

VINOS INTERNACIONALES

4 Has.
Tokaj
Tokaj - Hungría



TOKAJ
OREMUS

Bodegas y Viñedos Tokaj Oremus fue creado en 1993, como una inversión conjunta de los propietarios del famoso tinto español, Vega Sicilia, y del Estado húngaro. Las bodegas de Oremus, únicas en el mundo, gozan desde el año 2002 de la protección del patrimonio Universal. Las bodegas subterráneas, cavadas a mano en la roca de tufo volcánico, han protegido los vinos de Tokaj desde el siglo XIII, con una extensión de casi 4 kms. Vega Sicilia ha construido una bodega totalmente nueva y moderna, pero siguiendo las tradiciones de la elaboración del vino aszú, altamente respetuosa con la fruta.

Tokaj Oremus Aszu 3 Puttonyos



Varietades: Principalmente de la variedad FURMINT 75%, HARSLÉVELÜ 20% y MUSCAT DE LUNEL 5%.
Fermentación: Maceración en frío de uvas Aszú (uva botritizada) y mosto furmint durante unas 18 horas. Fermentación controlada en barricas nuevas de roble húngaro durante 60 días.
Crianza: Dos años y medio en barricas nuevas de roble húngaro.

75cl

6 bot.

Tokaj Vendimia Tardia Cosecha



Varietades: Para este vino se utilizan las 4 variedades de uva de Tokaj: 50% Furmint, 20% Hárslevelü, 25% Zéta y 5% Muscat de Lunel. Se seleccionan aquellos que contienen un 40% de uva Aszú (botritizada) y 60% de uvas maduras no infectadas por Botritis.
Fermentación: En barrica nueva de roble húngaro durante 45 días.
Crianza: 4 meses en barricas nuevas de roble húngaro.

75cl

6 bot.

Tokaj Aszu 5 Puttonyos



Varietades: Principalmente de la variedad FURMINT 75%, HARSLÉVELÜ 20% y MUSCAT DE LUNEL 5%.
Fermentación: Maceración en frío de uvas Aszú (uva botritizada) y mosto furmint durante unas 18 horas. Fermentación controlada en barricas nuevas de roble húngaro durante 60 días.
Crianza: Dos años en barricas nueva de roble húngaro y posteriormente, uno en botella.

75cl

6 bot.

Furmint Seco Mandolás



Varietades: 100% Furmint
Fermentación: Los racimos se prensan si despalillar y el mosto se fermenta en barricas nuevas de roble húngaro.
Crianza: Después de la fermentación se hace la crianza durante 7 meses en barricas, durante los dos primeros meses se practica el "battonage" sobre sus propias lías.

75cl

6 bot.

45 Has.
Oporto
Pinhao - Portugal



Quinta do Infantado

Quinta do Infantado es João Roseira, y João Roseira es Quinta do Infantado: la esencia del oporto de quinta. Así que una viña de estas es, en consecuencia, una viña de viejas cepas de nobles castas y baja producción, plantadas en escarpadas laderas con exposición más o menos sur, con una densidad de unas 5.000 cepas/hectárea. Los vinos se elaboran principalmente a partir de uvas de la Quinta de Santa Luzia -también trabajan con otros pequeños viticultores (cepas viejas y rendimientos bajos)-, plantada con las castas tinta Roriz -nuestra Tempranillo-, Touriga Nacional, Tinta Barroca y Touriga Franca principalmente.

L.B.V.



Varietades: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, otras
Vinificación: FAL y pisado con los pies en lagar de granito, FAL larga
Crianza: 4 años en fudres de 25.000 L

75cl

6 bot.

Vintage



Varietades: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, otras
Vinificación: FAL y pisado con los pies en lagar de granito, FAL larga
Crianza: 2 años en fudres de 12.500 L

75cl

6 bot.



