MONGE BLANCO

70% Viura, 20% Malvasia, 10% Garnacha blanca
D.O. CA. RIOJA

Tipo de Vino: Blanco.

DO: D.O. CA. RIOJA.

Variedad: 70% Viura, 20% Malvasía, 10% Garnacha Blanca.

Vinificación / Crianza: Vendimia manual en cajas de 12 a 15 kilos. En bodega se produce el estrujado para posteriormente realizar una maceración pelicular de la uva estrujada en depósito y así extraer la parte aromática del interior del hollejo. Separación del mosto por gravedad y prensado suave. El desfangado estático se realiza durante 24 horas (separación de pulpa de la uva). El proceso de fermentación, utilizando únicamente las levaduras indígenas del campo y de la bodega y asegurando el inicio homogéneo a temperatura controlada, la fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable. Iniciar la fermentación en depósito garantiza la potenciación de los aromas y única el proceso para toda la partida. Posteriormente, y sin romper el proceso iniciado, el vino es trasegado para que la fermentación alcohólica continúe en barricas nuevas de roble francés y americano, durante más de 40 días con "batonage" diario. Tras la fermentación, el vino continúa su crianza en madera durante 4 meses.

Vista: Tiene un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio.

Olfato: En nariz, el vino presenta aromas frescos y afrutados, con notas de cítricos (como limón y pomelo) y manzana verde, acompañadas de toques florales de flores blancas y una ligera mineralidad. También se perciben aromas sutiles de fruta tropical como piña y melocotón.

Paladar: En boca, es un vino fresco, ligero y con una buena acidez. La fruta cítrica y las notas de manzana son dominantes, mientras que una ligera sensación mineral le da un toque distintivo. Tiene un final limpio y refrescante, con una acidez que lo hace muy agradable y fácil de beber.

Maridaje: Es un vino muy versátil que marida bien con una variedad de platos frescos y ligeros.

Algunas recomendaciones son: Pescados y mariscos: Ideal con pescado blanco a la parrilla, mariscos y ceviche. Aperitivos: Perfecto para acompañar quesos suaves o tapas. Platos ligeros: Combina muy bien con ensaladas frescas, verduras a la parrilla o pasta fría. Comida asiática: Es un excelente acompañante para sushi o platos tailandeses y chinos debido a su frescura y capacidad para equilibrar los sabores.

Temperatura de Servicio: 6 - 10°C.--

Q 323

☎ 5208 8999



15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB

BRONCE



Bramìto della Sala 2022

Clima

La cosecha 2022 se caracterizó por inviernos y primaveras generalmente cálidos y secos. A partir de junio, que también se caracterizó por la escasez de precipitaciones, se registraron temperaturas máximas; estas condiciones climáticas no causaron un estrés significativo a las vides gracias a las condiciones edafoclimáticas presentes en los viñedos de Castello della Sala. Las lluvias de principios de agosto restauraron el equilibrio en los viñedos, asegurando una maduración óptima.

El clima seco de esta cosecha garantizó la perfecta integridad y sanidad de las uvas, permitiendo una mínima intervención en el viñedo y produciendo frutos sanos y equilibrados con un buen perfil aromático.

La cosecha de Chardonnay para Bramìto della Sala comenzó en la segunda década de agosto y se prolongó hasta la primera semana de septiembre.

Vinificación

Al llegar a la bodega, las uvas fueron despalilladas y prensadas suavemente. El mosto y los hollejos se enfriaron a 10 °C para una breve maceración de aproximadamente 2 a 4 horas, lo que mejoró el perfil aromático y gustativo de las uvas. Tras la clarificación en depósitos de acero inoxidable, las diferentes partidas se transfirieron, una parte a madera y otra a acero inoxidable, donde se realizó la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 16 a 18 °C; solo la parte en barrica realizó la fermentación maloláctica.

Posteriormente, el vino fue ensamblado y embotellado.

Q 192



5554 2274



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

Rosados



 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

ORO



PULENTA

E S T A T E

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S’IL VOUS PLAÎT 2022

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: UVAS PROVENIENTES DE NUESTRO VIÑEDO FINCA “LA ZULEMA” AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.
- ALTURA SOBRE EL NIVEL DEL MAR: 980 MTS.
- COMPOSICIÓN: 100% MERLOT.
- ANTIGÜEDAD: PLANTADO EN 1992.
- RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 8.000 BOTELLAS/HA.

COSECHA

- COSECHA: FEBRERO 2022.
- BRIX: 22,3°
- COSECHA MANUAL EN CAJAS DE 18 KG.

VINIFICACIÓN

- COSECHA TEMPRANA Y MANEJO DIFERENCIADO EN EL VIÑEDO.
- SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS.
- PRENSADO DIRECTO A RACIMOS COMPLETO.
- FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE.
- SIN FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.
- SIN AÑEJAMIENTO EN MADERA.
- 4 MESES DE CONTACO Y MOVIMIENTO CON LÍAS.

- ALCOHOL: 13,5 %
- ACIDEZ TOTAL: 5,80 G/L (ÁCIDO TARTÁRICO).
- PH: 3,30.
- AZÚCAR: 4,35 G/L.
- EMBOTELLADO: JULIO 2022.
- PRODUCCIÓN: 700 CAJAS.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«DISTINTIVO VINO ROSADO PROVENIENTE DE UVAS MERLOT DE NUESTRA FINCA UBICADA EN AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA. DE ATRACTIVO COLOR ROSA PÉTALO, MUY ELEGANTE CON BRILLANTES REFLEJOS. POSEE GRAN EXPRESIÓN AROMÁTICA QUE NOS EVOCA A MORAS Y GUINDAS SILVESTRES. ENCANTADORA FRESCURA EN BOCA OTORGADA POR UN SUGESTIVO EQUILIBRIO DE ACIDEZ. FLORAL Y FRUTAL CON UN ATRACTIVO FINAL».



