

COLCA GOURMET

Jr. El Bucaré 425 - La Molina - Lima, Perú

colcagourmet.com

ventas@colcagourmet.com

Cel. 994832915



Sobre Nosotros

Colca Gourmet nace a fines del 2018 con el propósito de generar felicidad y las mejores experiencias permanentes en nuestra comunidad, respetando desde el almacenaje hasta la entrega de los productos y el cumplimiento de los protocolos más estrictos en Bioseguridad.

Visión

Somos una empresa dinámica, flexible, buscamos la satisfacción de los clientes, detectando y presentando siempre productos novedosos y de gran valor, enfocándonos en un servicio superior, consistente e innovador.

Misión

Esforzarnos cada día para lograr el liderazgo en la provisión de vinos, espumantes, cervezas artesanales y acompañamientos en Perú. Lograr que nuestra clientela valore y aprecie nuestros productos.

Valores

Fomentamos valores firmes como compromiso, ética, integridad y autenticidad, siendo nuestras guías matrices permanentes para nuestros clientes, proveedores y colaboradores.



VINOS ESPAÑÓLES



reserva de la uva de calidad somontana
SOMONTANO



VINIFICACIÓ

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kg. hasta los depósitos de fermentación, foudres de roble francés de 40 hl. realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para favorecer la extracción de compuestos aromáticos y de color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de formula manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 l. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja de reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. EL vino reposa en barrica 8 meses más a temperatura de 16°C hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino intenso rojo cereza con capa alta. En nariz con intensos aromas de frutas rojas maduras y expresivas, apuntes balsámicos sobre un inferior de madera muy integrada de roble francés. En boca resulta un vino con estructura muy expresiva con taninos aterciopelados y personalidad. Con un final largo y persistente. Los aromas balsámicos se destacan y las frutas rojas maduras también. Equilibrado y goloso.

Denominación de Origen
Somontano.

Fecha de vendimia
del 11 de setiembre al 15 de octubre.

Rendimiento
1,2 kg. por cepa.

Fermentación
5 días de criomaceración prefermentativa.
8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima.
Maceración postfermentativa de 30 días hasta prensado.

Crianza
Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros.
13 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano medio y fino.

Alcohol
14,5%

Acidez Total
5,66

Clarificación
por gravedad

Nombre
HOP HOP (tinito)

Variedades
50% Garnacha
50% Syrah

Viñedos

VARIEDAD	PARCELA	ALTITUD	SUELOS
Syrah	Altero	405m.	calcareo
Garnacha	La Loma	310m.	limo-arcilloso

Precio: S/ 120.00



reserva de la bodega de la casa fundadora
SOMONTANO



VINIFICACIÓ

Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega, se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kg. hasta los depósitos de fermentación, foudres de roble francés de 40 hl. realizando una maceración en frío durante 5 días a 10°C, para favorecer la extracción de compuestos aromáticos y de color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de formula manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 l. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja de reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. EL vino reposa en barrica 8 meses más a temperatura de 16°C hasta su embotellado.

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota, profundo, de capa alta y ribete violeta. Nariz elegante, que gana en intensidad a medida que se oxigena. Destacan los aromas de fruta roja madura o especias como la pimienta negra, con notas al fondo de tostados propios de su paso durante 13 meses por barricas de roble francés. En boca es un vino con volumen, redondo, con unos taninos suaves propios de una maduración correcta. Destaca su equilibrio de alcohol acidez, lo que hace que sea un vino de gran desidad muy facil de beber. Su final, largo y persistente, es debido a la intensidad con la que reaparecen los aromas de fruta y tostados al paso por boca.

Denominación de Origen
Somontano.

Fecha de vendimia
del 15 de setiembre al 7 de octubre.

Rendimiento
1,2 kg. por cepa.

Fermentación
5 días de criomaceración prefermentativa.
8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima.
Postmaceración de 30 días hasta prensado.

Crianza
Fermentación malolática en barricas.
13 meses barricas de roble francés de grano medio y fino.

Alcohol
15%

Acidez Total
5,25

pH
3,50

Clarificación
por gravedad

Nombre
Grillo

Variedades
44% Syrah
35% Cabernet Sauvignon
14% Garnacha
7% Merlot

Viñedos

VARIEDAD	PARCELA	ALTITUD	SUELOS
Syrah	Grillo	400m.	calcáreo
	Altero	405m.	calcáreo y yesos
	Comín	415m.	aluvial y gravas
Cabernet Sauvignon	Grillo	400m.	calcáreo y yesos
	Soas	462m.	arcillas
Garnacha	La Loma	310m.	limo-arcilloso
Merlot	Grillo	400m.	calcáreo y yesos

Producción
91 barricas de 225 litros.

Precio: S/ 165.00



Collbaix La Llobeta

Celler del Moli

VINIFICACIÓN

Selección de granos en mesa de selección. Fermentación a 24°C durante 18 días realizando 2 remontados diarios. Clarificación con clara de huevo y filtración ligera.

NOTA DE CATA

Aspecto visual: Vino de alta intensidad colorante, rojo rubí con ribetes granates. Lágrima marcada.

Aspecto olfativo: Vino con aroma intenso de frutos de bosque, frutos rojos y balsámicos. Complejo con tostados bien integrados y notas de sándalo, regaliz y cacao.

Aspecto degustativo: Vino con buena entrada y buen paso de boca con final largo. Buen equilibrio de acidez i tanino. En retronasal resaltan los frutos de bosque y toques tostados. Buena evolución los próximos 5 años.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para no romper el equilibrio de este vino, no se ha estabilizado, por lo tanto pueden aparecer precipitados. Del mismo modo, se recomienda decantar y abrir un rato antes de su consumo para que se exprese en su plenitud. La temperatura óptima de servicio es de 19°C

DATOS GENERALES

COSECHA	PRODUCCIÓN	VARIEDAD	VENDIMIA
2012	8,526 botellas	46% Cabernet Sauvignon, 39% Cabernet Franc, 15% Merlot	Manual

DATOS VITÍCOLAS

PARCELA	PIE	MARCO PLANTACIÓN	AÑO PLANTACIÓN	TIPO DESUELO
El Moli, La Tanca	Rupestris	2,55 x 1,20 m	1999	Franco-arcilloso

ALTITUD	ORIENTACIÓN	PENDIENTE	ABONADO	TRATAMIENTOS
334 - 345 m	SUR	6%	Abono en verde y compost	Los autorizados para la viticultura ecológica

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	PH	AZUCAR RESIDUAL
14,86%	5,70 g/l en H2T	0,53 g/l	3,80	1,30 g/l

Precio: S/ 95.00



Collbaix Singular

Celler del Moli

VINIFICACIÓN

Selección de granos en mesa. Fermentación en bodega abierta de roble francés y rumano, durante 10 días. Maloláctica en bodega. Clarificación con clara de huevo y filtración ligera.

CRIANZA

En bodegas de roble francés, durante 18 meses. En botella mínimo 20 meses antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA

Aspecto visual: Vino de alta capa colorante, con intenso rojo rubí con ribetes azulados. Lágrima marcada.

Aspecto olfativo: Vino de alta intensidad, potente y penetrante, muy complejo y fresco. Aroma con predominio de fruta roja, de bosque y dulce, con notas de caramelo y cacao. Recuerdos balsámicos y minerales.

Aspecto degustativo: Entrada en boca limpia, elegante y untuosa. Buena acidez, tanicidad y frescor. Potente y complejo. Retronasal a fruta, toffee y ahumados. Largo y persistente. Buena evolución los próximos 5 años.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Para no romper el equilibrio de este vino, no se ha estabilizado, por lo tanto pueden aparecer precipitados. De igual manera, se recomienda decantar y abrir un rato antes de su consumo para que el vino se exprese en su plenitud. La temperatura óptima de servicio es de 18°C

DATOS GENERALES

COSECHA	PRODUCCIÓN	VARIEDAD	VENDIMIA
2012	2,800 botellas	100% Cabernet Sauvignon	Manual

DATOS VITÍCOLAS

PARCELA	PIE	MARCO PLANTACIÓN	AÑO	TIPO DE	PLUVIOMETRÍA	FORMACIÓN
El Moli P-21	Rupestris R-110	2,55 x 1,20 m	1990	Franco-arcilloso	630 mm	Royat Doble
ALTITUD	ORIENTACIÓN	PENDIENTE	ABONO	TRATAMIENTOS	PRODUCCIÓN	
345 m	SUR	6%	Abono en verde y compost	Los autorizados para la viticultura ecológica	3,677 kh/Ha	

DATOS ANALÍTICOS

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	ACIDEZ VOLÁTIL	PH	AZÚCAR RESIDUAL	SULFUROSOS	POLIPENÓLES
14,00%	5,70 G/L en H ₂ SO ₄	0,95 g/l	3,79	1,40 g/l	26 mg/l	91,23

Precio: S/ 165.00

VINOS PORTUGUESES



Syrah Reserva 2016
Regional Península de Setúbal Reserva

Cepa: syrah

Clima: mediterraneo.

