

SEPTIMA
— WINES —



ESPACIO CULINARIO

MESA DEL SOMMELIER

THE SOMMELIER'S TABLE

MESA DO SOMMELIER





BODEGA SEPTIMA ES MIEMBRO DEL PROGRAMA INTERNACIONAL WINE IN MODERATION.
DECIDIMOS CUIDAR A NUESTROS VISITANTES, FOMENTANDO EL CONSUMO RESPONSABLE DE TODOS
NUESTROS PRODUCTOS. LA DIFUSIÓN, SUMINISTRO Y VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS SE ENCUENTRA
PROHIBIDA PARA MENORES DE 18 AÑOS, NIÑOS Y MUJERES EMBARAZADAS.
RECUERDEN QUE EL VINO, SE DISFRUTA CON MODERACIÓN:

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

CODORNIU ARGENTINA S.A. SE RESERVA EL DERECHO DE ADMISIÓN
Y PERMANENCIA EN CASO DE INFRINGIR ESTA POLÍTICA.

*SEPTIMA WINERY IS A MEMBER OF WINE IN MODERATION PROGRAM. WE DECIDED CARE OUR VISITORS.
DRINK IN MODERATION. PROHIBITED TO SELL OR SERVE ALCOHOL BEVERAGES TO MINORS UNDER THE AGE
OF 18 YEARS AND PREGNANT WOMEN. SEPTIMA WINERY AGREES WITH WINE IN MODERATION CAMPAIGN:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVES THE RIGHT OF ADMISSION & PERMANENCE
IN CASE OF NO COMPLIMENT OF THAT POLICY.*

*NA VINÍCOLA SÉPTIMA É PROIBIDA A VENDA E O FORNECIMENTO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS A MENORES DE 18
ANOS. ADEGAMOS AO CONSUMO RESPONSÁVEL, BEBA COM MODERAÇÃO:*

<https://www.wineinmoderation.eu/es/>

*A CODORNIU ARGENTINA S.A. RESERVA O DIREITO DE ADMISSÃO E PERMANÊNCIA
EM CASO DE VIOLAÇÃO DESTAS POLÍTICAS.*



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



CHOOSE | SHARE | CARE



Embárgese en un viaje culinario por nuestra historia, a través de una selección única realizada por nuestros Sommeliers.

La Mesa del Sommelier es la experiencia prestige de Septima Wines. Dirigido por su Sommelier privado y acompañado de platos perfectamente combinados de nuestros chefs, disfrutarán de un almuerzo por pasos verdaderamente personalizado. Luego de un recorrido privado por la bodega y un aperitivo, se sirve el menú de cinco pasos.

El Sommelier describirá los vinos a medida que se vayan revelando.

Este menú es perfecto para una ocasión especial o una reunión de negocios. Cada copa muestra las historias cuidadosamente seleccionadas del portafolio de Septima Wines & Raventós Codorníu, y la filosofía de nuestra historia. Somos Pasión y Respeto a nuestra tierra.

Lo invitamos a aprender sobre sus vinos con el Sommelier. Luego tome asiento para saborear un menú memorable preparado por nuestros Chefs, con platos ideados para maridar con los vinos.



Embark on a journey into our history behind a unique selection by our Sommeliers.

The Sommelier's Table is the prestige experience of Septima Wines. Led by your private sommelier and accompanied by perfectly matched dishes from our Chefs, this is a truly bespoke lunch experience.

After a private tour of the wine cellar and an aperitif, your five-course menu is served.

The Sommelier will describe the wines as they are gradually revealed. This bespoke menú is perfect for a special occasion or business meeting.

Each glass showcases the carefully selected stories of Septima Wines & Codorníu portfolio, and the philosophy of our story. We are Passion & Respect to our land.

We invite you to learning about your wines with our Sommelier. Then take a seat to savour a memorable menu prepared by our Chefs, with dishes devised to match the wines.

ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

MESA DEL SOMMELIER THE SOMMELIER'S TABLE



LOS CHEFS
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
LES DAN LA BIENVENIDA.

LES CHEFS DE CUISINE
JONATHAN MONTIGEL & GERMAN GUYET
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE.



PRIMER TIEMPO
FIRST COURSE

MARÍA CODORNÍU MÉTODO TRADICIONAL.

100% Chardonnay, Valle de Uco. Brut Nature.

25% fermentado en barrica y posterior crianza de 12 meses en roble francés.

10 meses sobre lías y 3 meses en botella.

maridado con fundición de tomate.

yoghurt natural - helado de albahaca - tierra de tomate & albahaca fresca y crocante.

Paired With Tomato Cold Melting.

Natural Yoghurt - Basil Ice Cream - Tomato Powder - Fresh & Crunchy Basil.

SEGUNDO TIEMPO
SECOND COURSE

SÉPTIMA GRAN RESERVA BLEND 2020.