Q 245



4743 5499



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

ROSE D'ANJOU

75 % Grolleau, 25% Gamay / Loira, Francia

Tipo de Vino: Rosado.

DO: Loira, Francia.

Variedad: 75 % Grolleau, 25% Gamay

Vinificación /Crianza: Estrujado de la uva – algunas horas de maceración – prensado – fermentación alcohólica a baja temperatura que se detiene por el frío. Fermentación en cubas detenida por el frío para aumentar el contenido de azúcar residual. Es un vino rosado originario de la región vinícola del Valle del Loira, en Francia, específicamente de la denominación Anjou, que se encuentra en el corazón de esta región. Barton & Guestier, conocida por su tradición y calidad en la producción de vinos, ofrece este rosado como una opción refrescante y fácil de beber

Vista: Color rosa brillante.

Olfato: Seductor en nariz, con predominio de aromas a frambuesa, cereza y grosella.

Paladar: Suave y goloso en boca, donde se aprecian aromas a bayas rojas.

Maridaje: Es un vino muy versátil a la hora de maridar. Se disfruta bien con ensaladas, mariscos, pescados a la parrilla o sushi. También es ideal para acompañar platos ligeros como pasta fría, quesos frescos, embutidos o ensaladas de pollo. Su frescura lo convierte en una excelente opción para beber solo, especialmente como aperitivo en una tarde cálida.

Temperatura de Servicio: 6 °C – 10 °C

Q 126

 5208 8999

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



CASTAÑO

ROSADO

ECOLÓGICO 2023

VINO ROSADO JOVEN D.O. YECLA

NOTA DE CATA

Aspecto visual limpio y brillante, presenta color rosa salmón. Intensidad media de tipo frutal como melocotón y albaricoque, notas de golosina y recuerdos de frutos secos. En boca es fresco, suave y envolvente.

TIERRA

SUELO

Superficie arenosa con componente arcilloso y pedregoso según origen del viñedo.

PROCEDENCIA

Campo Abajo y Campo Arriba

ALTITUD

550 m y 750 m

CLIMA

El clima de la región es continental influenciado por la cercanía del Mediterráneo.

VIÑEDO

VARIEDAD

100% Monastrell

CEPA

Joven

CONDUCCIÓN

Vaso y espaldera

RENDIMIENTO

6.000 - 7.000 kg / ha

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN Y
MACERACION

Vendimia Nocturna.
Fermentación 15 días.

LEVADURAS

Seleccionadas

TEMPERATURA DE
FERMENTACIÓN

15°C

PASO POR BARRICA

No tiene

ANALÍTICA

ALCOHOL

12%

TEMPERATURA
DE CONSUMO

Servir a 8 - 10 °C

MARIDAJE

Marida con platos de arroz y pastas con salsa. También con ensaladas y tapas variadas.

Q125



4137 7780



15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB

Espumantes



15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

ORO



TAITTINGER BRUT RESERVE

**Chardonnay (40%), Pinot Noir y Pinot Meunier (60%)
Champagne, Francia**

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

DO: Champagne

Variedad: Chardonnay (40%), Pinot Noir y Pinot Meunier (60%)

Vinificación Crianza: 35 viñedos y añadas diferentes, madurados a la perfección. Esta alta proporción de Chardonnay, única entre los Champagnes finos sin añada, y un envejecimiento mínimo de tres años en las bodegas, donde alcanza el pico de madurez aromática, hacen de Taittinger Brut Réserve un Champagne delicadamente equilibrado, conocido por su excelente calidad constante en todo el mundo. Taittinger considera un honor producir un champagne Brut todos los años sin excepción.

Vista: El cuerpo brillante es de color amarillo dorado.

Olfato: La nariz, muy abierta y expresiva, entrega aromas de frutas y brioche. También desprende fragancia a melocotón, flores blancas (espino, acacia) y vaina de vainilla. La entrada en boca es vivaz, fresca y en total armonía.

Paladar: Es un vino delicado con sabores de fruta fresca y miel.

Maridaje: Es el champagne ideal para cualquier ocasión. Símbolo de festividad, este vino es el compañero ideal para celebrar los momentos más felices de la vida.

Temperatura de Servicio: 6°C - 10°C

Q 784



5208 8999



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

Piper Heidsieck

Piper-Heidsieck Cuvée Brut presenta un perfil fresco, elegante y armonioso. Su nariz ofrece delicadas notas de pera, melocotón blanco, cítricos y flor de azahar. El paladar también revela aromas de pan tostado, almendras frescas y menta.

Ficha técnica típica

Característica	Detalles
Tipo	Champagne Brut non-vintage
Uvas / Mezcla	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay. En proporciones aproximadas: ~ 50-55 % Pinot Noir, 20-25 % Meunier, 10-15 % Chardonnay + parte de vinos de reserva. (Ibertos Gourmet)
Color	Amarillo dorado claro, con reflejos brillantes. Burbujas finas y persistentes. (Vino Roali)
Alcohol	~12 % vol. (Mi Sumiller (Viñalícor, S.L))
Envejecimiento típico	Non-vintage, con parte de vinos de reserva; se menciona que algunas versiones pasan por crianza en bodega para desarrollar complejidad de aromas. (supergourmet.es)

