

SEPTIMA  
— WINES —



Best Of  
Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS  
THE AWARD OF EXCELLENCE  
GOLD AWARD 2016

Travellers'  
Choice™



## 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



# 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

**SEPTIMA OBRA CHARDONNAY 2022.**  
100% Chardonnay. Agua Amarga, Valle de Uco.  
Crianza de 10 meses en roble francés.

**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 2017 & 2021.**  
Blend ícono - Malbec, Cabernet Sauvignon & Tannat.  
18 meses en barrica de roble francés.

**maridado con Alcaucil confitado.**

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

---

**Paired With Confit D' Artichaut.**

Confit Artichaut - Broad Beans - Dry grapes - 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

**MARRASO GRAN BLEND 2021.**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.  
100% Levaduras nativas. Uvas de Agrelo & Valle de Uco.  
Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 5 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

**MARRASO GRAN BLEND 2021.**

Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit Verdot.

100% Levaduras nativas. Uvas de Agrelo & Valle de Uco.

Crianza de 18 meses en barricas de roble francés. 5 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 citríca - 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!