

SEPTIMA

— WINES —



ESPACIO CULINARIO

BAR DE COPAS & TAPAS

WINE BAR

BAR DE VINHOS & TAPAS



BAR DE COPAS & TAPAS

ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

BAR DE COPAS & TAPAS

Concepto Cocina de Autor.

Chefs: Jonathan Montigel & Germán Guyet.

TAPEO SEPTIMA TERRAZA.**\$ 68.000****LINEA DE VINOS PRESTIGE - ALTA GAMA.**

1 copa de vino SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Malbec 2020.
1 copa de vino SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Franc 2020.
1 copa de vino LEGARIS D.O. Ribera Del Duero Reserva 2012. (España).
1 copa de vino espumante SEPTIMA ANIVERSARI 2015.
Con maridaje mix de tapas premium.

TAPEO SEPTIMA TIERRA.**\$ 54.000****LINEA DE VINOS SELECCIÓN DE TERRUÑOS.**

1 copa de vino SEPTIMA TIERRA Malbec Agrelo 2023 - 1050 msnm.
1 copa de vino SEPTIMA TIERRA Malbec Las Compuertas 2023 - 1060 msnm.
1 copa de vino SEPTIMA TIERRA Malbec Los Chacayes 2023 - 1200 msnm.
1 copa de vino SEPTIMA TIERRA Malbec Gualtallary 2023 - 1300 msnm.
Con maridaje mix de tapas premium.

TAPEO MARRASO.**\$ 51.000****LINEA DE VINOS 100% LEVADURAS NATIVAS.**

1 copa de vino MARRASO Modern Blend de Rosé 2024,
1 copa de vino MARRASO Selection Malbec 2022,
1 copa de vino MARRASO Selection Cabernet Sauvignon 2022,
1 copa de vino MARRASO Gran Blend 2022.
Con maridaje mix de tapas premium.

Consulte a nuestro personal por opciones
Veganas, sin TACC y libre de lactosa.



BAR DE COPAS & TAPAS

ESPACIO CULINARIO SEPTIMA

BAR DE COPAS & TAPAS

Concepto Cocina de Autor.
Chefs: Jonathan Montigel & Germán Guyet.

TAPEO INNOVACION.

\$ 45.000

LINEA DE VINOS INNOVADORES.

1 copa de cocktail DESCONFIADO Velvet. (Vermut + María Extra Brut).
1 copa de vino MARRASO Blend de Rosé 2024.
1 copa de vino CONFIADA Serie 5 Viognier en Verde.
1 copa de vino CONFIADO Serie 5 Malbec Piel de Acacia.
Con maridaje mix de tapas premium.

TAPEO MARÍA CODORNIU.

\$ 38.000

LINEA DE ESPUMANTES DE CODORNIU EN ARGENTINA.

1 copa de espumante María Codorníu Brut Nature.
1 copa de espumante María Codorníu Extra Brut.
1 copa de espumante María Codorníu Brut Rosé.
1 copa de espumante María Codorníu Brut Handcraft.
Con maridaje mix de tapas clásicas.

TAPEO SEPTIMA OBRA.

\$ 34.000

LINEA DE VINOS RESERVA.

1 copa de vino SEPTIMA OBRA Chardonnay 2023.
1 copa de vino SEPTIMA OBRA Malbec 2023.
1 copa de vino SEPTIMA OBRA Cabernet Sauvignon 2023.
1 copa de vino SEPTIMA OBRA Cabernet Franc 2023.
Con maridaje mix de tapas clásicas.

Consulte a nuestro personal por opciones
Veganas, sin TACC y libre de lactosa.



BAR DE COPAS & TAPAS

TAPAS PRESTIGE.

Ideales para maridajes con nuestros vinos de las líneas GRAN RESERVA - SEPTIMA TIERRA - CONFIADO - MARÍA CODORNÍU MÉTODO TRADICIONAL - SEPTIMA ANIVERSARI - MARRASO WINES - VIÑA POMAL - LEGARIS - CODORNIU ARS COLLECTA.

1. Sliders de Cordero.**\$ 14.000.-**

(Lamb Sliders)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Gran Malbec, Septima Gran Reserva 10 Barricas, Codorníu Ars Collecta, Septima Tierra Selección de Terruños. Marraso Gran Blend.

2. Molleja apanada con puré de papas.**\$ 14.000.-**

(Crispy Gizzards with potatoes purée)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Obra Reserva Chardonnay, Septima Aniversari, Septima Tierra Selección de Terruños, María Codorníu Método Tradicional, Septima Gran Reserva Blend, Marraso Gran Blend.