Notas de cata

- **Vista:** Color dorado claro, brillante. Burbujas finas, persistentes. (Vino Roali)
- **Nariz:** Aromas de fruta fresca (manzana, pera, cítricos como pomelo, limón), notas florales delicadas, toques de bollería/panes tostados y levaduras maduras. También almendra / avellana en algunas versiones. (Mi Sumiller (Viñalícor, S.L))
- **Boca / paladar:** Fresco, buena acidez, burbuja fina y cremosa. Suele mostrarse con notas cítricas, frutas blancas, y a medida que evoluciona, cierta mineralidad y elaboraciones de tostado fino / brioche. Equilibrado, con final limpio. (cav.cl)

Q 485.41

 3120 6232



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

BRONCE

Tintos & Blancos

Villa Conchi

D.O. CAVA – Comtats De Barcelona

Brut Selección

Fiel a su filosofía, el fundador de Araex Javier R Galarreta ha seleccionado excelentes viñedos y unas modernas instalaciones para producir un cava «diferente». Desde 2009, se dedica a viajar por Cataluña buscando socios capaces de producir un vino espumoso elegante y fresco. En el corazón del Penedès halló finalmente los viñedos y las calidades que buscaba para elaborar ese estilo de vino. Durante el proceso, falleció en julio de 2010 la madre de Javier, Conchi, quien no llegó a probar y saborear el fruto del último desafío de su hijo. Villa Conchi no solo es un cava moderno y elegante, muestra de lo que puede ofrecer España, sino también un homenaje a una mujer que siempre fue fuente de inspiración en elegancia y distinción.

Vendimia

La vendimia comienza a finales de agosto y se extiende hasta finales de octubre. Suele realizarse de forma manual y la uva se transporta a la bodega de vinificación en cajas de 25-30 kgs o en pequeños remolques de acero inoxidable cuando el viñedo está cerca de la bodega.

Vinificación

La vendimia se realiza por la noche para evitar las altas temperaturas y la fermentación prematura. La uva es transportada rápidamente a la bodega y refrigerada a 10 °C para evitar que el color de las pieles manche el mosto. Una vez se ha obtenido el mosto mediante el estrujado y cada variedad ha fermentado por separado a una temperatura constante de 16 °C para preservar sus aromas primarios, el mosto se mezcla y se embotella junto con el vino base. Luego se le añaden la levadura y el azúcar para estimular la formación de burbujas. Para la segunda fermentación, las botellas se almacenan en bodegas subterráneas a una temperatura constante de entre 15 y 17 °C, en las que el vino permanece en contacto con las lías.

Envejecimiento

Este cava pasa un mínimo de 12 meses en botella para alcanzar la categoría de Cava de Guarda. Después de este período, los sedimentos se decantan de forma natural y se eliminan, para luego añadir licor de expedición.

Notas de cata

Color: Color verde brillante y dorado. Elegante, con finas burbujas.
Nariz: Buena intensidad con aromas frutales y matices tostados.
Boca: Fresco, cálido, con un tono afrutado suave pero vibrante y con un final largo y redondo.
Maridaje: Este vino espumoso es perfecto como aperitivo. También como acompañamiento para tapas, ensaladas, risotto y quesos (especialmente de oveja), así como platos ligeros de pescado y marisco. Incluso con alcachofas y espárragos, que son difíciles de maridar.



ARAEX
Grands
Spanish Fine Wines

Villa Conchi

Datos tecnicos

Varietales	30% Xarel, 30% Parellada, 30% Macabeo, 10% Chardonnay.
Edad Viña	Más de 25 años.
Temperatura de Fermentación	16°C
Período de Fermentación y Maceración	9 Días
Tiempo en botella	Mínimo de 12 Meses (Cava de Guarda).
Contenido de Alcohol (vol)	11,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3.04
Libre de SO2 (MG/L)	14 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	10 g/L (±10% tolerance)
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Joan Rabadà.



DECANTER - 2021
UK



MUNDUSVINI
GOLD - 2020
Germany



MUNDUSVINI
GOLD - 2019
Germany



DECANTER ASIA
BEST OF
SPARKLING - 2014

Q 145



4740 3470

BAC
PRESENTA

15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB



Tintos del Nuevo Mundo

 **BAC**
PRESENTA

15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

DON MELCHOR

COSECHA 2021
D.O. Puente Alto, Valle del Alto Maipo

CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	93%
CABERNET FRANC	4%
MERLOT	3%
FECHA DE EMBOTELLADO	
Diciembre 2022	
ANÁLISIS	
GRADO ALCOHÓLICO	14,8° VOL%
pH	3,67
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,24 g/L

ENÓLOGO
Enrique Tirado.

VIÑEDO DE ORIGEN
Viñedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,
Valle del Alto Maipo.

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO
Situado a los pies de la cordillera de los Andes, el Viñedo Don Melchor está ubicado en la ribera norte del río Maipo a 650 msnm. Está conformado por 127 hectáreas: 90% corresponden a Cabernet Sauvignon; 7,1 % a Cabernet Franc, 1,9% a Merlot, y un 1% a Petit Verdot. En la actualidad, el viñedo antiguo alcanza un promedio de más de 35 años de antigüedad.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN
Viñedo antiguo (80%): 1979-1992, 2.000 a 4.000 plantas/há.
Viñedo nuevo (20%): 2004-2017, 8.000 plantas/há.

SUELO
En sus primeros 30 centímetros el suelo es franco. Luego, en profundidad aparece una gran cantidad de piedras. Estos suelos aseguran un buen drenaje, una baja fertilidad acompañada de una complejidad de elementos importante en su composición, lo que permite restringir el crecimiento vegetativo de las plantas y favorece la acumulación y maduración de los compuestos fenólicos, muy importantes para producir grandes vinos tintos.