Vinificación: fermentación en cubetas largas de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración película prolongada.

12 meses de guarda en barrica de roble americano y francés.

Período de guarda: hasta 7 años.

Notas de cata: vino color Granada, concentrado.

Aromas confitados a frutos negros maduros, especias con toques Balsamicos.

En boca con taninos potentes muy bien integrados. Final largo y persistente.

Precio: S/ 85.00

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000975	EAN SCC Caixa 15608527000972
Europalete 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível Nº de níveis 10 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 587 Kg	Peso Líquido 315 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 130

Rua Manuel João de Freitas, Fernando Pó • 2965-595 Águas de Moura • Portugal
Tel: (+351) 265 988 000 • Fax: (+351) 265 988 004 • www.ermelindafreitas.pt



Alicante Bouschet Reserva 2015 Regional Península de Setúbal

VARIEDADES Alicante Bouschet

COSECHA Finales de septiembre

ORIGEN Viñedo de 50 años, situado en Fernando Pó, una zona privilegiada del municipio de Palmela.

SUELO Arenoso

CLIMA Mediterráneo

VINIFICACIÓN Fermentación en cubas/lagares de acero inoxidable con temperatura controlada y maceración pelicular prolongada. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

SE RECOMIENDA GUARDAR DURANTE 9 años

NOTAS DE CATA Vino de color granate casi opaco. Aroma confitado que recuerda a frutos negros muy maduros con notas florales típicas de la variedad. En boca es muy lleno, aterciopelado con taninos presentes muy bien integrados. Final largo y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.47 g ácido tartárico/dm³

AZÚCAR RESIDUAL 4 g/dm³

PLATOS RECOMENDADOS Ideal con platos de carne roja, caza, asados al horno, quesos fuertes y fuagrás.

ENÓLOGO Jaime Quendera

Precio: S/ 85.00

Caja de 6 botellas	L x A x H (mm) 306 x 238 x 164	Peso bruto 8.100 Kg	Peso neto 4.50 Kg	Capacidad botella 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000968	EAN SCC Caja 15608527000965
Europalé 1.20 x 0.90 m	Cajas por nivel 10	N.º de niveles 7	Cajas por palé 70	Botellas por palé 420	Peso total 587 Kg	Peso neto 315 Kg
						L x A x H (cm) 120 x 80 x 130



Trincadeira Reserva 2015 Regional Península de Setúbal

VARIETADES Trincadeira

COSECHA Finales de septiembre

ORIGEN Viñedos situados en Fernando Pó, municipio de Palmela.

SUELO Arenoso

CLIMA Mediterráneo

VINIFICACIÓN Fermentación en cubas/lagares de acero inoxidable con temperatura controlada y maceración pelicular prolongada. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

SE RECOMIENDA GUARDAR DURANTE 7 años

NOTAS DE CATA Vino de color granate/rubí, concentrado. Aroma confitado que recuerda a frutos negros muy maduros y especias, con un toque balsámico de la variedad. En boca es muy lleno, aterciopelado con taninos presentes muy bien integrados, con una buena acidez. Final largo, agradable y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.70 g ácido tartárico/dm³

3.66

AZÚCAR RESIDUAL 4.4 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Precio: S/ 85.00

Caja de 6 botellas	L x A x H (mm) 306 x 238 x 164	Peso bruto 8.100 Kg	Peso neto 4.50 Kg	Capacidad botella 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000982	EAN SCC Caja 15608527000989
Europalé 1.20 x 0.80 m	Cajas por nivel 10	N.º de niveles 7	Cajas por palé 70	Botellas por palé 420	Peso total 587 Kg	Peso neto 315 Kg
						L x A x H (cm) 120 x 80 x 130



Carménère 2016
Regional Península de Setúbal

Cepa Carmenere

Cosecha: fines de setiembre.

Origen: viñedos situados en Fernando Po, zona privilegiada del Concejo de Palmela.

Suelo: arenoso.

Clima: mediterráneo.

Vinificación: fermentación en cubetas largas de acero inoxidable con temperatura controlada, con maceración prolongada.

12 meses en barricas de roble americano y francés.

Período de guarda: hasta 10 años.

Notas de cata: vino de color granate rojizo concentrado.

Aromas a frutos negros maduros, especias, con toque balsámico.

En boca con taninos muy bien integrados, con buena acidez.

Final largo, agradable y persistente.

Grado de alcohol: 14 %

Precio: S/ 85.00

Caixa de 6 garrafas	C x L x A (mm) 306 x 238 x 164	Peso Bruto 8.100 Kg	Peso Líquido 4.50 Kg	Capacidade gf 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527001231	EAN SCC Caixa 15608527001238
Europaleta 1.20 x 0.80 m	Caixas por nível Nº de níveis 10 7	Cxs por palete 70	Gfs por palete 420	Peso total 587 Kg	Peso Líquido 315 Kg	C x L x A (cm) 120 x 80 x 130



Touriga Nacional Reserva 2015 Regional Península de Setúbal Reserva

VARIEDADES Touriga Nacional

COSECHA Finales de septiembre

ORIGEN Viñedos situados en Fernando Pó, municipio de Palmela.

SUELO Arenoso

CLIMA Mediterráneo

VINIFICACIÓN Fermentación en cubas/lagares de acero inoxidable con temperatura controlada y maceración pelicular prolongada. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

SE RECOMIENDA GUARDAR DURANTE 8 años

NOTAS DE CATA Vino de color granate, concentrado. Aroma confitado que recuerda a frutos negros muy maduros y a mermelada, con un ligero toque floral típico de la variedad. En boca es muy lleno, aterciopelado con taninos suaves muy bien integrados. Final largo y persistente.

GRADO ALCOHÓLICO 14.5% vol.

ACIDEZ TOTAL 5.66 g ácido tartárico/dm³

3.60

AZÚCAR RESIDUAL 5.5 g/dm³

ENÓLOGO Jaime Quendera

Precio: S/ 85.00

Caja de 6 botellas	L x A x H (mm) 306 x 238 x 164	Peso bruto 8.100 Kg	Peso neto 4.50 Kg	Capacidad botella 0.750 L	EAN UNI UPC 5608527000951	EAN SCC Caja 15608527000958
Europalé 1.20 x 0.80 m	Cajas por nivel 10	N.º de niveles 7	Cajas por palé 70	Botellas por palé 420	Peso total 587 Kg	Peso neto 315 Kg
						L x A x H (cm) 120 x 80 x 130

VINOS CHILENOS



BELLAVISTA

IN 1951, MR. VICENTE ARESTI A. BOUGHT BELLAVISTA ESTATE, AT THAT SAMETIME "LA PERICA" ARRIVED, THE FIRSTTRUCK HE WOULDUSE TO WORK IN THE VINEYARDS. SINCE THEN, THIS TRUCK HAS BEEN AN ICON OF OUR WINERYAND TOGETHER WITH BELLAVISTA, IT TAKES US BACK TO OUR ENTREPRENEURIAL SPIRIT AND THE FAMILY PASSION FOR PRODUCING WINES OF HIGH QUALITY.



RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Vinificación:

Las uvas cosechadas a mano son llevadas a la bodega donde se inicia el proceso de fermentación en estanques de acero inoxidable a25° C. El 80 por ciento del vinose guarda enbarricas de roble de distintos usos durante 6 a 8 meses.

Notas de cata

Color rojo con matices azul oscuro. En nariz se aprecian aromas de pimienta verde, frutos rojos y ciruelas maduras que se mezclan con toques café y vainilla. El paladar es firme, con una estructura tánica que le confiere carácter y un final de boca largo y persistente.

Maridaje:

Ideal para acompañar diversas pastas y carnes tales como lasaña, ravioles, fettuccine, cerdo, ternera y vacuno, además de quiches, verduras grilladas y queso Cheddar.

Ficha técnica

85% Cabernet Sauvignon

15% Otras Cepas

Denominación: Valle de Curicó

Alcohol: 13%

Precio: S/ 37.00



BELLAVISTA

IN 1951, MR. VICENTE ARESTI A. BOUGHT BELLAVISTA ESTATE, AT THAT SAME TIME "LA PERICA" ARRIVED, THE FIRST TRUCK HE WOULD USE TO WORK IN THE VINEYARDS. SINCE THEN, THIS TRUCK HAS BEEN AN ICON OF OUR WINERY AND TOGETHER WITH BELLAVISTA, IT TAKES US BACK TO OUR ENTREPRENEURIAL SPIRIT AND THE FAMILY PASSION FOR PRODUCING WINES OF HIGH QUALITY.



RESERVA SAUVIGNON BLANC

Vinificación:

Luego de su recepción en la bodega, las uvas se prensan a baja temperatura y luego se fermentan a 14° C durante 20 días en estanques de acero inoxidable. A continuación, el vino se deja reposar con sus lías para aumentar su complejidad. No se usa madera.

Notas de Cata

Color verdoso brillante con elegantes notas florales, frutos cítricos y un toque de hierbas. En boca destaca su firme acidez que cubre suavemente el paladar y lleva a un agradable y persistente final.