3. Mix de fiambres y quesos Prestige (Tandil y Mendoza).**\$ 12.000.-**

(Mendoza & Tandil Cold Meats and Chesse Premium Selection).

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Obra Chardonnay, Septima Aniversari, María Codorníu Método Tradicional, Septima Obra Reserva Pinot Noir.

4. Pasteles fritos mendocinos con salsa yasgua.**\$ 12.000.-**

(Mendoza pie with Yasgua sauce)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Tierra Selección de Terruños, Septima Aniversari, Septima Lote Especial, Septima Gran Reserva, Marraso Gran Blend.

5. Provoleta grillada con mix de verdes.**\$ 12.000.-**

(Grilled Provolone Cheese with green salad)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Obra Reserva Chardonnay, Septima Aniversari, Septima Tierra Selección de Terruños, María Codorníu Método Tradicional, Septima Gran Reserva Blend, Marraso Gran Blend.



BAR DE COPAS & TAPAS

TAPAS CLASICAS.

Ideales para maridajes con nuestros vinos de las líneas EMBLEMA - OBRA RESERVA - SEPTIMA TIERRA - CONFIADO SERIE 5 - MARIA CODORNIU - MARRASO WINES.

1. Gazpacho de sandía. \$ 9.000.-
(Watermelon Gazpacho)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Emblema Chardonnay, Septima Emblema Sauvignon Blanc, Confiada Serie 5 Viognier en verde, María Codorníu Brut Nature, María Codorníu Brut Handcraft, Marraso Blend de Rose.

2. Ensaladilla de manzanas, bocconcinis y mix de verdes. \$ 9.000.-
(Apple, bocconcinis & green salad)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Emblema Chardonnay, Septima Emblema Sauvignon Blanc, Confiada Serie 5 Viognier en verde, María Codorníu Brut Nature, María Codorníu Brut Handcraft, Marraso Blend de Rosé.

3. Selección clásica de fiambres y quesos (Tandil y Mendoza). \$ 9.000.-
(Mendoza & Tandil Cold Meats and Chesse Classic Selection).

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Emblema Chardonnay, Septima Emblema Sauvignon Blanc, Septima Obra Malbec, Septima Obra Cabernet Franc, Marraso Blend de Rosé, Marraso Selection Malbec, María Codorníu Brut Nature, María Codorníu Brut Handcraft, Confiada Serie 5 Viognier en verde, Confiado Serie 5 Malbec Piel de Acacia.

4. Papas doble cocción en crocante de polenta, parmesano y pimentón. \$ 9.000.-
(Crispy potatoes with Cornflour, Parmesan Cheese & Paprika)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Emblema Malbec, Septima Emblema Cabernet Sauvignon, Septima Obra Malbec, Septima Obra Cabernet Sauvignon, Septima Obra Cabernet Franc, Septima Tierra Selección de Terruños, Confiado Serie 5, Marraso Selection Malbec.

5. Hummus, Babaganush & Pasta de Lentejas. \$ 9.000.-
(Hummus, Babaganush & Creamy Lentils)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Emblema Chardonnay, Septima Obra Reserva Chardonnay, Septima Tierra Selección de Terruños, Septima Aniversari, María Codorníu Método Tradicional, Septima Gran Reserva Blend, Marraso Gran Blend.



BAR DE COPAS & TAPAS

TAPAS DULCES.

Ideales para maridajes con nuestros vinos de las líneas SEPTIMA OBRA RESERVA - MARIA CODORNIU - SEPTIMA 10 BARRICAS GRAN RESERVA.

1. Tiramisú.

\$ 8.000.-

(Tiramisu)

maridaje ideal (ideal pairing): Septima Obra Reserva Cosecha Tardía (Late Harvest) Gewurztraminer, María Codorníu Dulce (Sweet Sparking), Septima 10 Barricas Gran Reserva Tannat.

Consulte a nuestro personal por opciones
Veganas, sin TACC y libre de lactosa.



SEPTIMA
Gran Malbec



SEPTIMA Gran Malbec 2019. Vino ícono.

Finca Emblema, Agrelo. Selección infrarroja de 2.000 plantas únicas. 4 tiempos de cosecha. Fermentación de grano entero en bins de 400 kgs. Maduración de cosechas separadas en ánfora, barricas de 500 y 225 lts durante 29 meses. Estiba de 19 meses en botella. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 17.000



\$ 80.000

ESPUMANTE ULTRA PREMIUM.