CLIMA
La temporada 2021 fue más fresca durante el periodo de madurez, con una temperatura promedio entre enero y abril que alcanzó los 17,6 °C, inferior a los 18,0 °C históricos para este periodo de la madurez. Las precipitaciones totales fueron de 249,1 mm, inferiores al valor histórico de 335 mm, sin embargo, estas ocurrieron en los momentos precisos de la temporada.

Las condiciones climáticas señaladas favorecieron la producción de vinos con un muy buen balance entre la expresión fresca, con energía y, por otro lado, la fineza típica del terroir de Puente Alto.

COSECHA
Manual, entre el 16 de marzo y el 7 de mayo, sin embargo, la mayor parte de los Cabernet fueron cosechados en el mes de abril del 2021. El rendimiento del viñedo fue de 5,0 ton/há.

BODEGA VINIFICADORA
Bodega Don Melchor, Puente Alto.

VINIFICACIÓN
Los racimos fueron cosechados a mano en gamelas de 10 kilos. Una vez en bodega, se realizó una selección de racimos y posteriormente de bayas antes de comenzar el proceso de vinificación.

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable y duró entre 8 y 10 días en un rango de temperaturas entre 25 y 26 °C. Durante la primera mitad de la fermentación, se realizaron 3 remontajes diarios, moviendo un volumen de jugo al día, para luego disminuirlos a la mitad o un tercio del volumen hacia el final de la fermentación alcohólica. Una vez finalizada la fermentación, el tanque se cerró herméticamente para una maceración de una semana aproximadamente (más corta que lo habitual), a temperaturas de entre 23 y 25 °C, para una extracción de taninos más suaves. Al final del periodo de maceración, cada tanque fue descubado, degustado y seleccionado por el equipo enológico y vitivinícola de Don Melchor, y enviado a barricas de roble francés para su fermentación maloláctica y crianza. Posteriormente en el mes de julio todos los vinos fueron degustados y seleccionados para realizar la mezcla final, la que luego se transfirió nuevamente a barricas para terminar su crianza antes de ser embotellada.

GUARDA
15 meses en bodega de roble francés (68% nuevas y 32% de segundo uso).

POTENCIAL DE GUARDA
Mayor a 35-40 años.

NOTA DE CATA
De color violáceo profundo, en aromas es muy intenso en su expresión con una gran complejidad aromática de frutos rojos, berries pequeños, acompañados por notas florales de violetas. En la boca es un vino lleno, profundo de principio a fin, con un ataque suave, para luego mostrar una gran energía y amplitud, el final es largo y crece en expresión. La elegancia en las texturas domina toda la boca, mostrando una armonía, profundidad y elegancia que destacan.

Q 1,350

 3120 6232



15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB



PRODUCTO

Numina

VARIETAL

Cabernet Franc

AÑADA

2021

REGION

Valle de Uco, Tunuyán,
Mendoza

PAÍS DE ORIGEN

Argentina

ENÓLOGO

José Galante – Jorge Cabeza



NOTA DE CATA

Rojo rubí, expresivo aromáticamente, fresco, balsámico, notas de regaliz, chocolate blanco y pimienta blanca y hojas frescas de tabaco y tomate. En la boca es amable, jugoso de buena longitud.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas Cabernet Franc, clones 331, 214, 210 de los cuarteles 708, 710, 711. Implantados los años 1999 y 2000 entre los 1100 y 1150 msnm.

Los suelos, de origen aluvial son arenosos franco arenoso con presencia de limo en la parte superior y presencia de piedras ricas en carbonatos a partir de los 50 cm de profundidad.

Nuestra finca El Oasis tiene la particularidad de tener 465 HA cultivadas, viñedos cultivados del 1996 al 2012, se conserva la flora nativa entre las hileras, 100% riego por goteo, desde los 1000 msnm hasta 1175. Se encuentra en “Los Árboles”.

VENDIMIA

La temporada 20-21 en general fue más fresca y humedad que la temporada anterior, pero, si consideramos cada una de las estaciones del año, la primavera particularmente fue fresca y seca, aumentando la cantidad de eventos de helada, pero a la vez, retrasando la fenología y colaborando a que no fuese significante los efectos de la misma.

Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de noviembre y diciembre.

La cosecha se hizo de forma manual entre los días 13 y 14 de marzo.

VINIFICACIÓN

El transporte se realizó en bins de 400 kg. Se realizó selección de racimos y descobajado de las uvas.

La vinificación se llevó a cabo 30 % en cubas de roble, 10 % en copas de concreto, resto en tanques de acero inoxidable de diferentes capacidades.

Se practicó maceración en frío a 8 – 10 °C durante 4 - 6 días.

Para la fermentación se utilizaron levaduras indígenas y levaduras seleccionadas y la misma se produjo a temperatura controlada entre 26-29 °C durante 10 - 15 días. Se realizaron trabajos de remontaje. Luego, el vino continuó en maceración por 3 - 5 días más. Finalizada esta etapa, se realizó el descube y llenado de barricas de roble donde se llevó a cabo la fermentación maloláctica de forma espontánea.

El vino permaneció en barricas de roble francés por aproximadamente 14 meses.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14.5 % v/v

Acidez g/L Tartárica: 6.35 g/l

Azúcar residual g/L: 2 g/l

pH: 3.60

Q430

Apto vegano



Edición limitada de 62.266 botellas

SALENTEIN
VALLE DE UCO



4750 7876

BAC
PRESENTA

15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB



DAOU Of The Lion 2021

Bodega: DAOU Vineyards

Región: Paso Robles, California, EE.UU.