Maridaje:

Ideal para acompañar mariscos, cebiche, quesos blancos, ensaladas o sushi.

Ficha técnica

85% Sauvignon Blanc

15% Otras Cepas

Denominación: Valle de Curicó

Alcohol: 12,5%

Precio: S/ 37.00



BELLAVISTA

IN 1951, MR. VICENTE ARESTI A. BOUGHT BELLAVISTA ESTATE, AT THAT SAME TIME "LA PERICA" ARRIVED, THE FIRST TRUCK HE WOULD USE TO WORK IN THE VINEYARDS. SINCE THEN, THIS TRUCK HAS BEEN AN ICON OF OUR WINERY AND TOGETHER WITH BELLAVISTA, IT TAKES US BACK TO OUR ENTREPRENEURIAL SPIRIT AND THE FAMILY PASSION FOR PRODUCING WINES OF HIGH QUALITY.



RESERVA CARMÉNÈRE

Vinificación:

Luego de la cosecha manual, el proceso de fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable, a una temperatura cercana a los 25° C a fin de preservar las características de la fruta. Aproximadamente un 80 por ciento del vino pasa a barricas de roble francés y americano para una guarda de entre 8 y 10 meses.

Notas de Cata

Color rojo con tintes azul oscuro. Nariz envolvente, con sutiles notas propias de la variedad que se combinan con otras de vainilla y moca en un todo muy armonioso. Paladar suave y prolongado, gran concentración, taninos maduros y final persistente.

Maridaje:

Ideal para acompañar cordero, roast beef, lasaña, pollo a la parrilla, jamón, paté, y quesos tales como Cheddar, Gouda o Brie.

Ficha técnica

85% Carménère
15% Otras Cepas
Denominación: Valle de Curicó
Alcohol: 13%

Precio: S/ 37.00



TRISQUEL



ARESTI
PASION FAMILIAR

www.arestichile.cl • • •

El trisquel fue un símbolo utilizado por antiguas civilizaciones para representar las tres fuerzas principales del universo: tierra, agua y fuego. También refleja las tres generaciones de la familia Aresti y su gran pasión por el vino.

Cabernet Sauvignon

Origen:

Las uvas de este vino provienen del Valle de Colchagua, reconocido por la calidad de esta cepa.

Vinificación:

La fruta se cosecha y selecciona entre los meses de marzo y abril de cada año, luego de alcanzar su plena madurez en las mejores condiciones. Las uvas se introducen en estanques de fermentación y luego se transfieren a barricas de roble francés y americano donde prosiguen su evolución y ganan en complejidad. Luego de un periodo de guarda de entre 8 y 12 meses, se procede a ensamblar el vino.

Notas de Cata

Este Cabernet Sauvignon presenta un intenso color rubí oscuro. En nariz es complejo, con notas de ciruela y moras y toques de moca y café provenientes de su paso por barrica. Boca suave y jugosa, de gran estructura y taninos suaves y maduros.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas y quesos maduros.

Ficha técnica

Denominación: Valle de Curicó
Cepas: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Otras cepas
Alcohol: 14,0%
Acidez total: 5 g/l
Azúcar Residual: 2,8 g/l
pH: 3,5

Precio: S/ 69.00



TRISQUEL

www.arestichile.cl • • •

El trisquel fue un símbolo utilizado por antiguas civilizaciones para representar las tres fuerzas principales del universo: tierra, agua y fuego. También refleja las tres generaciones de la familia Aresti y su gran pasión por el vino.



ARESTI
PASIÓN FAMILIAR

Sauvignon Blanc

Origen:

Las uvas utilizadas para la elaboración de este Sauvignon Blanc se cosecharon a mano durante el mes de marzo luego de un largo periodo de maduración en el Valle de Leyda, a solo 8 kilómetros del Océano Pacífico. La influencia marina y la ubicación del viñedo en la ribera del río Maipo contribuyen a esta lenta maduración gracias a la brisa y las bajas temperaturas que se producen hacia el oeste.

Vinificación:

El 100% de las uvas se cosecha a mano y luego se traslada a la bodega para un prensado de los racimos enteros. La fermentación se realiza con levaduras seleccionadas a baja temperatura (11 a 13°C) a fin de preservar la frescura de las uvas. No se utiliza roble en ninguna etapa de la vinificación.

Notas de Cata

Un vino que destaca por sus intensos aromas a espárrago y arvejas moderados por ligeros toques herbáceos. Boca firme y fresca, de gran acidez y prolongado final en perfecto equilibrio.

Maridaje:

Ideal como aperitivo o para acompañar pescados y mariscos, quesos frescos o Brie.

Ficha técnica

Denominación: Valle de Leyda
Cepa: 85% Sauvignon Blanc, 15% Otras Cepas
Alcohol: 13,0%
Acidez total: 6,3 g/l
Azúcar residual: 2,8 g/l
pH: 3,3

Precio: S/ 69.00


VIÑA AQUITANIA
 CHILE



LAZULI 2016

VARIEDAD	100% Cabernet Sauvignon
ORIGEN	Valle del Maipo
EDAD DEL VIÑEDO	27 a 32 años
TIPO DE SUELO	Piedmonts de cordillera
RENDIMIENTO	5.000 Kgs / Há
FECHA DE COSECHA	Mediados de abril de 2016

Vinificación

COSECHA	Manual en cajas de 10 Kgs . La selección manual se hace en una cinta antes de lavar y secar la uva.
MOLIENDA	La uva es lavada y secada antes de la molienda. Luego es totalmente desescobajada y después suavemente molida.
FERMENTACION	Seis días de maceración pre-fermentativa a baja temperatura. La fermentación se realiza en cuba de acero inoxidable de 6500 lts. a 26º C durante siete días, con tres remontajes al día para respetar al máximo la fruta. Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza maceración post-fermentativa por seis días. La fermentación maloláctica es realizada en barricas.
GUARDA	En barricas de roble francés durante 16 meses (30 % nuevas) .
EMBOTELLACION	Después de este envejecimiento cuidadoso, y de estabilización natural, el vino se embotellará sin previa filtración el 17 de agosto de 2018 .

Datos analíticos

Grado alcohólico	14 ,5º
Acidez total	3,85 g/L (H ₂ SO ₄)
pH	3,37
Azúcar residual	1,95 g/L

Notas de cata

Intenso color rojo rubí. Muy elegante y complejo en nariz, presenta aromas a frutos rojos maduros, especias, con notas a frutos secos como higo y ciruelas secas que se mezclan con notas a moca y tabaco . En boca es armonioso y complejo, de gran elegancia, con una grata combinación de frutos y especias . De taninos suaves y redondos,este vino presenta una gran estructura y un final persistente .

Precio: S/ 180.00

lof

Lof es el resultado de un pequeño viñedo plantado en el jardín de nuestras casas, situado al pie de de la Cordillera de los Andes, en el valle del Maipo, Chile. En este lugar convivimos junto a las plantaciones de Syrah y Cabernet Sauvignon, dos variedades bien adaptadas a las condiciones de suelo pedregoso de este terreno. Contamos con una producción muy limitada de 6.000 botellas al año, que se distribuyen en dos vinos, nuestro Lof Syrah y nuestro Lof Cabernet Sauvignon.



Precio:
S/ 129.00

Lof Syrah



Lof Syrah se caracteriza por ser un vino bien estructurado, manteniendo frescura y carácter frutal. En boca, el vino se siente especiado y mineral, pasando luego a notas de hierbas mediterráneas, como romero o tomillo. Finalmente emergen las notas afrutadas en un largo y complejo final.

La vinificación se realiza con la mitad de las uvas despalilladas, el resto con racimos enteros. La fermentación alcohólica se lleva a cabo con levaduras nativas y el vino se mantiene en contacto con los hollejos por 50 días. La fermentación maloláctica, es realizada en barricas usadas donde se mantiene el vino por 22 meses.

D.O.: Maipo-Andes, Chile.

Variedad: 100% Syrah.

Enólogo: Germán Lyon.

Cosecha: A mano.

Envejecimiento en Roble: 22 meses en barricas de roble francés.

Volumen de alcohol: 14.5%

Acidez total: 5.87 g/l

PH: 3,68

lof

Lof es el resultado de un pequeño viñedo plantado en el jardín de nuestras casas, situado al pie de de la Cordillera de los Andes, en el valle del Maipo, Chile. En este lugar convivimos junto a las plantaciones de Syrah y Cabernet Sauvignon, dos variedades bien adaptadas a las condiciones de suelo pedregoso de este terreno. Contamos con una producción muy limitada de 6.000 botellas al año, que se distribuyen en dos vinos, nuestro Lof Syrah y nuestro Lof Cabernet Sauvignon.



Precio:
S/ 129.00



Lof Cabernet Sauvignon

Lof Cabernet Sauvignon representa bien las notas características del Valle del Maipo, se siente la grosella, mora y pimienta negra, envuelta en aromas a hierbas típicas del lugar. En boca, es un Cabernet Sauvignon fina estructura y con un final fresco y joven.