Bollinger tiene sus raíces en la región de Champagne, remontándose su origen a 1585, cuando los Hennequin, una de las familias fundadoras de Bollinger, adquirió la propiedad de unas tierras en Cramant. Antes de la fundación de la casa Bollinger en el siglo XVIII, la familia Villermont ya elaboraba vino, aunque no bajo su nombre de familia. En 1750, los Villermont se establecieron en el número 16 de la calle Jules Lobet de Aÿ, que luego se convirtió en la sede central de Bollinger. En 1803 Jacques Joseph Placide Bollinger nació en Ellwanger, en el reino de Wurtemberg. En 1822 se trasladó a la región de Champagne y comenzó a trabajar en la casa de champán Muller Ruinart, que ya no existe. Muchos otros ciudadanos alemanes vinieron a establecerse en la región de Champagne, incluido Johann-Joseph Krug y el Heidsiecks, que fundó una casa que se convertiría en Charles Heidsieck, Piper Heidsieck, Heidsieck & Co Monopole, Veuve Clicquot y otros.

Special Cuvée



Varietades: 60% pinot noir, 25% chardonnay, 15% pinot meunier. Con adición de vinos de reserva.
Vinificación: fermentación 50% aprox en barrica y 50% aproximado en inox. maduración de mínimo 3 años en botella después de la segunda fermentación.

37.5cl - 75cl - 150cl

12 bot. - 6 bot. - 3 bot.

300cl

1bot.

Rosé N.V.



Varietades: 62% pinot noir, 24% chardonnay, 14% pinot meunier. Asambladas con 5% de vino tinto (Pinot Noir)
Vinificación: cosechado en su óptima maduración. Bajo rendimiento. Sucesivas selecciones y desgranamiento. Fermentación en barrica vieja de roble.

75cl - 150cl

6 bot. - 3 bot.

La Grande Année 2000



Varietades: 63% pinot noir, 37% chardonnay
Vinificación: 100% de la uva proviene de « grands » y « premiers crus »
Fermentación en barrica vieja. Envejecimiento mínimo 6 años.

75cl - 150cl - 300cl

6 bot. - 3 bot. - 1 bot.

La Grande Année-Rosé 2002



Varietades: 62% pinot noir, 38% chardonnay
Asambladas con 7-8% de vino tinto (la côte aux enfants)
Vinificación: cosechado en su óptima maduración. Bajo rendimiento. Sucesivas selecciones y desgranamiento. Fermentación en barrica vieja de roble.

75cl

6 bot.

Vieilles Vignes 2000



Varietades: pinot noir.
Vinificación: cultivo a "la antigua"; todos los procesos son manuales. Fermentación en barrica de roble.

75cl

1 bot. caja madera

RD de Bollinger



Varietades: 63% pinot noir, 35% chardonnay
Vinificación: Envejecimiento mínimo 8 años.

75cl

Vino sin Stock hasta nueva añada

6 bot.

Côte aux Enfants



Varietades: pinot noir.
Vinificación: maceración en temperatura ambiente durante 10-12 días en barricas viejas de 3-5 años.

75cl

6 bot.



150 Has.
A.O.C. Champagne
Mareuil sur Aÿ - Francia

Es una de las bodegas más prestigiosas de Champagne desde que obtuvo reconocimiento en una famosa cata celebrada en Estocolmo a finales del siglo pasado para elegir el mejor champagne del siglo.

Las características típicas de los champagnes de Billecart siempre han sido la finísima burbuja y la cremosidad en boca.

Brut Reserve



Variedades: Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Vinificación: Método tradicional.

37'5 cl - 75cl - 1'5L

12 bot. - 12 bot. - 12 bot.

3L

1 bot.

Cuvee Nicolas François



Variedades: 60% Pinot Noir de Grands Crus de la Montagne de Reims, 40% Chardonnay de Grands Crus de la Côte des blancs.

Vinificación: Assemblage de dos cosechas. Método tradicional.

37'5cl - 75cl - 150cl

12 bot. - 6 bot. - 3 bot.

Cuvee Brut Rosé



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

Vinificación: Assamblage de Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Noir vinificadas en blanco y de Pinto Noir vinificado en tinto: Método tradicional.