Variedades: Cabernet Sauvignon (predominante), con pequeñas proporciones de Cabernet Franc, Merlot y Petit Verdot

Añada: 2021

Alcohol: 14.8%

Crianza: 22 meses en barricas de roble francés, 100% nuevas

Notas de cata:

Vista: Color púrpura oscuro con ribetes violáceos.

Nariz: Aromas intensos de cassis, mora, ciruela negra, violetas, chocolate, tabaco y especias dulces.

Boca: Potente y refinado, con taninos firmes y aterciopelados, notas de frutas negras maduras, regaliz, espresso y roble bien integrado. Final muy largo y persistente.

Potencial de guarda: 20 años o más.

Maridaje recomendado: Prime rib, cordero asado, cortes wagyu, platos de caza mayor y quesos curados.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

Próximamente, para más información contactarse al: ☎ 5000 1506



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

Tintos del Viejo Mundo



 **BAC**
PRESENTA

15^{a.} *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



PORTIA
BODEGAS

ORO



Portia Prima 2021



D.O. Ribera del Duero

Calificación añadada: excelente



Viñedos

Viñedo único, Pago La Encina, con suelo arcillo calcáreo que influye en la retención de agua y nutrientes. Las cepas de 30 años están plantadas en una ladera orientada al sur, lo que proporciona una mayor exposición al sol. Vendimia a mano en cajas de 15kg.



Pago La Encina



Más de 30 años



Tempranillo 100%



Altitud: 860 m.

Elaboración

Doble proceso de selección de la uva (vendimia manual y mesa de selección). Fermentación en tanques pequeños, lo que permite un control preciso de la temperatura y una extracción óptima de los aromas de los hollejos. La fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (225 L) realza la complejidad y la estructura del vino.

Crianza

Envejecimiento durante 16 meses en barricas de roble francés (225 L) con tostado medio y medio plus. Estabilización mediante métodos naturales.

Número de botellas

15.758 botellas de 0,75 cl (todas las botellas están numeradas)

Maridaje

Este vino es un excelente acompañante para una gran variedad de sabrosos platos de carne, como cordero a la parrilla, chuletas de ternera, carne asada o cualquier guiso. Combina bien con platos con salsas como el ossobuco o un filete a la parrilla con salsa chimichurri. Perfecto con quesos curados y chocolate con sal.

Datos analíticos:

Vol. Alcohol	Acidez total
15.2	5.8 g/l ac. Tart.
PH	SO2
3.56	68

Notas de cata

Color rojo rubí intenso. En nariz, aromas intensos de frutas negras maduras y especias, hierbas aromáticas y toques de regaliz. Este vino es voluminoso y elegante, con un paladar estructurado. Presenta una armoniosa mezcla de frutas negras maduras complementadas con notas de especias y un toque de chocolate negro. Presenta un ligero dulzor que proviene de un viñedo cálido. Retro gusto largo con notas especiadas.



14-16º Celsius / 57-60 Fahrenheit

Premios:

James Suckling 2024: 94 puntos (añada 2021)
Decanter Magazine 2024: 93 puntos y vino recomendado (añada 2020)
James Suckling 2023: 93 puntos (añada 2020)
James Suckling 2022: 92 puntos (añada 2019)



Q 237



5554 2274

15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB

CARMELO RODERO RAZA

TEMPRANILLO / Ribera del Duero.

Tipo de Vino: Tinto.

DO: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo.

Vinificación / Crianza: La añada 2021 estuvo marcada por condiciones climáticas desafiantes. El ciclo comenzó con un invierno marcado por la borrasca Filomena a principios de año que trajo consigo fuertes nevadas y lluvias. El verano fue cálido y seco, características típicas de nuestra región, lo que favoreció la maduración de las uvas. Sin embargo, las precipitaciones fueron escasas, y la falta de humedad en los suelos influyó en el proceso de maduración, obligando a usar las reservas de Filomena. A pesar de las adversidades, las condiciones climáticas extremas marcaron el resultado final de la cosecha calificada como excelente. Este vino es la combinación de 5 parajes que conforman Pedrosa de Duero. 20 meses en bodega de roble francés de 225L.

Vista: En vista un elegante color violáceo de capa alta evidente en los ribetes que enmarcan el rojo picota del líquido.

Olfato: En nariz, despliega un impresionante abanico de aromas donde la fruta madura y fresca se expresa con una intensidad sublime.

Paladar: Las profundas notas de frutas negras, como moras y ciruelas, se entrelazan con delicados matices especiados, aportando una complejidad sutil en boca, su entrada es sedosa, evoluciona con una densidad envolvente, perfectamente equilibrada.

Maridaje: Es un vino con una gran versatilidad para acompañar diversos tipos de platos. Algunas recomendaciones de maridaje incluyen: Carnes rojas: Ideal con cordero asado, ternera o chuletas de cordero. Embutidos: Se lleva muy bien con jamón ibérico o embutidos curados. Pasta: Acompaña perfectamente con pasta con salsas de carne o pasta a la boloñesa. Quesos: Se puede maridar con quesos curados como el manchego o quesos azules. Platos de caza: Perfecto con platos de caza como ciervo.

Temperatura de Servicio: 17 - 21°C.

Q 623

 5208 8999

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB





Carlos Serres 1896 Finca el Estanque

SEGUNDO AÑO

90% TEMPRANILLO Y 10% GRACIANO

LA ESENCIA DE UN VIÑEDO Y LA HISTORIA DE LA BODEGA

Carlos Serres 1896 son vinos que plasman la esencia de nuestra Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en pleno corazón de Haro, Rioja Alta.

Vinos que se inspiran en categorías y estilos del pasado y que recuperan su recuerdo.

La búsqueda de la interpretación de cada añada y sus circunstancias con historias de nuestro pasado centenario.