Blend ícono - Malbec, Cabernet Sauvignon & Tannat.
18 meses en barrica de roble francés.

maridado con Alcaucil confitado.

alcaucil confitado - habas - emulsión de sobrasada - crema de queso brie &
menta fresca

Paired With Confit D' Artichaut.

Confit Artichaut - Broad Beans - Mendoza's Sobrasada Emulsion - Brie Cream
& Fresh Mint.



TERCER TIEMPO
THIRD COURSE

**SEPTIMA 10 BARRICAS
GRAN RESERVA TANNAT 2020.**

Selección de las 10 mejores barricas de roble francés. Partida limitada.
Uvas del Valle de Uco (1.200 msnm). Levaduras nativas.
Crianza de 28 meses en 5 barricas de 225 litros y 5 barricas de 500 litros. Estiba en
botella de 10 meses.

maridado con costilla de cordero.

costilla de cordero macerada en relish de mostaza, aceite de oliva y jengibre, cocinada a
baja temperatura - puré de batatas y miel - salsa de ciruela & cristales de caramelo picante.

Paired With Lamb Rib.

Low Temperature Marinated Lamb Rib with Moutard Relish, Olive Oil & Ginger. -
Sweet potatoes and Honey Pureé - Cherries sauce & spicy caramel flakes.

CUARTO TIEMPO
FOURTH COURSE

SEPTIMA GRAN MALBEC 2019.

Blend ícono. Malbec - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot - Cabernet Franc.
100% Levaduras nativas. Uvas de Agrelo & Valle de Uco.
Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 10 meses en botella.

O P C I Ó N V E G G I E

maridado con pasta rellena de remolachas.

pasta rellenas con remolacha asada y paparella - salteado de peras, achicoria y cebollas -
espuma de queso ahumado - hojas frescas de achicorias.

V E G G I E O P T I O N

Paired With Beets Stuffed Pasta.

Roasted Beets & Paparella Stuffed Pasta - Sauteé Pears, Chicory & Onions Salad - Smoked
Cheese Foam - Fresch Chicory.

O P C I Ó N P E S C A

maridado con Merluza negra patagónica.

merluza negra sellada en sartén de hierro - timbal de arroz carnaroli a la manera
japonesa - salsa de soja y sidra - sandía asada rebozada con ají molido - cebolla de
verde horneada .

F I S H O P T I O N

Paired With con Patagonian Black Hake.

Griddle Patagonian Black Hake - Japanese Fusion Carnaroli Rice Timbale - Soya &
Cider Sauce - Breaded Roasted Watermelon with Grinded Chili - Grilled Green
Onions.

CUARTO TIEMPO
FOURTH COURSE

SEPTIMA GRAN MALBEC 2019.

Blend ícono. Malbec - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot - Cabernet Franc.
100% Levaduras nativas. Uvas de Agrelo & Valle de Uco.
Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 10 meses en botella.

OPCIÓN CARNE ROJA

maridado con T-Bone.

T-bone macerado en manteca, ajo & hierbas frescas - goma de papa con nuez moscada y pimienta - tomates cherries salteados con aceite de oliva y romero - salsa de ají dulce & mix de verdes.

RED MEAT OPTION

Paired With T-Bone.

Macerated T-bone with Butter, Garlic and Fresh Herbs - Gummy Mashed Potatoes with Nutmeg and Pepper - Sauteé Cherry Tomatoes with Olive Oil and Rosemary - Sweet Chili Sauce & Green Salad.



QUINTO TIEMPO
FIFTH COURSE

SEPTIMA ANIVERSARI

Espumante ultrapremium. 22 Anivesario de Septima Wines.
100% Pinot Noir, Valle de Uco. Blanc de Noirs.
Nature vintage 2015. 84 meses sobre lías.

maridado con pudding de dulce de leche.

pudding de dulce de leche - nueces fritas - lemon curd - tuil cítrica -
mousse de chocolate y té negro & reducción de café y vermut Desconfiado.

paired with con Dulce de Leche Pudding.

Creamy-Smooth Milk Caramel Spread Pudding - Fried Nuts - Lemon Curd - Citric Tuil -
English Black Tea & Chocolate Mousse and Vermut Desconfiado & Coffee Glasé.



Una vez finalizada la experiencia, podrán adquirir los vinos del menú y el merchandising oficial en el lobby del restaurant ó en el Visitor Center, en la planta baja de la Bodega.

After the experience you can buy our wines and official merchandising in the lobby of the restaurant or the Visitor Center in the principal entrance.

Terminada a experiência, poderão adquirir os vinhos do cardápio e o merchandising oficial na loja do restaurante ou no Centro de Visitantes, no rés-do-chão da vinícola.

En nuestro perfiles podrán calificar y compartir su experiencia.
We invite you to release your experience at our profiles.
Em nossos perfis você pode avaliar e compartilhar sua experiência.



¡MUCHAS GRACIAS POR VISITARNOS!

¡THANK YOU FOR VISITING US!

MUITO OBRIGADO POR NOS VISITAR!