37'5cl - 75cl - 1'50L

12 bot. - 6 bot. - 1 bot.

3L

1 bot.

Cuvee Elisabeth Salmon



Variedades: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay.

Vinificación: En blanco con una cantidad de Pinot Noir de Mareuil Sur Aÿ vinificado en tinto. Método tradicional. 20% del vino base fermentado en barrica.

75cl

6 bot.

Blanc de Blanc Collection



Variedades: 100% Chardonnay de 5 Grands Crus de la Côtes des Blancs.

Vinificación: Assamblage de 2 cosechas. Método tradicional.

75cl

6 bot.

Blanc de Blanc Vintage



Variedades: 100% Chardonnay de las mejores parcelas de los Grands Crus de la Côtes de Blancs.

Vinificación: Método tradicional. 40% de vino base fermentado en barrica.

75cl

6 bot.

Salmon Clos Saint Hilaire



Variedades: 100% Pinot Noir de un pago de una sola hectarea plantado en 1964.

Vinificación: En blanco, método tradicional, sin adición de licor de excepción. Vino base fermentado en barrica.

75cl

1 bot en caja de madera

Salmon Demi Sec



Variedades: Ppinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier de los mejores terruños de la Marne.

Vinificación: Idéntica al Brut Reserve pero con más licor de excepción. Método tradicional.

75cl

6 bot.

En 1750, Don Antonio de Ayala y Vergara, Grande de España, fue enviado por el Rey Fernando VI como Ministro de Fiananzas a Nueva Granada (futura Colombia). Su hijo firmó la paz con Bolívar. Su nieto fue a Francia como Cónsul de Colombia.

Su sucesor, Edmundo de Ayala, fue invitado a Champagne por el Vizconde de Mareuil para aprender el oficio del vino y allí se enamoró de su sobrina, la bella Gabriela d'Albrecht.

A su matrimonio en 1860, Gabriela aportó como dote el magnífico Château d'Aÿ y los soberbios viñedos de Aÿ y Mareuil sur Aÿ. Esta historia de amor es también el comienzo de una gran marca: La Maison Ayala, que se desarrolla rápidamente en Inglaterra gracias al hermano de Edmundo, residente en Londres.

En 1882, Ayala es uno de los 18 miembros fundadores del Sindicato de Grandes Marcas. Antes de la II Guerra mundial, Ayala es el suministrador de las cortes de España y Gran Bretaña.

Desde 2005, Ayala pertenece a la Sociedad Jacques Bollinger, propiedad de la familia Bollinger.



Brut Majeur



Varietades: 45% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY, 25% PINOT MEUNIER, más adición de vinos de reserva.

Elaboración: La no utilización de barricas hace de Brut Majeur un no milesimado fresco, dónde destaca la gran aportación de Pinot Noir en su composición. Al ser un no milesimado y afín y a afecto de que prevalezca su sabor, Ayala utiliza una pequeña aportación de vinos de reserva (vinos procedentes de grandes añadas), exclusivamente de Pinot Noir y Chardonnay procedentes de Grands y Premiers Crus, para compensar y equilibrar dicho bouquet (aproximadamente un 20%).

75cl

6 bot.

Rosé Majeur



Varietades: 51%CHARDONNAY, 30%PINOT NOIR 10%PINOT MEUNIER ASAMBLADAS CON 9% DE VINO TINTO (PINOT NOIR)

Elaboración: Cosecha hasta optima maduración. bajo rendimiento. Sucesivas selecciones y desgranamiento. fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: en barricas viejas provenientes de Borgogna, únicamente para los vinos tintos.

75cl

6 bot.

Brut Millesime



Varietades: 80% Pinot Noir y 20% Chardonnay.
Elaboración: la Pinot Noir procede de Aÿ (cru 100%) y Mareuil-sur-Ay (cru 99%). La Chardonnay se obtiene de Mesnil-sur-Oger, Cramant y Chouilly (un tercio cada uno, todos grandes crus).