Variedades:

90% Tempranillo, 10% Graciano.

Viñedos:

De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado tres pequeñas parcelas donde cepas de más de 35 años sobreviven en un suelo arcillosocalcáreo de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí las maduraciones son lentas y homogéneas obteniendo uvas con un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez fenólica.

Vendimia:

Manual en pequeñas cajas. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en la variedad Graciano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de hormigón. Todas las variedades se vinifican por separado. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos.

Q 247.50



3120 6232



Fermentación a temperatura controlada de 30°C durante dieciocho días. El ensamblaje de los dos vinos obtenidos se realiza antes de su paso a bodega.

Envejecimiento:

Permanece durante 12 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante otros 10 meses.

Nota de Cata:

Color rojo picota de intensidad alta, con un ribete violáceo que denota su juventud. Aromas a fruta fresca, sobre un fondo especiado y mineral. En boca se muestra carnoso y expresivo, con un final largo, elegante y fresco, invitando a beber.

Maridaje:

Perfecto para acompañar todo tipo de platos de la cocina mediterránea, incluyendo carnes rojas y guisos menos contundentes. Ideal como vino por copas para acompañamiento de tapas.



15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB

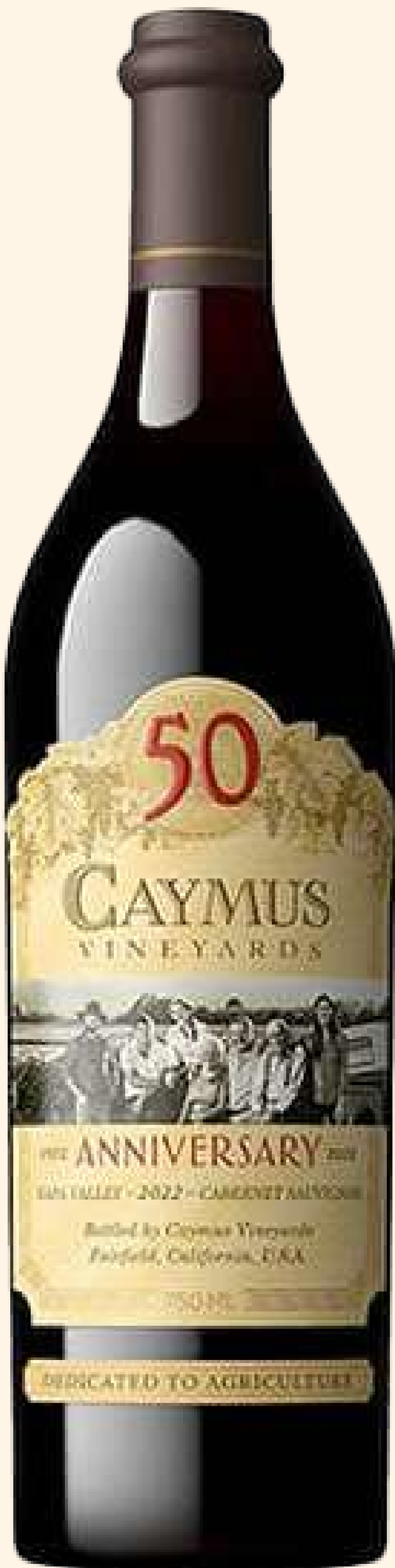
Cabernet Sauvignon



 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB

ORO



Caymus Cabernet Sauvignon

Vino californiano de la región de Napa Valley, que ha ganado fama por su calidad y consistencia en la elaboración de Cabernet Sauvignon.

Nota de Cata: Color rojo profundo.

Nota Cata Nariz: Aromas a frutas negras, cuero, tabaco y sutiles notas herbáceas.

Nota Cata Boca: En boca es suave, con taninos elegantes y un final largo y afrutado.

Maridaje: Ideal con carnes a la parrilla, estofados, cordero y quesos curados.

ALCOHOL: 14.2%

AÑO: 2022

BLEND VARIETAL: Varietal

BODEGA: Wagner Family Of Wine

CEPA: 100% Cabernet Sauvignon

PAÍS: Estados Unidos

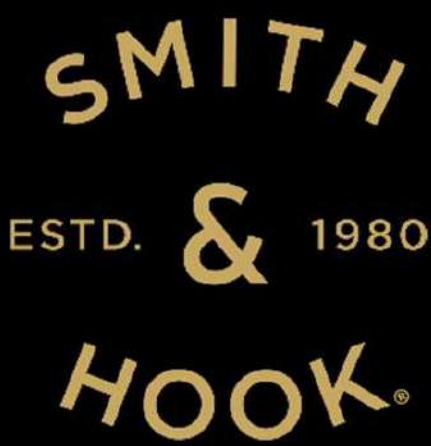
REGIÓN: California, Estados Unidos

Q 999.95

 5000 1506

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



2023 Reserve Cabernet Sauvignon

Paso Robles

Establecida a principios de la década de 1980, Smith & Hook ha sido sinónimo de vinos espirituosos, en capas y deliciosos elaborados en la costa central de California, de mentalidad independiente. Para estas variedades de Burdeos, nuestro equipo de enólogos obtiene fruta de cuatro denominaciones principales de la Costa Central. Envejecidos en barricas de roble, estos vinos son ricos, robustos y con cuerpo con capas de fruta negra madura, especias tostadas y taninos integrados.