SEPTIMA
ANIVERSARI



NATURE



VINTAGE
2015

SEPTIMA Aniversari.

100% Pinot Noir. Los Chacayes, Valle de Uco. Blanc de Noirs. Fecha de cosecha: 07-02-2015. Prensado directo de racimos. En tanque durante 4 meses a 10°. 84 meses de contacto sobre lías. Método Tradicional. Nature Vintage 2015. Azúcar residual: 2gr/L. Edición única. Botellas numeradas.



\$ 9.000



\$ 55.000

ESPUMANTES DE CALIDAD PREMIUM.

Maria
CODORNIU
sur



#ActitudMaría

MARIA CODORNIU Brut Nature Método Tradicional.

Chardonnay - Pinot Noir. 50% Tupungato y 50% Gualtallary, Valle de Uco. 25% del mosto de Guatallary fué fermentado en barricas de roble francés con posterior crianza de 12 meses. 75% del mosto restante en tanque de acero inoxidable. 10 meses de reposo sobre lías. Azúcar residual: 4,5 gr/L.



\$ 6.000



\$ 25.000

SEPTIMA
Gran Reserva
10 Barricas
Gran Reserva



SÉPTIMA GRAN RESERVA
90 PUNTOS 2022
DECANTER WINE AWARDS 2024
SÉPTIMA GRAN RESERVA
10 BARRICAS MALBEC
92 PUNTOS 2021
JAMES SUCKLING TASTING 2024

SÉPTIMA GRAN RESERVA
10 CABERNET FRANC
93 PUNTOS 2020
JAMES SUCKLING TASTING 2024

SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Malbec 2020.

Agrelo, Las Compuertas y Los Chacayes. Fecha de cosecha: 03/2020.

Cosecha manual y despallado. Microvinificaciones en bines de 400 kgs y tanques de acero inox. . 20 meses de crianza en barricas de roble francés y de Europa del Este de 500 litros.

La selección fueron 7 barricas de roble francés y 3 de Europa del Este. Estiba en botella de 18 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 10.000



\$ 50.000

SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Tannat 2020.

Agrelo, 1.050 msnm. Fecha de cosecha: 18/03 y 31/03 del 2020. Cosecha extraordinaria.

Raleo de racimos y deshojado, logrando esta asombrosa expresión de una variedad atípica para Mendoza. Cosecha manual, fermentado de granos enteros en pequeños tanques de acero inox. Primera fermentación con levaduras indígenas. 26 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Selección de 9 barricas de roble francés y 1 americano. Estiba en botella de 12 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 10.000



\$ 50.000

SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Franc 2020.

Los Chacayes, Valle de Uco. 1.200 msnm. Fecha de cosecha: 21/03 y 01/04 del año 2020.

Cosecha manual, despallado y microvinificaciones en tanques de acero inoxidable de 1.000 litros y bines de 400 kgs. 28 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 y 500 litros.

La selección fueron 5 barricas de 225 y 5 barricas de 500 litros. Estiba en botella de 10 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 10.000



\$ 50.000



SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Sauvignon 2020.

Agrelo, Luján de Cuyo. 1.050 msnm. Fecha de cosecha: 30/03 y 9/4 del año 2020. Cosecha manual y microvinificaciones en tanques de acero inoxidable y bines de 400 kgs. 28 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 y 500 litros. La selección fueron 5 barricas de 225 y 5 barricas de 500 litros. Estiba en botella de 10 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.

La selección fueron 5 barricas de 225 y 5 barricas de 500 litros. Estiba en botella de 10 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.

La selección fueron 5 barricas de 225 y 5 barricas de 500 litros. Estiba en botella de 10 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 10.000



\$ 50.000

SEPTIMA
Gran Reserva
10 Barricas
Gran Reserva



SÉPTIMA GRAN RESERVA
90 PUNTOS 2022
DECANTER WINE AWARDS 2024
SÉPTIMA GRAN RESERVA
10 BARRICAS MALBEC
92 PUNTOS 2021
JAMES SUCKLING TASTING 2024

SÉPTIMA GRAN RESERVA
10 CABERNET FRANC
93 PUNTOS 2020
JAMES SUCKLING TASTING 2024

SEPTIMA Gran Reserva Lote Especial Malbec 2021.