Crianza: Mínimo de 6 años antes de su degüelle.

75cl

6 bot.

Blanc de Blanc



Varietades: 100% Chardonnay

Elaboración: Esta cuvée es una mezcla de grandes crudos de la Côte des Blancs entre los cuales Le Mesnil-sur-Oger ocupa la primera plaza, seguido de Cramant y Chouilly.

Crianza: maduración de mínimo 5 años en botella después de su 2º fermentación.

75cl

6 bot.

Perle d'Ayala



Varietades: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

Elaboración: Este vino se elabora como Blanc de Blancs millésimé. A partir del mismo vino base, se añade un 20% del mejor Pinot Noir. Lo que hace verdaderamente original a este vino es la utilización de un tapón de corcho durante todo su envejecimiento en la bodega: El intercambio entre el aire y el vino desarrolla aromas de una complejidad maravillosa. El degüelle se hace, totalmente a mano.

Crianza: maduración de mínimo 5 años en botella sobre lías, tras su segunda fermentación

75cl

6 bot.

Zero Dosage



Varietades: 48% Pinot Noir, 33.5% Chardonnay, 18.5% Pinot Meunier.

Elaboración: El origen de las uvas dan una buena idea de la calidad del vino. El Pinot Noir es originario de Ay, Mareuil-sur-Ay, Louvois, Bouzy, Tours-sur-Marne, Verzy y Rilly. El Chardonnay proviene de Cramant, Mesnil-sur-Oger, Cuis y Vertus. Y el Pinot Meunier se obtiene de Venteuil, Cerseuil, St Martin d'Ablois y Chavot. Estos pueblos están clasificados en el nivel muy alto de 93% en las escala 'échelle des crus'. Este vino base está hecho en un 77% de los vinos procedentes de la gran cosecha del 2002, y el 23% de vinos de reserva. Después de la segunda fermentación pasa más de 2 años sobre sus lías en las bodegas, y otros 4 meses después del degüelle.

75cl

6 bot.

Cuvée Rosé Nature



Varietades: 55% Chardonnay, 39% Pinot Noir y 8% de vino tinto (Pinot Noir) de Mareuil-sur-Ay. La gran cosecha de 2002 es la base de este vino que se presenta sin ningún tipo de "añadido".

75cl

6 bot.

Perle d'Ayala Nature



Es el mismo vino que el Cuvée Perle d'AYALA pero sin licor de expedición.

Perle d'AYALA Nature se elabora únicamente en grandes añadas siendo un coupage de Grandes Crudos de las variedades Chardonnay y una pequeña porción de Pinot Noir.

75cl

6 bot.

CHAMPAGNES

LVMH
MOËT HENNESSY, LOUIS VUITTON



La casa Moët Chandon se encuentra situada, desde hace más de dos siglos, en el corazón de la Champagne. Con la montaña de Reims al frente y el Valle del Marnes al oeste se esfuerza, desde entonces, por revalorizar esta tierra única en las que posee cerca de 800 hectáreas de viñedos cultivados y mantenidos por 250 viticultores. Una sola hectárea necesita más de 750 horas de meticulosos cuidados para crear vinos excepcionales.



Bajo la influencia de Moët & Chandon, el viñedo de Champagne posee desde 1927 una Denominación de Origen, que se convirtió en una de las primeras DOC en 1935. Además, a fin de garantizar una selección de variedades lo más amplia posible con las que reflejar los matices del suelo y el clima de la región de Champagne, Moët & Chandon compra uvas a otros viticultores.



Las tres cepas de Champagne, Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay siempre están presentes, con sus complementariedades y sus sinergias.



En la casa de Champagne, se produce el Champagne más famoso y antiguo del mundo "Dom Pérignon".