AROMAS OF: Cereza oscura con toques de moca rallado

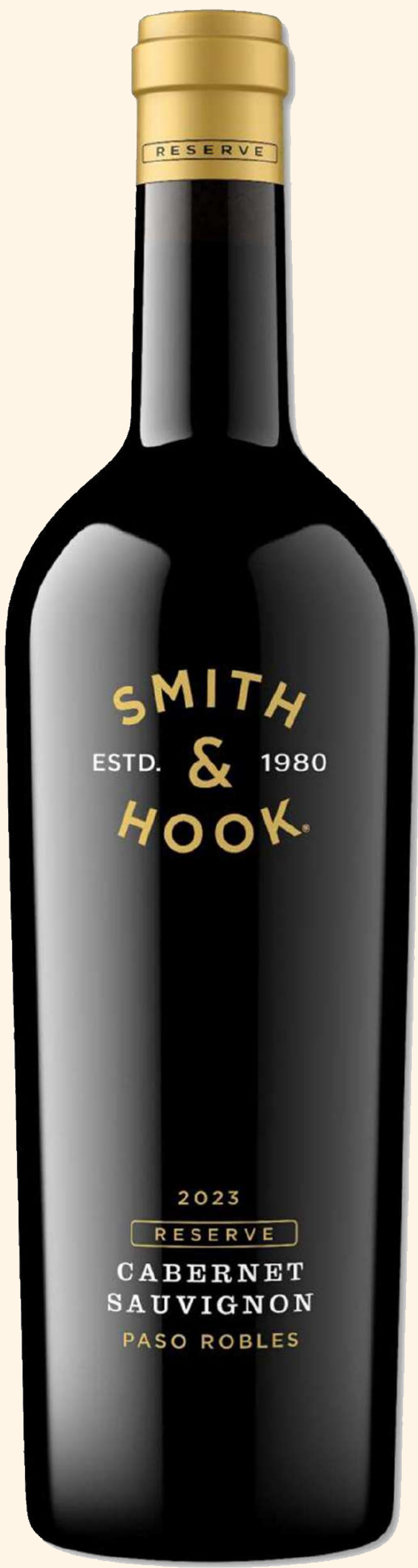
NOTES OF: Deliciosas conservas de moras y cerezas oscuras con acentos de caramelo

MOUTHFEEL: Con cuerpo, con un acabado rico y en capas

VINTAGE/SOURCING: La cosecha 2023 en Paso Robles fue más tardía de lo habitual, lo que permitió que el Cabernet Sauvignon permaneciera en las vides por más tiempo y desarrollara una concentración de sabor audaz

WINEMAKING INFORMATION: Crianza de 6-9 meses en roble (30% nuevo)

FOOD PAIRINGS: Delicioso con filete a la pimienta y pastel de cerezas



TECHNICAL DATA

COMPOSICIÓN	TÍTULO	ALCOHOL	ACIDEZ	RESIDUAL SUGAR	PH
Cabernet Sauvignon	Paso Robles	14.8%	5.4 g/L	0.5 g/L	3.84

Q 312



 2243 1555

15^a. Cata
WINEHOUSE
CLUB





AROMO BARREL SELECTION THE BLEND

Cab. Sauvignon 80% - Carmenere 15% - Petit Verdot 5%

Valle del Maule

Notas de vinificación, elaboración y guarda

Las uvas previamente seleccionadas, se cosechan a mano. Se llevan a baja temperatura y pasan a la despalilladora-moledora. Se reciben en la cuba de fermentación donde se mantienen en maceración prefermentativa por 5 días. Se siembra con levaduras seleccionadas para iniciar la F.A. entre 24°C y 26°C, para Carménère y Petit Verdot; y entre 26°C y 28°C para Cabernet Sauvignon. Después de una pequeña maceración post fermentativa, se lleva a barricas para hacer la fermentación maloláctica. La guarda se hace en barrica francesa, un tercio de primer uso, otro tercio de segundo uso y el resto de tercer uso durante 12 a 14 meses. Finalmente se hace la mezcla y no fue necesario estabilizar a frío, pues lo hizo en forma natural durante su periodo de crianza.

Notas de Cata

Color: Atractivo color rojo rubí.

Nariz: Pleno en frutas rojas, con notas de cassis y pimienta negra. Tonos lácticos.

Boca: En boca posee un cuerpo fuerte, de rica textura y largo final que envuelve el paladar. Aparecen notas de moka y algo de caramelo que soportan la fruta madura.

Análisis

Alcohol: 14,5 % vol.

Azúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Total: 5,36 g/L in C4H6O6

PH: 3,56

Información Logística

Capacidad de botella: 750 ml

Botellas por caja: 6

Peso bruto caja: 10,5 kg.

Cajas por pallet: 1,0 m x 1,2 m = 11 x 9 = 99 cajas

Vida Útil:

4 años

Almacenado en ambiente fresco y seco.-

Q 340

4220 0300



15^{a.} Cata
WINEHOUSE
CLUB



Grand Crú

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



96

PUNTOS

VIK 2015
Descorchados

91

PUNTOS

VIK 2015
Luis
Gutiérrez

94

PUNTOS

VIK 2015
Wine
Enthusiast

96

PUNTOS

VIK 2015
The Tasting Panel &
The Somm Journal

98

PUNTOS

VIK 2015
James
Suckling

95

PUNTOS

VIK 2015
Tim Atkin



VIK 2015

VARIEDADES
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

ORIGEN
Millahue, Valle del Cachapoal.

SUELO
De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA
Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA
26 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

En esta sexta cosecha se continúa orientando hacia una mayor frescura. Millahue es fuente de microclimas que hacen que finalmente la uva tenga distintas expresiones. Hay mucha influencia del viento que viene de la costa y todo converge en complejidad pura expresada a través de la linealidad tan característica de nuestro Cabernet Sauvignon y la mineralidad elegante, dinámica y fuerte, pero delicada al mismo tiempo de nuestro Cabernet Franc, que nos entregan una estructura lineal como también firme en boca con una sorprendente tensión y redondez en los taninos, con sabores a casis y ciruela y un toque de tomillo silvestre.