Agrelo, Parcela "10C", única en su tipicidad. Fechas de cosecha: 09/03, 18/03 y 01/04/2021. Cosechas manuales, tratadas por separado. Los últimos dos momentos vinificados con sus levaduras indígenas, con maceraciones post-fermentativas. 15 meses de crianza en barricas de roble francés y americano. Estiba en botella de 10 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: más de 10 años.



\$ 7.500



\$ 37.000

SEPTIMA Gran Reserva Blend 2017.

CAJAS ESCASAS | COSECHA 2017

91 PUNTOS 2020
JAMES SUCKLING TASTING 2022

Agrelo, Vistalba, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary. 62% Malbec - 22% Cabernet Sauvignon - 16% Tannat. Cosecha excepcional, logrando vinos balanceados naturalmente, con excelente aporte de acidez y concentración. Cosecha manual en canastos de 20 kgs, realizando selección de racimos en la viña. 50% del mosto con maceración fría pre-fermentativa a 5° durante 7/10 días. Al resto del mosto se le realizan unas 50 microvinificaciones: con racimos enteros, cofermentación de variedades, diferentes momentos de madurez, en diferentes tipos de maderas, grano entero, levaduras seleccionadas, distintos rendimientos, diferentes temperaturas. 18 meses de crianza en barricas de roble francés y americano y cubas de roble francés. Estiba en botella de 12 meses. Partida limitada y numerada, guardada durante 7 años en nuestras cavas.

Vino en su máxima plenitud. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 8.000



\$ 40.000

SEPTIMA Gran Reserva Blend 2021.

Agrelo, Vistalba, Paraje Altamira, Los Chacayes y Gualtallary. 68% Malbec - 20% Cabernet Sauvignon - 12% Tannat. Añada fría, que se traduce en vinos frescos, con balance óptimo de acidez/azúcar al momento de cosecha y gran concentración. Cosecha manual en canastos de 20 kgs, realizando selección de racimos en la viña. 50% del mosto con maceración fría pre-fermentativa a 5° durante 7/10 días. Al resto del mosto se le realizan unas 50 microvinificaciones: con racimos enteros, cofermentación de variedades, diferentes momentos de madurez, en diferentes tipos de maderas, grano entero, levaduras seleccionadas, distintos rendimientos, diferentes temperaturas. 18 meses de crianza en barricas de roble francés y americano y cubas de roble francés. Estiba en botella de 12 meses. Partida limitada y numerada. Potencial de guarda: 10 años.



\$ 6.600



\$ 33.000



SELECCIÓN DE TERRUÑOS
SEPTIMA
Tierra



LOS CHACAYES

JAMES SUCKLING TASTING 2022
91 Puntos 2021
JAMES SUCKLING TASTING 2021
90 Puntos 2019

GUALTALLARY

JAMES SUCKLING TASTING 2021
91 Puntos 2018

AGRELO

JAMES SUCKLING TASTING 2022
91 Puntos 2021
JAMES SUCKLING TASTING 2021
91 Puntos 2019

SEPTIMA Tierra Malbec Agrelo 2022.

100% Malbec de Agrelo, Luján de Cuyo. **Altura: 1.050 msnm.** Vinos genuinos e irrepitibles que buscan expresar de manera definida su lugar de origen y el carácter de la zona prestigiosa en que nacen. Año de plantación: 2005. Suelo aluvional profundo, con alta exploración radicular y gran capacidad de retención de agua. Suelo franco y franco arcilloso con presencia de canto rodado. Fermentación tradicional con levaduras indígenas. Crianza 8 meses en barricas de roble francés. Potencial de guarda: 8-9 años.



\$ 3.800



\$ 18.000

SEPTIMA Tierra Malbec Las Compuertas 2022.

100% Malbec de Las Compuertas, Luján de Cuyo. **Altura: 1.060 msnm.** Vinos genuinos e irrepitibles que buscan expresar de manera definida su lugar de origen y el carácter de la zona prestigiosa en que nacen. Año de plantación: 1954, espaldero bajo (sistema antiguo).. Suelo aluvional poco profundo, con baja exploración radicular y poca capacidad de retención de agua. Suelo franco limoso con presencia de canto rodado recubierto de carbonato de calcio (calcáreo). Fermentación tradicional con levaduras indígenas. Crianza 12 meses en barricas de roble francés. Potencial de guarda: 8-9 años.



\$ 3.800



\$ 18.000

SEPTIMA Tierra Malbec Los Chacayes 2022.