Depuis 1750

La Maison Chanson fue fundada en 1750 durante el reinado de Luis XV por Simon Verry. Las fincas está localizadas en el Bastion de L'Oratoire, con vistas a la torre defensiva construida a finales del siglo 15. En el siglo XIX la familia Chanson tomó el control de la compañía y continuó expandiéndose bajo el liderazgo de Alexis Chanson. La familia Chanson posee ya grandes dominios en Beaune, Savigny les Beaune y Pernand Vergelesses los cuales fueron añadidos a los que ya tenía la compañía. Chanson sobrevivió a la crisis de la filoxera y continuó expandiéndose.

Viré-clessé



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: En el corazón de la región vinícola de Mâcon, al sur de Borgoña. Las dos aldeas Viré y Clessé formn un único terruño en una ladera con orientación Sur-Este. Este es uno de los mejores vinos blancos de la región que combina flexibilidad y mineralidad.

75cl

6 bot.

Chablis Premier. Cru "MontMains"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Piedra caliza.
Parcelas: Chablis se encuentra en la parte norte de la región de Borgoña. La "Premier Cru Montmains" se encuentra al sur de Chablis y es uno de los más famosos Premier Crus. Dos parcelas particularmente bien situada han sido seleccionadas para la mezcla.

75cl

6 bot.

Beaune 1er. Cru "Clos de Mouches"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Suelo pedregoso de piedra caliza, arcilla y silice.
Crianza: Envejecido barricas de roble.

75cl

6 bot.

Pouilly-Fuissé



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: Al sur de Borgoña, en el corazón de la región Mâconnais, el área de producción se encuentra en los pueblos de Fuissé, Solutré Pouilly-, Vergisson y Chaintré.

75cl

6 bot.

Meursault 1er Cru "Blagny"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: En la parte superior de la colina sobre el pueblo de Puligny Montrachet.
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 13 meses.

75cl

6 bot.

Chablis (generico)



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Piedra caliza.
Parcelas: Parcela base seleccionada en la colina situada al sur del pueblo de Chablis.

75cl

6 bot.

Saint Aubin 1er. Cru "Les Pitengerets"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: Situado entre los pueblos de Chassagne Montrachet y Puligny Montrachet es el pueblo de Saint-Aubin.
 "Les Pitengerets" se encuentra entre uno de los mejores Premiers Crus, ubicado cerca de la famosa Chassagne Montrachet.

75cl

6 bot.

Corton Grand Cru "Vergennes"- "Paul Chanson"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza, cubierto de piedra.
Parcelas: Un solo viñedo muy pequeño compartido, entre Chanson y Hospices de Beaune en una joroba de la colina de Corton. El viñedo pertenecía al conde de Vergennes, que fue consejero de Luis XVI
Crianza: Envejecido barricas de roble.

75cl

6 bot.

Rully



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: En la colina en el corazón de la Costa Chalonnaise, el terruño de Rully se adapta perfectamente para el Chardonnay.

75cl

6 bot.

Puligny Montrachet 1er Cru "Champ Gain"



Variedades: 100% Chardonnay
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: En el corazón de Puligny Montrachet.
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 14 meses.

75cl

6 bot.

Chassagne Montrachet 1er Cru "Clos St.Jean" Hautes Cotes de Beaune



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Piedra caliza con arcilla, margas blancas y sílice.
Parcelas: Inmediatamente por encima del pueblo de Chassagne-Montrachet. Se encuentra entre los mejores Premiers Crus de este pueblo.
Crianza: Envejecido en barricas de roble francés durante 14 meses

75cl

6 bot.



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: Seleccionadas de los viñedos de Côte de Beaune, sobre todo Pernand-Vergelesses, Auxey Duresses y Ladoix.

75cl

6 bot.

Beaune 1er Cru "Bastion"



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: Mezcla de uvas provenientes de parcelas seleccionadas entre los Premiers Crus del domaine situado en la colina de Beaune.
Crianza: Envejecido en barricas de roble francés durante 15 meses

75cl

6 bot.

Beaune 1er Cru "Bressandes"



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: 2has de viñedos que fueron propiedad en el siglo XIII de Jean Bressand, de ahí el nombre "Bressandes".
Crianza: Envejecido en barricas de roble francés durante 16 meses

75cl

6 bot.