Las uvas son cosechadas a mano con el fin de conservar toda su calidad. Para la vinificación, se fermenta con levaduras nativas y queda en contacto con los hollejos por 20 días. Luego, en la segunda fermentación se realiza en barricas usadas en donde el vino continua por 20 meses.

D.O.: Maipo-Andes, Chile.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Enólogo: Germán Lyon.

Cosecha: A mano.

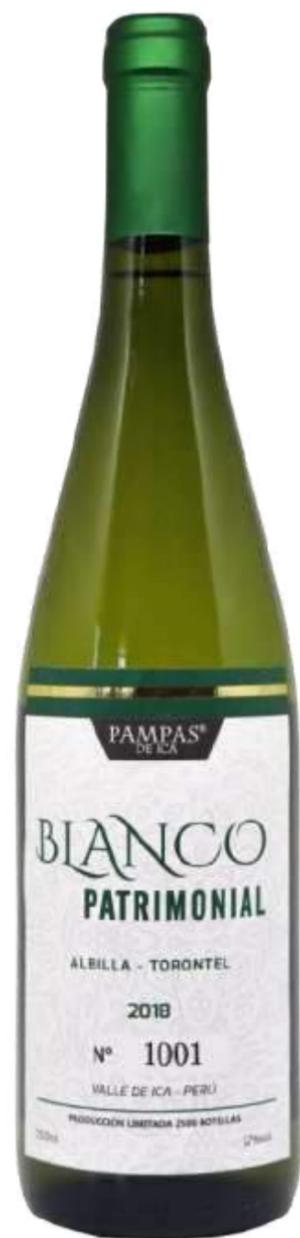
Envejecimiento en Roble: 20 meses en barricas de roble francés.

Volumen de alcohol: 13%

Acidez total: 5.90 g/l

PH: 3,52

VINOS PERUANOS



SOMMELIER PEDRO CUENCA ESPINOZA

Sommelier Pedro Cuenta Espinoza

Precio: S/ 34.00

Personería Jurídica: Vitivinícola La Pampa S.A.C.

Nombre de la Bodega: Bodega Pampas de Ica

Nombre del Vino: Blanco Patrimonial

Cepaje (s): Albilla y Torontel

Zona de Producción: Valle de Ica

Nombre del Viñedo: Pampas de Ica

Valle de Ica, Sector Pampa de los Castillos, distrito de Santiago

Provincia: Ica

Departamento: Ica

Altitud: 378 m s.n.m.

Latitud: 14° 11' 9" sur

Clima: Árido y Seco

Horas de sol: 8 horas en promedio

Pluviometría: 4 mm x año

Tipo de Suelo: Franco Arcilloso

Edad del Viñedo: 10 años

Sistema de conducción: Espaldera Cordón Bilateral

Producción por hectárea: 8,000 kg / ha

de cosecha: Marzo 2018

Características de la Cosecha: Buena

Comentarios: Estado Óptimo y de calidad de los racimos, los cuales se cosecharon a primeras horas de la mañana, para su traslado a la Bodega. Se aplicó un control de la madurez, la sanidad y la Acidez adecuada de ambas variedades. La cosecha se realizó a mano y se utilizaron recipientes pequeños de 20 kg

NOTAS DE CATA:

Vista presenta un color amarillo pajizo con ribetes transparentes.

Nariz resalta notas a flores blancas, pimiento verde, polen, membrillo y un fondo de pimienta blanca.

Boca es seco y tiene una acidez media. Presenta un retrogusto marcado por notas herbáceas ensaladas, pescados y mariscos. ligeramente florales.

Platos específicos: Conchitas a la parmesana, pizza hawaina y causa de pollo.

MARIDAJE: Ideal para consumirlo como vino aperitivo o para maridar con quesos semi maduros,

CAÑETE
NUEVO IMPERIAL
LIMA



Precio: S/ 32.00

RAÍCES NEGRAS



FICHA TÉCNICA

Bodega: Viña D' Los Campos

Vino: Raíces Negras

Variedad: 100 % Cabernet Sauvignon

TERROIR:

Viñedos: Fundo Santa Adela

Distrito: Nuevo Imperial

Provincia: Cañete

Departamento: Lima

Altitud: 111 m s.n.m.

Clima: Templado - húmedo

Horas de sol: 1519 horas anual

Pluviometría: 5.9 mm

Tipo de Suelo: Franco arenoso

Edad del Viñedo: 4 años

Sistema de conducción: Espaldera simple

Producción por hectárea: 12,000 kg

Fecha de cosecha: 03/2019

Características de la Cosecha: Buena

VINIFICACIÓN:

Maceración con las pieles de la uva para la extracción de color y aroma, seguido de una fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas y posterior fermentación maloláctica. Contacto con chips durante su reposo en tanques y crianza en botella durante dos meses.

ANÁLISIS:

Vinificación: Azúcar residual gr/ L: inferior 3 g/L

Graduación alcohólica: 13.5 %

ENÓLOGO:

Guillermo Arancibia

NOTAS DE CATA:

Vista: presenta un color rojo violáceo con ribetes rubí.

Nariz: marcadas notas a pimientos rojos, fruta roja madura como las frambuesas y moras.

Boca: al ingresar nos presenta unos taninos amigables acompañados de buena acidez y finaliza dejándonos un buen retrogusto.

MARIDAJE

Asado de tira a la parrilla

Lomo saltado

Pasta con salsa de carne

SERVICIO:

Temperatura de servicio: 14°C

Oxigenación: En una copa amplia es suficiente, puede ayudar oxigenarlo en una decantadora durante 15 minutos.

AREQUIPA

VALLE DE VITOR
AREQUIPA

Precio: S/ 80.00



JOSÉ SANTOS

FICHA TÉCNICA:

Bodega: Hacienda del Abuelo

Vino: José Santos

Variedad: Malbec

TERROIR:

Viñedos: Fundó Hacienda Del Abuelo

Origen: Valle de Vitor - Arequipa

Altitud: 1244 m.s.n.m.

Clima: Desértico

Horas de sol al día: 12

Tipo de Suelo: Franco arenoso

Edad del Viñedo: 11 años

Sistema de conducción: Doble "T"

Producción por hectárea: 13.000 kg

Añada: 26 de enero 2019

Características de la cosecha: Buena

VINIFICACIÓN:

Maceración durante la fermentación alcohólica, seguido de la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en TINAJAS de más de 280 años de antigüedad de 1300 y 1400 L de capacidad, el proceso fermentativo concluye con la fermentación maloláctica para después continuar su reposo en barricas de roble francés. Barricas de primer uso de 225 litros, añejamiento de 10 meses en barrica, 3 meses en botella y filtrado suave.



ANÁLISIS:

Vinificación: Azúcar residual gr/ L: 0.9 gr

Graduación alcohólica: 13 %

PH: 3.3

ENÓLOGO:

Guillermo Arancibia

NOTAS DE CATA:

Vista: Púrpura oscuro, piedra rubí, presencia de lágrimas o piernas que definen textura, cuerpo y suavidad.

Nariz: Complejo, aromas a madera, vainilla, fruta roja como cereza negra y moras; además a chocolate y cacao.

Boca: Redondez, presenta taninos suaves, cacao, moras, regaliz, estructura mineral y persistencia aromática larga y agradable.

MARIDAJE

Canelones de Carne con un toque de queso Manchego
Lasagna con carne
Lomo saltado
Tacu tacu con lomo

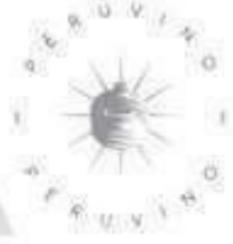
SERVICIO:

Temperatura de servicio: 14°C

Oxigenación: En copa

TACNA CALANA

TACNA



TERRA SUR



Precio: S/ 33.00

FICHA TÉCNICA

Bodega: Finca Maravilla
Vino: Terrasur
Variedad: Cabernet Franc

TERROIR:

Zona de Producción:
Nombre del Viñedo: Calana (Piedra Blanca)
Distrito: Calana
Provincia: Tacna
Departamento: Tacna

Altitud: 600 m s.n.m.
Clima: Semi desértico
Horas de sol: 11 horas

Tipo de Suelo: Pedregoso mineral

Edad del Viñedo: 4 años

Sistema de conducción: Espaldera

Producción por hectárea: 4000 kg por ha

Fecha de cosecha: Última semana de febrero

Características de la Cosecha: Buena

VINIFICACIÓN:

Despallado y esdrújado suave, maceración pre fermentativa de dos días, tres remontajes diarios a una temperatura máxima de 25 grados. Fermentación alcohólica por 15 días con levaduras seleccionadas seguida de la fermentación maloláctica. Reposo en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada y crianza mínima en botella por tres meses.

ANÁLISIS:

Azúcar residual gr/ L: 1.5 gr / L
Graduación alcohólica: 14°
PH: 3.6

ENÓLOGO:

Guillermo Arancibia

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo intenso con matiz bordó.
Nariz: Expresa pimienta, arándanos, menta, eucalipto, tomillo, jarilla.
Boca: Se puede apreciar su volumen e intensidad y taninos sedosos.