100% Malbec de Los Chacayes, Tunuyán. Valle de Uco. **Altura: 1.200 msnm.** Vinos genuinos e irrepitibles que buscan expresar de manera definida su lugar de origen y el carácter de la zona prestigiosa en que nacen. Año de plantación: 2009, viña situada al pie de la cordillera. Suelo poco profundo, con baja exploración radicular y poca capacidad de retención de agua. Compuesto por arena, piedra y caliche. Fermentación tradicional con levaduras indígenas. Crianza 12 meses en barricas de roble francés. Potencial de guarda: 8-9 años.



\$ 3.800



\$ 18.000



SEPTIMA Tierra Malbec Gualtallary 2022.

100% Malbec de Gualtallary, Tupungato. Valle de Uco. **Altura: 1.310 msnm.** Vinos genuinos e irrepitibles que buscan expresar de manera definida su lugar de origen y el carácter de la zona prestigiosa en que nacen. Año de plantación: 2008, viña situada en el corazón de la zona, difícil acceso, paraje único. Suelo poco profundo, con poca exploración radicular y poca capacidad de retención de agua. Compuesto por piedra y arena. Fermentación tradicional con levaduras indígenas. Crianza 12 meses en barricas de roble francés. Potencial de guarda: 8-9 años.



\$ 3.800



\$ 18.000



Serie 5



CONFIADO Serie 5 Viognier en Verde.

Malbec 100%. Paraje Altamira, Valle de Uco. Cosecha 2020. Suelo franco arenoso, con gran presencia de canto rodado, a pocos metros del río Tunuyán. Cosecha manual, despalillado de racimos. Maceración de 30 días a baja temperatura. Crianza en anfora durante 12 meses. Edición Limitada.



\$ 3.500



\$ 16.000

CONFIADA Serie 4 Alquimista.

70% Petit Verdot 2019 - 30% Malbec 2020. Ugarteche, Luján de Cuyo y Eugenio Bustos, Valle de Uco. La uva Petit Verdot se fermentó en tanques de acero inoxidable, con posterior crianza en roble húngaro durante 12 meses. La uva Malbec se cosechó y finalizada su fermentación se incorporó en blend con la Petit Verdot. Este blend estuvo en estiba durante 12 meses más, en tanque. Edición Limitada.



\$ 3.500



\$ 16.000

VERMUT PREMIUM, CON RECETA ÚNICA.



DESCONFIADO Velvet (Vermut + María Codorníu Extra Brut).

Receta única. Reversión del cocktail Velvet. Mitad Vermut Desconfiado - Mitad María Codorníu Extra Brut - hielo - rodaja de naranja.



\$ 4.000

DESCONFIADO Vermut Rosso.

Receta única. Vermut premium. Maceración de 20 botánicos durante 11 días. Base de vino blanco neutro (cosecha temprana). Agregado de caramelo que define el tono ROSSO. Crianza durante 2 meses en barricas de roble americano traídas de nuestras Bodegas Bilbaínas, Haro, DOCa Rioja.



\$ 2.900



\$ 19.000

RESERVA
SEPTIMA
Obra



MALBEC
 JAMES SUCKLING TASTING 2022
 92 Puntos 2021
 TIM ATKINS ANNUAL TASTING 2022
 90 Puntos 2021
 JAMES SUCKLING TASTING 2021
 92 Puntos 2020
 WINE ENTHUSIAST APRIL 2021
 91 Puntos 2018
 WINE & SPIRITS 2020
 91 Puntos 2018
 JAMES SUCKLING TASTING 2020
 93 Puntos 2018
 JAMES SUCKLING TASTING 2019
 93 Puntos 2017

CABERNET FRANC
 JAMES SUCKLING TASTING 2022
 90 Puntos 2021
 JAMES SUCKLING TASTING 2021
 90 Puntos 2020
 JAMES SUCKLING TASTING 2020
 90 Puntos 2018

CHARDONNAY
 JAMES SUCKLING TASTING 2021
 89 Puntos 2020

SEPTIMA Obra Reserva Pinot Noir 2022.

Paraje Altamira y Los Chacayes, Valle de Uco. Línea Reserva. Cosecha manual y maceración carbónica pre-fermentativa a baja temperatura durante 10 días. Crianza en barricas de roble francés de 225 litros durante 6 meses. Estiba en botella durante 4 meses. Potencial de guarda: 4 años.



\$ 4.500



\$ 21.000

SEPTIMA Obra Reserva Chardonnay 2022.