Côtes de Nuits Villages



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Marga, yeso y piedra caliza.
Parcelas: Seleccionadas de los viñedos de Côte de Nuits, mayoritariamente en Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien y Corgoloin.

75cl

6 bot.

Pernand Vergelesses 1er Cru "Les Vergelesses"



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: 5,4 hectáreas en "Les Vergelesses", el más famoso Premier Cru en Pernand que ha dado su nombre a la aldea.
Crianza: Envejecido en barricas de roble francés durante 14 meses

75cl

6 bot.

Savigny 1er Cru "Dominode"



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Marga, yeso y piedra caliza.
Parcelas: Área anteriormente propiedad del señor d Savigny. Orientada al Nordeste a media ladera.
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 14 meses.

75cl

6 bot.



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: La zona de producción se encuentra en la parte sur de la aldea de Chambolle Musigny y se extiende en el municipio de Morey de Saint Denis.
Crianza: Envejecido en barricas de roble francés durante 17 meses

75cl

6 bot.

Gevrey Chambertin



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: Seleccionada en la parte norte de la Denominación de Origen "Gevrey Chambertin"
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 16 meses.

75cl

6 bot.

Vosne Romanée



Variedades: 100% Pinot Noir.
Suelo: Arcilla, piedra caliza y sílice.
Parcelas: Población situada entre Vougeot y Nuits-Saint-Georges que produce algunos de los más prestigiosos vinos de la Côte de Nuits.
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 12 meses.

75cl

6 bot.

Clos de Vougeot Grand Cru



Variedades: 100% Pinot Noir
Suelo: Arcilla y piedra caliza.
Parcelas: El viñedo está situado en el corazón del famoso Clos de Vougeot, cerca del castillo.
Crianza: Envejecido barricas de roble francés durante 15 meses.

75cl

6 bot.



Mendoza - Argentina

A fines de la década del '50, Moët & Chandon, empresa del grupo LVMH, envió a Latinoamérica a su director de enología, Renaud Poirier, a investigar el potencial de la región para la elaboración de vinos de calidad internacional. Tras recorrer la zona, Poirier visitó Luján de Cuyo, en la provincia de Mendoza. Muy impresionado por las condiciones de la región y por la presencia de excelentes viñedos de altura, Poirier y Moët & Chandon decidieron establecer sus primeros viñedos fuera de Francia. Después de varias décadas de experiencia en la producción de vinos espumantes, en 1999 Moët Hennessy Wine Estates y Bodegas Chandon Argentina inauguraron la bodega Terrazas de los Andes, una iniciativa cuyo fin era la elaboración de vinos varietales, pensados y creados desde sus emblemáticos viñedos de altura, nutridos por el deshielo de la Cordillera de los Andes en Mendoza.

Terraza de los Andes Selección Malbec



Varietades: 100% Malbec

Elaboración: El mosto es fermentado en tanques de acero inoxidable de 2 a 4 semanas a 30°C de temperatura.

Crianza: Trás el prensado, el vino es trasegado a barricas de roble francés (65%) y americano (35%), 1/3 nuevas, 1/3 de un año y 1/3 de dos años, donde permanece durante 6 meses. 3 meses de añejamiento en botella antes de salir al mercado.

75cl

6 bot.

Mendoza - Argentina



Fundada en 1999, Cheval des Andes es una empresa conjunta de Terrazas de los Andes, filial de Moët Hennessy en Argentina, y Cheval Blanc, el famoso Saint-Emilion First Great Classified Growth "A". De ahí su nombre: Cheval des Andes. Cheval des Andes tiene sus viñedos en "Las Compuertas" cerca de Mendoza, en las faldas de los Andes.

Las vides Malbec, algunas de ellos de 80 años, nunca han sido injertadas.

Es fruto de la estrecha colaboración entre Pierre Lurton y Roberto de La Motta.