Esta combinación aromática, refinada y floral, es un retrato de la experiencia recogida durante años de interpretar nuestro terroir, una expresión del Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc única de Millahue, nuestra D.O.

Maridaje: Filete de wagyu, costillar de cordero asado a las finas hierbas.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.



Azúcar Residual 2,30 g/L | Acidez Total 5,92 g/L | pH 3,61 | Alcohol 14°



Q. 1,099

 3994 0094

15^a. Cata

WINEHOUSE
CLUB

Bodegas Alvia Livius Tempranillo



Vino elaborado con uvas tintas de la variedad Tempranillo plantadas en 1905 y 1920. Estas uvas han sido vendimiadas a mano en cajas de plástico de 15 kilos. La vendimia es seleccionada racimo a racimo mediante mesa de selección. Después las uvas pasan por una despalilladora-estrujadora hasta llegar a los depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Se realiza una prefermentación en frío durante 3 días para extraer al máximo aromas frutales. Fermentación controlada mediante camisas y bazuqueos manuales para sumergir el sombrero y extraer polifenoles para una buena crianza. En la fase de prensado se utiliza una prensa vertical manual. Fermentación maloláctica en barrica. La crianza se realiza en barricas nuevas de distintos orígenes de roble como francés, húngaro, y americano durante un periodo mínimo de 18 meses hasta su afinamiento en botella.

Notas de Cata

Color guinda picota muy oscuro. Buena intensidad frutal con recuerdos a fruta madura con un fondo mineral. Tonos tostados de la barrica que aportan chocolate, tofe y especias. Muy estructurado. Entrada y final de boca muy intenso y largo. Potente en sabores.

Q589

 4137 7780



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



Protos'27

Variedad: Tempranillo 100%

D.O. Ribera del Duero

Viñedos: Antiguos viñedos mayormente localizados en la provincia de Burgos, de 50 años de edad y a 800 metros de altitud

Elaboración: Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a 25°C con levaduras seleccionadas. Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica. 12 meses de reposo en botella
Notas de cata: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante. 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. En boca muy equilibrado, con taninos redondos y un final largo y muy agradable

Maridaje: Guisos, estofados, carnes asadas, cordero, cerdo y ternera. Quesos curados y embutidos ibéricos

Temperatura de servicio: 16–17°C

Q 395

☎ 4740 3470

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



GRAND PRIX

 **BAC**
PRESENTA

15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



GRAND PRIX



LICORES DE
GUATEMALA



96

PUNTOS

VIK 2015

Descorchados

91

PUNTOS

VIK 2015

Luis Gutiérrez

94

PUNTOS

VIK 2015

Wine Enthusiast

96

PUNTOS

VIK 2015

The Tasting Panel & The Somm Journal

98

PUNTOS

VIK 2015

James Suckling

95

PUNTOS

VIK 2015

Tim Atkin



VIK 2015

VARIETADES

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

ORIGEN

Millahue, Valle del Cachapoal.

SUELO

De origen granítico, profundo, poroso y con buen drenaje.

CLIMA

Clima mediterráneo cálido pero con influencia marina que limita las temperaturas máximas.

GUARDA

26 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

En esta sexta cosecha se continúa orientando hacia una mayor frescura. Millahue es fuente de microclimas que hacen que finalmente la uva tenga distintas expresiones. Hay mucha influencia del viento que viene de la costa y todo converge en complejidad pura expresada a través de la linealidad tan característica de nuestro Cabernet Sauvignon y la mineralidad elegante, dinámica y fuerte, pero delicada al mismo tiempo de nuestro Cabernet Franc, que nos entregan una estructura lineal como también firme en boca con una sorprendente tensión y redondez en los taninos, con sabores a casis y ciruela y un toque de tomillo silvestre.

Esta combinación aromática, refinada y floral, es un retrato de la experiencia recogida durante años de interpretar nuestro terroir, una expresión del Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc única de Millahue, nuestra D.O.

Maridaje: Filete de wagyu, costillar de cordero asado a las finas hierbas.

Temperatura de servicio: 16° - 18°C.



Azúcar Residual 2,30 g/L | Acidez Total 5,92 g/L | pH 3,61 | Alcohol 14°



15^{a.} Cata
WINEHOUSE
CLUB

Q. 1,099



3994 0094



DISTRIBUIDORA DEL AÑO



ALCAZARÉN



15^a. *Cata*
WINEHOUSE
CLUB



15^a. Cata WINEHOUSE CLUB

CASAS DISTRIBUIDORAS PARTICIPANTES



Santa Delfina®

EL GUSTO
POR LO NUESTRO



Reconecta con las maravillas de América

A partir del **15 de enero de 2026**, con **3 vuelos semanales**, a través del Hub de las Américas® en Panamá.

Disfruta de una experiencia de clase mundial, con la aerolínea más puntual de Latinoamérica por 10 años.

¡Reserva ya! copa.com

■ Santiago de los Caballeros

■ Ciudad de Panamá



Oficina de Ventas



Call center



Agencias de viajes

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Copa Airlines 

Vuelos sujetos a restricciones, aprobación gubernamental y cambios.

15^{a.} Cata WINEHOUSE CLUB

Presentado por



Santa Delfina



**SOY
502**



LAR-D 106.1

Un evento de
AVANT
LIFESTYLE

Producido por
**siete
zero**



Con BAC

AhorraSí

puedo **planificar mi retiro**



Abre tu **Plazo Fijo**
hazlo realidad



BAC