Gualtallary & Agua Amarga, Valle de Uco. Viñedos de 46 años. Suelos arenosos de gran profundidad. Línea Reserva. Prensado directo de racimos en frío. Fermentación parcial del mosto en barricas de roble francés de 500 litros. Crianza en barricas de roble francés durante 8 meses. Estiba de 4 meses en botella. Potencial de guarda: 4 años.



\$ 3.000



\$ 14.000

SEPTIMA Obra Reserva Malbec 2022.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. Vistaflores y La Consulta, Valle de Uco. Cosecha manual y vinificación de cada lote por separado. Línea Reserva. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 9 meses. Estiba en botella de 3 meses. Potencial de guarda: 6 años. **Best seller wine.**



\$ 3.000



\$ 14.000

SEPTIMA Obra Reserva Cabernet Sauvignon 2022.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. Línea Reserva. Vinificación de 2 clones por separado. Crianza en barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros durante 10 meses y 2 meses más en botella. Potencial de guarda: 7 años.



\$ 3.000



\$ 14.000

SEPTIMA Obra Reserva Cabernet Franc 2023.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo, Los Chacayes y Paraje Altamira, Valle de Uco. Línea Reserva. Maceración pre-fermentativa durante 4 días. Mix entre levaduras nativas y seleccionadas. Crianza en barricas de roble francés durante 10 meses y 2 meses en botella.



\$ 3.000



\$ 14.000

SEPTIMA Obra Reserva Tardío Gewürztraminer 2022.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. Línea reserva. Cosecha Tardía. Selección manual y raleo de racimos. Crianza en diferentes barricas de roble francés y americano durante 6 meses y 6 meses en botella. Potencial de guarda: 4 años.



\$ 3.300



\$ 12.000

SEPTIMA
- EMBLEMA -



MALBEC

JAMES SUCKLING TASTING 2023
89 Puntos 2022
JAMES SUCKLING TASTING 2022
89 puntos 2021
WINE SPECTATOR 2022
89 puntos 2019
WINE & SPIRIT 2020
Medalla de Bronce 2018

SEPTIMA Emblema Chardonnay 2024.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo & Vistaflores, Tunuyán, Valle de Uco.

100% Chardonnay. Prensado directo de racimos, 3 meses en tanque con sus borras.

Potencial de guarda: 3 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA Emblema Sauvignon Blanc 2024.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. Los Chacayes y Vistaflores, Tunuyán, Valle de Uco.

100% Sauvignon Blanc. Prensado directo de racimos, 3 meses en tanque con sus borras.

Potencial de guarda: 3 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA Emblema Rosado de Malbec 2024.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. 100% Malbec. Prensado directo de racimos en frío.

3 meses en tanque con sus borras. Potencial de guarda: 2 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA Emblema Malbec 2023.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. 100% Malbec. Cosecha manual en bins de 300 kgs.

8 meses en tanque de acero inoxidable. 10% del vino pasó por crianza en roble francés y

americano. Potencial de guarda: 5 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA Emblema Cabernet Sauvignon 2022.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. 100% Cabernet Sauvignon. Cosecha manual en bins

de 300 kgs. 9 meses en tanque de acero inoxidable. 10% del vino pasó por crianza en roble

francés y americano. Potencial de guarda: 5 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA Emblema Cabernet Franc 2022.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. 100% Cabernet Sauvignon. Cosecha manual en bins

de 300 kgs. 9 meses en tanque de acero inoxidable. 10% del vino pasó por crianza en roble

francés y americano. Potencial de guarda: 5 años.



\$ 2.200



\$ 10.000

SEPTIMA
ORGANIC

DESDE OCTUBRE 2022 EN EL MERCADO



SEPTIMA Organic Malbec 2023.

Ugarteche, Luján de Cuyo. 100% Malbec de dos viñedos certificados orgánicos, bajo normas LETIS. Despalillado de racimos, maceración carbónica por levaduras nativas. Guarda en tanque durante 6 meses. Potencial de guarda: 5 años.



\$ 2.500



\$ 11.000



SEPTIMA
ORGANIC



Uvas de viñedos 100% orgánicos.

Elaborado bajo la norma de producción orgánica Letis.