MARIDAJE

Lomo Fino al Café
Gnocchis de Loché con Pesto de Culantro y
Medallón de Cabrito
Pizza cacera con tomate, tocino y chorizo
Picante de Carne

SERVICIO:

Temperatura de servicio: 14°C
Mejora con una adecuada oxigenación en copa.

MOGOLLO
PACHÍA

TACNA



TERRA SUR



Precio: S/ 33.00

FICHA TÉCNICA

Bodega: Finca Maravilla

Vino: Terrasur

Variedad: Negra Criolla

TERROIR:

Zona de Producción:

Zona: Pachía y Magollo

Departamento: Tacna

Altitud: 1200 m s.n.m. (Pachía) y 600 m s.n.m. (Tacna)

Clima: Semi desértico

Horas de sol: 11 horas

Tipo de Suelo:

Magollo: Franco arenoso y salino

Pachía: suelo aluvional con presencia de canto rodado

Edad del Viñedo: 15 años (Pachía) y 4 años (Tacna)

Sistema de conducción: Espaldera

Producción por hectárea: 8000 kg por ha

Fecha de cosecha: abril 2019

Características de la Cosecha: se realiza manualmente en cajas de 20 kilos, al fin de mantener la integridad de cada racimo.

VINIFICACIÓN:

Maceración pre fermentativa en frío durante 12 horas. Fermentación alcohólica a temperatura controlada por 10 días con levaduras seleccionadas, durante este proceso se realiza 2 a 4 remontajes en 24 horas.

Reposo en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada y crianza mínima en botella por ocho meses.

ANÁLISIS:

Azúcar residual gr/ L: 1.5 gr / L

Graduación alcohólica: 14°

PH: 3.6

ENÓLOGO:

Gullermó Arancibia

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo granate

Nariz: Herbal y afrutado

Boca: Marcada expresión frutal acompañado de una buena presencia de taninos

MARIDAJE

Picante a la tacneña

Asado de tira al cilindro.

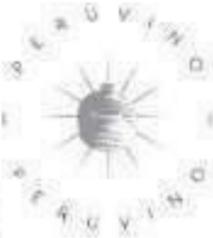
SERVICIO:

Temperatura de servicio: 14°C

Mejora con una adecuada oxigenación en copa.

MOGOLLO
PACHÍA

TACNA



TERRA SUR



Precio: S/ 37.00

FICHA TÉCNICA

Bodega: Finca Maravilla

Vino: Terrasur

Variedad: Grenache - syrah - malbec 70%, cabernet franc 17% y cabernet sauvignon 13%

TERROIR:

Viñedos: Mogollo - Pachía

Origen: Tacna

Altitud: 600 y 1200 m s.n.m.

Clima: Semi desértico

Horas de sol: 11 horas

Tipo de Suelo:

Magollo: Franco arenoso y salino

Pachía: Suelo aluvional con presencia de canto rodado

Edad del Viñedo: 15 años (Pachía) y 4 años (Tacna)

Sistema de conducción: Espaldera

Producción por hectárea: 4000 kg por ha

Fecha de cosecha: Entre marzo y abril del 2019

Características de la Cosecha: Se realiza manualmente en cajas de 20 kilos, al fin de mantener la integridad de cada racimo.

VINIFICACIÓN:

Se inicia el proceso con una maceración prefermentativa en frío por 12 horas, seguido de otra a temperatura ambiente (máximo 24°C) por 24 horas más a temperatura, posteriormente se inicia la fermentación alcohólica con levaduras nativas a temperatura controlada, se agregan chips de roble, se realizan 4 remontajes diarios y se incluye en el proceso el destage, todo el proceso fermentativo tiene una duración de 10 días. Seguidamente se realiza la crianza con temperatura controlada en tanque de acero inoxidable por 8 meses y su reposo en botella es de 8 meses. No tiene filtración, ni clarificación

ANÁLISIS:

Azúcar residual gr/ L: 1.5 gr / L

Graduación alcohólica: 14°

PH: 3.6

ENÓLOGO:

Guillermo Arancibia

NOTAS DE CATA:

Vista: Color rojo intenso rojo cereza

Nariz: Marcada expresión frutal que te recuerda a moras y ciruelas maduras

Boca: Presenta buen equilibrio y estructura con taninos marcados

MARIDAJE

Lomo Saltado
Carnes de res a la parrilla

SERVICIO:

Temperatura de servicio: 14°C

Mejora con una adecuada oxigenación en copa.

VINOS FRANCESES

CHATEAU GRAND JEAN 2016

Tinto - Bordeaux



La familia Dulon produce vino desde hace más de 250 años en la región « Entre Deux mers » (entre 2 mares) en Bordeaux. Propietario de 3 castillos, cuenta con una superficie total de cosecha de 130 hectáreas.

CEPAS: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

TERROIR: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

NOTAS DE CATA: De color rojo rubí. Este vino tiene aromas a frutos rojos maduros.

Es un vino sobrio, sedoso, de estructura compacta y con un final largo.

MARIDAJE: Ideal con carnes embutidos y semiduros.

TEMPERATURA DE SERVICIO:
Entre 16y18°C

PRECIO: S/ 55.00



CHATEAU GRAND JEAN 2018

Blanco - Bordeaux



La familia Dulon produce vino desde hace más de 250 años en la región « Entre Deux mers » (entre 2 mares) en Bordeaux. Propietario de 3 castillos, cuenta con una superficie total de cosecha de 130 hectáreas.

CEPAS: 70% Sémillon 30% Sauvignon Blanc

TERROIR: Suelo de piedra caliza y arcilla

NOTAS DE CATA: Hermoso color claro y brillante. La nariz es muy aromática con notas de pera y pomelo. En la boca podemos observar la aparición de frutas exóticas.

MARIDAJE: Verduras crudas y carne blanca como el pescado. Frutos del mar (ostras) y algunos platos cocidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 08y10°C

PRECIO: S/ 55.00



VINOS ARGENTINOS



BLEND OF TERROIR	
COSECHA	2015.
VARIETALES	<p>Blend : 64 % Malbec, 29 % Cabernet Sauvignon, 7 % Cabernet Franc</p> <p>Apelación: Malbec: Agua Amarga, Tunuyán. Cabernet Sauvignon: Paraje Altamira, San Carlos Cabernet Franc: Paraje Altamira, San Carlos</p>
DATOS TÉCNICOS	Potencial de guarda 10 años. Temperatura de servicio 16-18 °C, Alcohol 14,5%.
CRIANZA	Se maduran por separado (Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc) durante 18 meses en barricas de roble francés de primer uso. Battonage 4 veces por mes para aumentar el volumen de boca. Luego se procede a realizar el blend, buscando el equilibrio entre las tres variedades.
NOTA DECATA	Presenta un color rojo rubí con tonos violáceos y negro profundo. Su nariz es intensa y compleja, aparecen aromas a frutos rojos y maduros, notas de especias como pimienta negra y eucalipto, acompañado con notas a humo, chocolate y tabaco, aroma que se obtiene de la barrica. En boca es un vino de entrada agradable, taninos maduros y dulces, de gran volumen y estructura, equilibrado y potente a la vez.
MARIDAJE	Carnes marinadas, carnes asadas, carnes a la parrilla, pastas en salsa roja.

Precio: S/ 180.00



ALTAMIRA CABERNET FRANC

COSECHA	2015.
ARIETALES	100% Cabernet Franc. Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.
USOS TÉCNICOS	Potencial de guarda 8 años. Temperatura de servicio 14-16°C, Alcohol 14,5%.
CRÍANZA	Maceración en frío a 6-8 °C durante 3-4 días, según degustación del enólogo. Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en piletas de cemento recubiertas con epoxi, durante 22 días a 27/28 grados centígrados. Fermentación maloláctica: 100% espontánea. 12 meses en roble francés.
RECOMENDACIONES DE SERVICIO	Su color rojo rubí es vivo y profundo, con tonos negros y violáceos. En nariz, sobresalen las notas a eucaliptus, especias y pimienta, siendo su aroma muy intenso y distintivo. Su crianza en roble francés lo hace largo, persistente y aristocrático, con un final delicado y equilibrado.
COMBINACIONES	Carnes marinadas, carnes asadas, carnes a la parrilla especialmente cortes con grasa.

Precio: S/ 90.00



PARAJE ALTAMIRA CABERNET SAUVIGNON

COSECHA	2015.
VARIETALES	100% Cabernet Sauvignon. Apelación: 100 % Paraje Altamira, San Carlos.
DATOS TÉCNICOS	Potencial de guarda 8 años. Temperatura de servicio 14-16 °C, Alcohol 14%
CRIANZA	Experimenta una maceración en frío a 6 ° C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica con levaduras indígenas a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Se añeja en roble francés de primer uso durante 12 meses.
NOTA DE CATA	Presenta un color rojo granate con tonos violáceos y negros. Muy expresivo en nariz donde se encuentran notas a pimienta, casis, mermeladas de frutos rojos. Notas a vainilla, café, cuero, tabaco y especias que se obtienen de la barrica. En boca sus taninos dulces y redondos, hacen que sea persistente, agradable y de excelente estructura y complejidad.
MARIDAJE	Lomo a la pimienta, magret de pato, arroz con pato, lomo saltado, pastas en general y chocolate.