Cheval des Andes



Varietades: 50% Cabernet Sauvignon de 15 años, 45% Malbec de 75 años, 5% Petit Verdot

Elaboración: El mosto es fermentado en tanques de acero inoxidable de 3 a 5 semanas a temperatura controlada.

Crianza: Trás el prensado, el vino es trasegado a barricas de roble francés 100% nueva donde permanece entre 15 y 18 meses.

75cl

6 bot.



CAPE MENTELLE

MARGARET RIVER

Margaret River - Australia

Cape Mentelle es una bodega de Margaret River, establecida en 1970. Una de las regiones vinícolas más remotas del mundo, ubicada en la esquina suroeste de Australia, su belleza natural con costas espectaculares cautiva a los visitantes. Aquí la influencia marítima del Océano Índico, asegura la temperatura, proporcionando las condiciones de cosecha perfecta.

Galardonada, incluyendo 2 victorias consecutivas del trofeo de Australia de vinos más prestigioso de la emblemática Cabernet Sauvignon en 1983 y 1984, Cape Mentelle, ayudó a posicionar Margaret River en el mapa internacional del vino.

Basándose en la tradición de la bodega de espíritu pionero y el compromiso absoluto con la excelencia, un equipo joven e innovador está asumiendo el reto de ser simplemente el mejor.

Cape Mentelle



Variedades: Syrah

Elaboración: Los racimos se recogen a mano, se despalillan, maceran en frío y fermentan en cubas de madera por el método tradicional.

Crianza: 14 meses en barricas grandes y pequeñas de roble, un 30% nuevas.

75cl

6 bot.

*A.V.A. Napa Valley
Estados Unidos de América*

NEWTON
VINEYARD



Dedicado a trabajar en armonía con la naturaleza para producir notables vinos artesanales, el viñedo de Newton transforma uvas de inigualable calidad en vinos de carácter distintivo.

Siendo una de las bodegas pioneras de Spring Mountain y una de las primeras de Napa Valley en realizar vinos naturalmente fermentados y sin filtrar, el viñedo de Newton se ha convertido en uno de las más inspiradoras y fascinantes bodegas del mundo.

Newton Unfiltered Merlot



Variedades: 75% Merlot, 19% Cabernet Franc, 3% Syrah, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Malbec

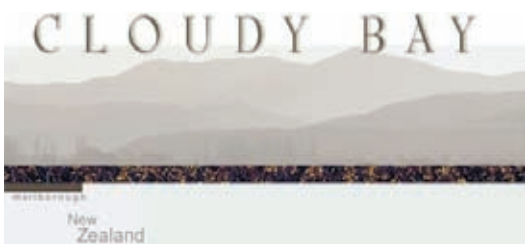
Elaboración: Se fermentó naturalmente, sin sulfitos y cada viñedo por separado, en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés de las cuales el 50% son nuevas. tras los cuales se realiza el ensamblado.

75cl

6 bot.

*A.V.A. Marlborough
Valle de Wairau - Nueva Zelanda*



He aquí uno de los vinos blancos más célebres del Nuevo Mundo, responsable en gran parte de la fama de la que goza actualmente la Sauvignon Blanc neozelandesa. Procede de un viñedo relativamente joven, plantado en 1984 en el valle de Wairau, en la región de Marlborough. Blanco de carácter, éste Sauvignon Blanc modélico ha motivado que LVMH, el todopoderoso grupo francés de la industria del lujo -propietaria del Château d'Yquem, Moët & Chandon, Krug, Veuve Clicquot y Ruinart, entre otras bodegas- haya adquirido Cloudy Bay recientemente.

Cloudy Bay



Variedades: 100% Sauvignon Blanc

Elaboración: la cosecha se realiza durante las horas más frías de la noche y de la madrugada. Las uvas se despalillan y se llevan directamente a los depósitos de fermentación pocas horas después de la recolección. Se extrae el mosto por gravedad y una ligera presión durante 48-72 horas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura para preservar la frescura. En el banco de selección se seleccionaron solo las uvas que presentaban una verdadera expresión del terroir.

75cl

6 bot.