VISITÁ NUESTRA BODEGA / VISIT OUR WINERY



www.bodegaseptima.com

MENDOZA
ARGENTINA



DATOS TÉCNICOS

VARIEDAD	Malbec 100%
AÑO	2021
UBICACIÓN VIÑEDO	Luján de Cuyo: Ugarteche 900 m.s.n.m. 2 viñedos con certificación orgánica
TIPO DE SUELO	Franco arcilloso
FECHA DE COSECHA	26/03/21 y 28/03/21
GRADO ALCOHÓLICO	13.7% v/v
AZÚCARES RESIDUALES	1.8 g/l
ACIDEZ TOTAL	5.3 g/l

NOTAS DE CATA

Color muy intenso y profundo, con marcados tonos violáceos.

En nariz destaca su aroma a frutas frescas como la ciruela, cereza y moras. Notas a caramelo, mermelada de frutas y tomillo terminan de acompañar la amplitud del aroma.

En boca su entrada es dulce y armónica. Presenta un final largo con sabor a mermelada de cerezas.

VENDIMIA

"La primavera se desarrolló extremadamente seca, con la ocurrencia de una helada el 5 de octubre que afectó levemente las producciones en los viñedos de los tres oasis productivos de Mendoza. El verano se desarrolló bastante fresco, con presencia de precipitaciones entre enero y febrero, lo que retardó el inicio de cosecha, a pesar de contar con menores rendimientos producto de la helada. En el caso de estos Malbec, la añada fría se tradujo en vinos frescos, con un balance óptimo de azúcar/acidez al momento de cosecha, con gran concentración y profundidad."

DATOS DE ELABORACIÓN

Se realizó un despalillado de los racimos y se prefirió una fermentación carbónica realizada por las levaduras indígenas o naturales de la uva, en tanques de acero inoxidable, y a temperaturas de 22-25°C. Finalizada la fermentación maloláctica natural, el vino fue conservado en tanques de acero inoxidable durante 6 meses, sobre borras muy finas.

POTENCIAL DE GUARDA

5 AÑOS

MARIDAJE

Empanadas de carne cortada a cuchillo, pescados a la plancha, verduras grilladas.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 A 16 °C

BODEGA
SEPTIMA
MENDOZA - ARGENTINA

1811 1812
RAVENTÓS CODORNÍU
BODEGAS Y VIÑEDOS

WINEMAKERS
PAULA BORGÓ - PALOMA BIGNONE
ING. AGRÓNOMO
ALEJANDRO LIVELLARA

MARRASO

W I N E S



*El Espíritu Libre
de los Andes*

MARRASO REPRESENTA LA COMUNIÓN PERFECTA ENTRE LA MANO DEL HOMBRE Y LA BELLEZA DE LA NATURALEZA LLEVADA A SU MÁXIMA EXPRESIÓN.

LA HERENCIA DE UN LINAJE. ROBUSTO, IMPONENTE, MUSCULOSO, RESULTADO DE UNA PERFECTA COMUNIÓN ENTRE CARÁCTER, NOBLEZA, EXPERIENCIA Y "SABER HACER".

GRAN BLEND

· 2021 ·

VINO ÍCONO.

Marraso Gran Blend 2021. 100% Levaduras nativas.

Blend de Terruños. Finca Emblema Agrelo, Ugarteche, Vistalba, Gualtallary, Altamira y Los Chacayes. 68% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc.

100% levaduras nativas, certificación Vegan Friendly. 18 meses en roble francés y americano.

Potencial de Guarda: 10 años.



\$ 7.500



\$ 32.000

VINOS SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS Y PARCELAS.

MARRASO
SELECTION



MALBEC

JAMES SUCKLING 2021
89 Puntos 2019

Marraso Selection Malbec 2022. 100% Levaduras nativas.

Blend de Terruños, Agrelo & Valle de Uco. 95% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon.

100% levaduras nativas, certificación Vegan Friendly. Maceración pre-fermentativa en frío. 8 meses en roble francés y americano de 3er uso. Potencial de Guarda: 7 años.



\$ 3.500



\$ 15.000

Marraso Selection Cabernet Sauvignon 2022. 100% Levaduras nativas.

Finca Emblema, Agrelo. 95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec.

100% levaduras nativas, certificación Vegan Friendly. Maceración pre-fermentativa en frío. 10 meses en barricas de roble francés y americano, de 225 y 500 lts. Potencial de Guarda: 7 años.



\$ 3.500



\$ 15.000



VINOS PARA EL CONSUMIDOR COSMOPOLITA.

Marraso Modern Chardonnay 2022. 100% Levaduras nativas.

Blend de Terruños. Finca Emblema Agrelo (Luján de Cuyo) y Vistaflores (Valle de Uco).