Precio: S/ 90.00



RESERVA - MALBEC	
COSECHA	2014.
VARIETALES	100 % Malbec Apelación: 50% Agua Amarga, Tunuyán - 50% Agrelo, Luján de Cuyo.
DATOS TÉCNICOS	Potencial de guarda 8 años . Temperatura de servicio 14-16 °C, Alcohol 14%.
CRIANZA	Experimenta una maceración en frío a 6 °C durante 5 días según degustación del enólogo y una fermentación clásica con levaduras a una temperatura de 26 a 28 °C durante 15 días. Se añeja en roble frances de primer uso durante 12 meses.
NOTA DE CATA	Posee un color rojo violáceo con tonos negros, muy atractivo. En nariz se destacan aromas a mermelada de ciruela, casis, frambuesa, frutos rojos maduros. Debido a su crianza en madera es muy complejo, resaltando las notas a clavos de olor, vainilla, cuero, tabaco y chocolate.
MARIDAJE	Carnes asadas, carnes rojas, cordero, comidas con salsas fuertes.

Precio: S/ 90.00



ROSADO MALBEC DULCE

COSECHA	2018.
VARIETALES	Malbec Apelación: Villa Seca, Maipú, Mendoza.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.5%. Temperatura de servicio 8-10 °C, potencial de guarda 2 años.
ELABORACIÓN	Cosecha manual en cajas, y preselección en cinta, con maceración en frío. La fermentación es lenta con levaduras seleccionada para la variedad. Se conserva en tanques de acero inoxidable; controlando temperaturas; previo al fraccionado se agrega MCR (mosto concentrado rectificado), y se lleva a un Azúcar de 75g/l, con posterior fraccionado en botella.
NOTA DE CATA	Presenta un color rosa clarísimo. Aroma fresco a frutas maduras. Escasa presencia de taninos dulces, sabor muy frutal que se prolonga en el paladar.
MARIDAJE	Pastas, Fiambres y Chocolate oscuro.

Precio: S/ 65.00

PRIMER PUESTO
EN LA CATEGORÍA
MEJOR VINO 2019



BODEGA
CORAZON DEL SOL



SEMILLÓN	
COSECHA	2019.
VARIETALES	100% Semillon El Zampal, Tupungato, Valle de Uco. Viñedo de 60 años de antigüedad, muy equilibrado. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. Viñedo de más de 100 años, de densidad de plantación baja, rendimientos bajos y suelos limo-arenosos. Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.00 %, Temperatura de Servicio 11 a 13 Grados. Potencial de guarda 5 años.
CRIANZAS	6 meses en barricas de roble frances de 4° uso.
NOTAS DE CATA	Un vino muy aromático, pero con un cuerpo medio. La idea es respetar la fruta y la frescura, pero que tenga un buen volumen en boca.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la parmesana.
	Precio: S/ 90.00

Importado por  INFINITY
BRANDS



ONOFRI
WINES

WHITE FIELD BLEND

COSECHA

2018.

VARIETALES

33% Chardonnay, 33% Marsanne y 33% Roussanne
I.G Los Chacayes, Tunuyan - Valle de Uco - Mendoza. 1,200 m.s.n.m

DATOSTÉCNICOS

Alcohol 13.7%, Temperatura de Servicio 10 a 12 Grados. Potencial de guarda 5 años.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable co-fermentando las tres variedades. Fermentación maloláctica parcial.
CRIANZA: 10 meses en barricas de roble francés: 30% de primer uso, en barricas de de 3er y 4to uso.
EMBOTELLADO: Enero 2019
PRODUCCIÓN: 2,000 botellas

NOTAS DE CATA

Este blend de blancas proveniente de Los Chacayes, es un vino muy aromático con notas cítricas y orales que se mezclan armónicamente con notas de fruta blanca. Es un vino complejo pero a la vez muy versátil que puede acompañar diferentes comidas pero también se puede disfrutar de su elegancia y frescura por si solo.

MARIDAJE

FALTA

Precio: S/ 90.00

Importado por  INFINITY
BRANDS



ONOFRI
WINES



BONARDA	
COSECHA	2018.
VARIETALES	100% BONARDA Apelación: I.G Desierto de Lavalle, Mendoza - 560 m.s.n.m
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 12.7%, Temperatura de Servicio 16 a 18 Grados. Potencial de guarda 15 años.
ELABORACIÓN	Fermentación alcohólica con levaduras indígenas en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica espontánea. CRIANZA: Sin añejamiento en madera. EMBOTELLADO: Septiembre 2018. PRODUCCIÓN: 4,500 botellas. ENÓLOGO: Gonzalo Tamagnini.
NOTA DE CATA	Intenso color rubí propio de la variedad. Aromas especiados nos recuerdan a aromas primarios como frutas rojas, mora y cassis con un nasal especiado. Un vino de gran balance en boca con una atractiva frescura, cuerpo medio y taninos suaves.
MARIDAJE	Falta
	Precio: S/ 74.00

Importado por  INFINITY BRANDS



ONOFRI
WINES

GRAN CABERNET FRANC

COSECHA

2017.

VARIETALES

100% CABERNET FRANC

Apelación: I.G Los Chacayes, Tunuyan - Valle de Uco - Mendoza. 1,200 m.s.n.m

DATOS TÉCNICOS

Alcohol 14.2%, Temperatura de Servicio 16 a 18 Grados. Potencial de guarda 15 años.

ELABORACIÓN

FERMENTACIÓN: Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica en barrica.

CRIANZA: 20 meses en barricas de 1ero, 2do y 3er uso.

EMBOTELLADO: Enero 2019.

PRODUCCIÓN: 900 botellas.

ENÓLOGO: Pablo Martorell.

NOTA DE CATA

Vino de aromas elegantes y profundos. Entre ellos, grato, seguido de una nota de frutas negras y un suave especiado. En boca presenta la frescura y el carácter del Valle de Uco con un paladar de taninos elegantes, gran acidez, equilibrado y completamente amigable con el paladar. Un vino con un potencial largo y gran potencial de guarda.

MARIDAJE

Carnes rojas y Pastas Rojas.

Precio: S/ 180.00

Importado por  INFINITY
BRANDS



FIANO GRAN RESERVA	
COSECHA	2017
VARIETALES	100% FIANO Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo , Mendoza Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 13.5%, Temperatura de Servicio 11 a 13 Grados. Potencial de guarda 8 años.
CRIANZA	Selección manual de racimos en cinta. Prensado de granos de uva enteros, separación del mosto y decantación del mismo por 48hs a 10 °C sin uso de enzimas, fermentación en barricas de origen francés con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 18 y 20 °C. Terminada la fermentación alcohólica se toman las precauciones para evitar la fermentación maloláctica. Crianza durante 12 meses en barricas de origen francés (se utilizan distintas tonelerías). Durante la misma, se efectúan batonages periódicos.
NOTA DE CATA	Vino blanco con reflejos dorados. En nariz presenta aromas a flores blancas como jazmín y especias. Tiene un entrada fresca y seca y una larga persistencia en boca. La crianza se percibe principalmente en el retrogusto.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la parmesana.

Precio: S/ 130.00



CHARDONNAY CLÁSICO

COSECHA	2019.
VARIETALES	100% Chardonnay Apelación: Agrelo, Luján de Cuyo , Mendoza Suelo: Arcilloso con canto rodado en profundidad.
DATOS TÉCNICOS	Alcohol 13.5%, Temperatura de Servicio 11 a 13Grados. Potencial de guarda 4 años.
ELABORACIÓN	Selección Manuel de racimos, prensado de granos de uva con prensa neumatica. El mosto obtenido se deja reposar por 24 horas a 8 grados C. Inicio de fermentación a una temperatura entre los 18 a 20C. Luego de 12 meses de maduración en tanque de acero inox, se procede al fraccionamiento.
NOTA DECATA	Vino fresco y ligero de color dorado con reflejos verdosos y aromas a frutas blancas como platano y pera, y cítricas como la lima, acompañada de algunas notas minerales. En boca es delicado y equilibrado.
MARIDAJE	Ceviche, tiradito, carnes blancas como pescado, conchitas a la pamesana.

Precio: S/ 66.00

ESPUMANANTES



CLAIRETTE DE DIE CUVÉE TITUS

Espumante - Drôme



La clairette de Die se produce en el "Valle de Drôme". Una región Francesa con clima cálido. Desde 1942, Die es una "Denominación de Origen Controlada".

Las uvas son cosechadas a mano. Este vino se transforma con la "méthode ancestrale" (método tradicional)

CEPAS:

90% Muscat y 10% Clairette.

MARIDAJE:

Con sus sabores frutales es un perfecto aperitivo, pero se puede también acompañar con postres helados, tartas de frutas frescas y pasteles.

NOTAS DE CATA:

*Color: amarillo pálido con una burbuja fina.

*Aroma: Afrutado, con notas de uva moscatel, frutas y cítricos.

*Boca: Un vino sofisticado, con toques de flores blancas, rosa y lichi.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 06 y 08°C

Precio: S/ 72.00



TOSTI PROSECCO DOC

Variedad: 100% Glera.

Alcohol: 11%

Azúcar: 16 gr x Lt

Cosecha: quincena de Septiembre.

Vinificación en blanco, fermentación a bajas temperaturas.

Notas de Cata

Vista: Amarillo pajizo con reflejos brillantes. Burbuja persistente.

Nariz: Notas cítricas.

Boca: burbuja fina y elegante, gran acidez y ligera nota amarga.

Temperatura de Servicio: 6° C

Precio: S/55.00





TOSTI ASTI DOCG

Variedad: 100% Moscato Bianco Canelli.
Alcohol: 7%
Azúcar: 90 gr x Lt
Cosecha: Manual, primeros días de Septiembre.
Prensado suave, fermentación refrigerada.

Notas de Cata

Vista: Amarillo con reflejos brillantes. Burbujas persistentes.
Nariz: Notas a frutas maduras.
Boca: burbuja fina y elegante, acidez moderada, notas dulces, final persistente.
Temperatura de Servicio: 6° C

Precio: S/ 53.00





TOSTI PINK MOSCATO

Variedad: 85% Moscato Bianco, 15% uvas aromáticas.

Alcohol: 7%

Azúcar: 100 gr x Lt

Cosecha: primeros días de Septiembre.

Prensado suave, fermentación refrigerada.

Notas de Cata

Vista: Rosado brillante con reflejos púrpuras. Burbuja persistente.

Nariz: Notas a frambuesas y bayas rojas.

Boca: burbuja fina y elegante, acidez moderada, notas dulces como la cereza, final largo.

Temperatura de Servicio: 6° C

Precio: S/ 53.00



CERVEZAS



KIWICHA IMPERIAL RED

29 IBU's

8.9° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★★★★

Aroma: ★★★★★

Nuestra **KIWICHA IMPERIAL RED** le hace honor al Amaranto o Kiwicha, el super cereal andino que es considerado un verdadero regalo de la naturaleza.

Esta cerveza es elaborada en el estilo de las **BRITISH STRONG ALES** y te atrapara por su hermoso color rojizo y cremosa espuma blanca. Presenta aromas a nueces gracias a la Kiwicha, con una mezcla de frutos secos, caramelo y toffee. En boca se percibe un ligero calor alcohólico, alta maltosidad, cuerpo pleno, amargor bajo y una suave textura final. Una cerveza sabrosa y con buena complejidad para disfrutar con toda tranquilidad.

Ideal para maridar con un cordero a la parrilla y quesos intensos como Gorgonzola, Camembert o Roquefort

Precio: S/11.50



MILKSHAKE IPA

35 IBU's

6.1° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★★★★

Aroma: ★★★★★

“FRUTAS DE ESTACIÓN” MILKSHAKE IPA son cervezas frutadas que tienen como base una deliciosa **NE-IPA**. Son elaboradas con maltas de cebada y trigo a las que sumamos avena torrada, lactosa, vainilla de Madagascar y cantidades increíbles de las mejores frutas frescas peruanas. Nuestras **MILKSHAKE IPAs** te sorprenderán con sus intensos aromas y sabores tropicales, coco, cítricos y frutados gracias a la masiva cantidad de lúpulos utilizados en whirlpool, fermentación y dry hop (**variedades Cascade, Citra, Columbus y Simcoe**) que se complementan con los aromas y sabores de las frutas frescas de estación y la vainilla. Amargor medio, gran cuerpo y extrema cremosidad hacen de estas cervezas de estación algo que no puedes dejar de probar.

Precio: S/11.50

DOBLE IPA

90 IBU's

9.0° alc.

330 ml.

Amargo: ★★★★★

Cuerpo: ★★★★★☆

Aroma: ★★★★★

Nuestra **DOBLE IPA** tiene 9.0 SRM de color, 9.0% ABV y 90 masivos IBU's de amargor. Una cerveza de color dorado intenso, intenso aroma a **lúpulos norteamericanos** (cítricos, frutas tropicales, pino) logrado con un proceso de doble dry hop. Tiene un amargor extremo pero es sorprendentemente tomable gracias a su cuerpo medio y final seco.

Una "big beer" elaborada para ser disfrutada no solo en invierno. Si ya te graduaste de las IPAs nuestra **DOBLE IPA** será tu nueva adicción.

Pruébala en maridaje con una hamburguesa con tocino o unas alitas picantes.

Precio: S/11.50



CAT IPA

70 IBU's

7.5° alc.

330 ml.

Amargo: ★★★★★

Cuerpo: ★★★★★☆

Aroma: ★★★★★☆

Una de nuestras cervezas más icónicas. Ganadora de múltiples galardones en competencias nacionales e internacionales. **CAT IPA** es una cerveza de estilo **AMERICAN WEST COAST IPA**. El fantástico color cobrizo y su espuma blanca persistente la hacen irresistible. En nariz predominan los aromas cítricos y de frutos tropicales. **CAT IPA** tiene un cuerpo muy robusto y es intensamente lupulada con las mejores variedades de lúpulo del Noroeste de EEUU que le proveen un amargor limpio y final seco.

Ideal para maridar con carnes rojas, anticuchos de corazón y chorizos artesanales.

Precio: S/ 11.50





OXAPAMPA HONEY ALE

15 IBU's

5.0° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★☆☆☆

Aroma: ★★★★★

OXAPAMPA HONEY ALE es elaborada con cantidades impresionantes de la riquísima **miel de abeja de Oxapampa**, una miel multifloral donde predominan los aromas provenientes de las flores de Granadilla y Pacae. De color dorado intenso, aroma y sabor a miel de Oxapampa, amargor balanceado, ligero dulzor y refrescancia absoluta.

Para maridar con una tabla de quesos jóvenes y semi-maduros, ensalada de rúcula y vinagreta o un succulento cheesecake con frutas de estación.

Precio: S/10.00



MAÍZ MORADO ALE

18 IBU's

5.0° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★☆☆☆

Aroma: ★★★★★

Nuestra **MAÍZ MORADO ALE** nació como edición especial para el **FESTIVAL MISTURA 2017** y gracias a su tremendo éxito es ahora una cerveza permanente. Comenzamos con una base de la clásica **CREAM ALE**. A esta le añadimos maíz morado en la maceración, utilizando una doble decocción para obtener los sabores, aromas y colores maravillosos de este cereal tan nuestro.

Complementamos nuestra receta con piña, limón, canela y clavo (en la justa proporción) para otorgarle a esta cerveza sabores y aromas delicados a chicha morada sin perder la característica principal de la **CREAM ALE**. Una cerveza amigable que ensalzara los sabores de los mejores platos criollos.

Precio: S/ 10.00

QUINUA WHEAT

25 IBU's

5.2° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★☆☆☆

Aroma: ★★☆☆☆

Una refrescante versión peruana de las **CERVEZAS DE TRIGO NORTEAMERICANAS**, complementada con **Quinua blanca**, nuestro tan querido cereal andino.

Aromas cítricos del trigo y suaves notas a quinua sumados a lúpulos norteamericanos que también le proveen un amargor presente pero que no satura. Cuerpo medio y presencia de sabores de pan integral y dejo cítrico. Final de permanencia media. Una cerveza refrescante para todo momento.

Ideal para maridar con platos novo-andinos, trucha frita o para contrastar con los sabores de una succulenta pachamanca.

Precio: S/ 10.00





QUADRUPEL

35 IBU's

10.1° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★★★★

Aroma: ★★★★★

Es una cerveza de estilo **QUADRUPEL BELGA** que se caracteriza por ser decididamente alcohólica, cuenta con un enigmático color oscuro y cremosa espuma. En aroma es un toque especiada y se presentan reminiscencias a frutos negros y pasas.

Su deliciosa mezcla de maltas acarameladas le provee un espectacular cuerpo y un ligero dulzor final. Una cerveza incomparablemente compleja, rica, suave y **adorablemente peligrosa**.

Especial para maridar con ensalada de palta, quesos maduros o un postre Suspiro de Limeña.

Precio: S/ 11.50

AMERICAN RED

40 IBU's

6.5° alc.

330 ml.

Amargo: ★★☆☆☆

Cuerpo: ★★☆☆☆

Aroma: ★★☆☆☆

Es una cerveza de estilo **RED ALE AMERICANO**, caracterizada por su pronunciada maltosidad. El maravilloso color rojo intenso y su espuma blanca abren el camino al limpio aroma a frutos secos, notas perfumadas a maltas acarameladas y un muy leve tostado.

Ideal para maridar con quesos azules, roquefort o brie. Excelente acompañamiento para un cremoso Ají de Gallina.

Precio: S/ 10.00





Hefeweizen

Cerveza de trigo estilo alemán, Malta trigo alemana y sin filtrar, color, dorado y suave aroma a ésteres de platano y toques de clavo de olor de la levadura.

Precio: S/11.50



Kveik Ipa

Blend levadura kveik Noruega y 100% lúpulo neozelandes, color, dorado intenso espumablanca compacta, cuerpo medio, final frutal y limpio con retrogusto cítrico.

Precio: S/ 11.50



Italia Lager

Maltas alemanas y copiosas, cantidades de lúpulos nobles alemanes, color dorado y persistente, espuma blanca, cuerpo medio, amargor importante y final seco.

Precio: S/11.50



Maracuya milkshake

Sabor afrutado a Maracuya, cuerpo ligero suave acidez y leve dulzor final.

Precio: S/11.50



Juicy Ipa

Bomba de lúpulo, cremosa espuma blanca, color amarillo Panizo, turbidez marcada, aromas, a, pera, maracuya, resina y algo de piña, suave amargor cítrico, notas a, pan integral, ligero caramelo.

Precio: S/11.50

CERVEZA Raymi

En el ombligo del mundo nace la nueva cerveza Premium peruana. **Elaborada con ingredientes 100% naturales** que combina maltas y granos locales, cuidadosamente seleccionados para darle un sabor exquisito y fácil de tomar.

Elaborada con agua de manantial del Cusco
- 3400 m s. n. m.

Cerveza Dorada tipo Lager.

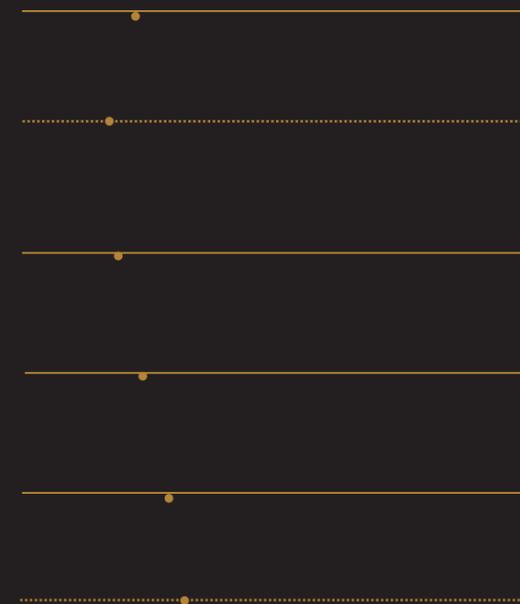
Sabor único gracias a la combinación de nuestra cepa de levadura y lúpulo, especialmente seleccionado para Raymi.

Balance ideal: cuerpo, nivel de espuma, sabor y amargor preciso.

Perfil característico mezclando maltas claras, caramelo y maíz cusqueño.

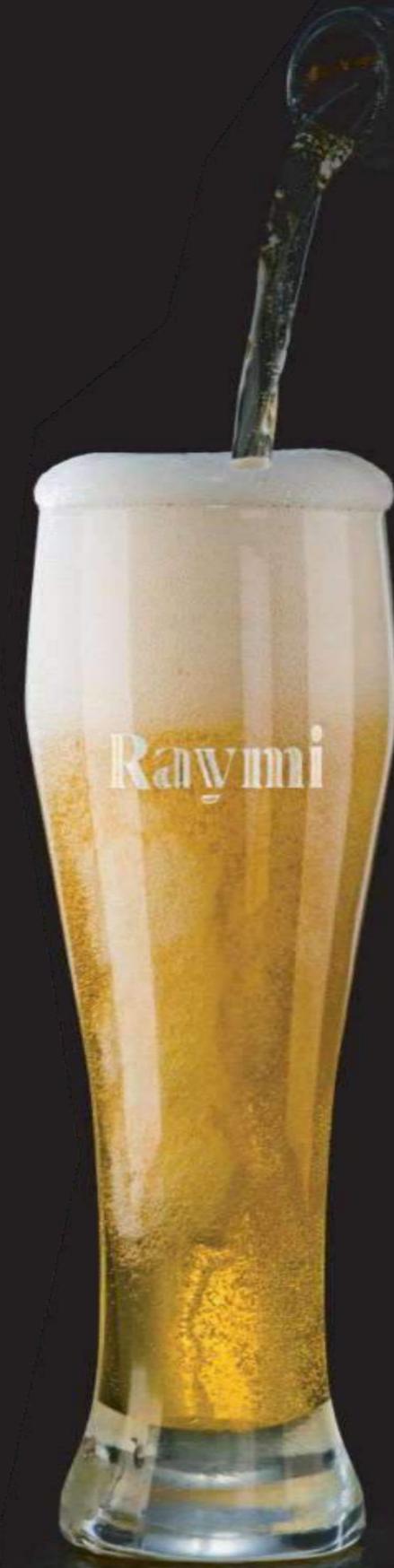
Hecha en Cusco.

La planta de Cervecerías Cusco fue especialmente diseñada utilizando los últimos avances tecnológicos. Allí la ambición, experiencia y dedicación de nuestros maestros cerveceros hacen de Raymi una cerveza de clase mundi al.



Precios:

Six pack botellas de 330 ml.....	S/ 38.00
Twelvepack.....	S/75.00
Caja 24 botellas	S/135.00
Botella cerveza sola	S/6.60



ACOMPañAMIENTOS

Aceite de Olivo

Aceite de olivo extra virgen de olivo lera
prensada en frío de bella Unión, Arequipa,
0.3% acidez, formatos 5 litros, 1 litro, 500
ml y 250 ml

Precio:

Galonera 5 litros, S/ 120.00



Aceite de Olivo



Aceite de olivo extra virgen de olivo lera
prensada en frío de bella Unión, Arequipa,
0.3% acidez, formatos 5 litros, 1 litro, 500
ml y 250 ml

Precio:

Botella 250 ml, S/ 12.00

Aceite de Olivo



Aceite de olivo extra virgen de olivo 1era prensada en frío de bella Unión, Arequipa, 0.3% acidez, formatos 5 litros, 1 litro, 500 ml y 250 ml

Precio:

Botella 500 ml, S/17.00

Aceite de Olivo

Aceite de olivo extra virgen de olivo 1era prensada en frío de bella Unión, Arequipa, 0.3% acidez, formatos 5 litros, 1 litro, 500 ml y 250 ml

Precio:

Botella 1 litro, S/ 26.00



Andea

Propiedades de Andea

Andea es un agua mineral de manantial del Cusco, la cual posee un **pH 8.2 natural desde su fuente**, producto del proceso de filtrado a través de las distintas capas geológicas que conforman los Andes. Andea contiene un balance ideal de **Magnesio, Calcio, Sodio y Potasio**; minerales de características **alcalinas** que favorecen una mayor hidratación por las propiedades nutricionales que aportan al cuerpo. Así como también un óptimo nivel de **bicarbonatos**, los cuales contribuyen a fortalecer el nivel de defensas del organismo.

Caja de 24 botellas vidrio agua, con gas o sin gas

330 ml

Precio: S/ 75.00



Andea

Propiedades de Andea

Andea es un agua mineral de manantial del Cusco, la cual posee un **pH 8.2 natural desde su fuente**, producto del proceso de filtrado a través de las distintas capas geológicas que conforman los Andes. Andea contiene un balance ideal de **Magnesio, Calcio, Sodio y Potasio**; minerales de características **alcalinas** que favorecen una mayor hidratación por las propiedades nutricionales que aportan al cuerpo. Así como también un óptimo nivel de **bicarbonatos**, los cuales contribuyen a fortalecer el nivel de defensas del organismo.

Botella sola vidrio agua
330 ml

Precio: S/ 4.20



Andea

Propiedades de **Andea**

Andea es un agua mineral de manantial del Cusco, la cual posee un **pH 8.2 natural desde su fuente**, producto del proceso de filtrado a través de las distintas capas geológicas que conforman los Andes. Andea contiene un balance ideal de **Magnesio, Calcio, Sodio y Potasio**; minerales de características **alcalinas** que favorecen una mayor hidratación por las propiedades nutricionales que aportan al cuerpo. Así como también un óptimo nivel de **bicarbonatos**, los cuales contribuyen a fortalecer el nivel de defensas del organismo.

Six pack botellas, vidrio agua con gas o sin gas
300 ml

Precio: S/ 35.00



Andea

Propiedades de Andea

Andea es un agua mineral de manantial del Cusco, la cual posee un **pH 8.2 natural desde su fuente**, producto del proceso de filtrado a través de las distintas capas geológicas que conforman los Andes. Andea contiene un balance ideal de **Magnesio, Calcio, Sodio y Potasio**; minerales de características **alcalinas** que favorecen una mayor hidratación por las propiedades nutricionales que aportan al cuerpo. Así como también un óptimo nivel de **bicarbonatos**, los cuales contribuyen a fortalecer el nivel de defensas del organismo.

Paquete de 15 botellas vidrio agua, con gas o sin gas
330 ml

Precio: S/ 45.00



ACEITUNAS

Precios:

1 kilo de aceitunas negras con pepa.....S/ 20.00

500 gr de aceitunas negras.....S/ 13.00



ACEITUNAS

Precios:

1 kilo de aceitunas verdes sin pepa.....S/ 17.00

500 gr de aceitunas verdes con pepa.....S/ 12.00



COLCA GOURMET