100% Chardonnay. Prensado directo de racimos, fermentación con sus levaduras nativas a temperatura controlada entre 12 y 14°. Fermentación alcohólica durante 25 días. Contacto con sus borras finas durante 3 meses en tanque de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica. Certificación Vegan Friendly. Potencial de Guarda: 5 años. Grado de Alcohol: 12,50%.



\$ 2.500



\$ 10.000

Marraso Modern Blend de Rose 2024. 100% Levaduras nativas.

Blend de Terruños. Finca Emblema Agrelo (Luján de Cuyo) y Los Chacayes (Valle de Uco).

50% Pinot Noir - 50% Malbec. 100% levaduras nativas, prensado directo de racimos a temperatura controlada, fermentación alcohólica durante 25 días. Contacto con sus borras finas durante 5 meses en tanque de acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica. Certificación Vegan Friendly. Potencial de Guarda: 3 años. Grado de Alcohol: 13%.



\$ 2.500



\$ 10.000

Marraso Modern Malbec 2022. 100% Levaduras nativas.

Finca Emblema, Agrelo (Luján de Cuyo). 95% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec.

100% levaduras nativas, certificación Vegan Friendly. Cosecha manual en bins de 100 kgs. Maceración pre-fermentativa en frío a 25°. Fermentación maloláctica natural. Fermentación alcohólica conducida a 10°. 10% del vino tuvo crianza en roble francés y americano.

Potencial de Guarda: 5 años.



\$ 2.500



\$ 10.000



NUEVA IMAGEN



MARIA CODORNIU Brut Handcraft.

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay. Los Chacayes y Agrelo. Edición limitada. Método Charmat Lungo. 6 meses de contacto con sus borras finas. Azúcar residual: 14 gr/L.



\$ 2.900



\$ 14.000

MARIA CODORNIU Brut Nature.

70% Chardonnay - 30% Pinot Noir. Agrelo, Gualtallary y Los Chacayes. Prensado directo de racimos. Dos fermentaciones separadas con levaduras nativas y seleccionadas, durante 20/30 días. Vino en contacto con sus borras finas durante 4 meses. Método Charmat. Azúcar residual: 4,5 gr/L.



\$ 2.800



\$ 13.000

MARIA CODORNIU Extra Brut.

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Valle de Uco. Cosecha manual. Fermentación durante 1 mes. Mosto sembrado con levaduras seleccionadas. Método Charmat. Azúcar residual: 9-11 gr/L. .



\$ 2.800



\$ 13.000

MARIA CODORNIU Brut Rosé.

100% Pinot Noir. Valle de Uco. Maceración de uvas durante 5 horas. Fermentación durante 20 días. Método Charmat. Azúcar residual: 11 gr/L.



\$ 2.800



\$ 13.000

MARIA CODORNIU Dulce.

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir. Valle de Uco. Cosecha manual. Prensado directo de racimos. Fermentación durante 30 días. Método Charmat. Azúcar residual: 40 gr/L.



\$ 2.800



\$ 13.000

SCALA DEI

**SCALA DEI Cartoixa 2014.**

Bodega fundada en el año 1163 por los monjes cartujanos. La cuna del Priorat. 85% Garnatxa, 15% Cariñena. Viñas de 60 años, plantadas en los famosos "costers" de llicorella de la D.O.Q. Selección de las mejores parcelas. Cosecha manual en cajas de 20 kgs. Crianza de 18 meses en fudres de 1.400 litros, bocois de 500 litros y depósitos de cementos de 2.100 litros. Vinos orgánicos y veganos. Potencial de guarda: 15 años.

**\$ 119.000****SCALA DEI Prior 2016.**

Bodega fundada en el año 1163 por los monjes cartujanos. La cuna del Priorat. 55% Garnatxa Tinta, 15% Cariñena, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah. Viñas de 60 años, plantadas en los famosos "costers" de llicorella de la D.O.Q. Selección de las mejores parcelas. Cosecha manual en cajas de 16 kgs. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (80%) y roble americano (20%). Estiba final en botella de 18 meses. Vinos orgánicos y veganos. Potencial de guarda: 12 años.

**\$ 69.000****SCALA DEI Garnatxa 2017.**

Bodega fundada en el año 1163 por los monjes cartujanos. La cuna del Priorat. 100% Garnatxa. Viñas ubicadas en la falda de la sierra del Montsant. Suelos de Licorella, propios de la D.O.Q. y Arcilla roja. Cosecha manual en cajas de 20 kgs. Vinos orgánicos y veganos.

**\$ 8.000****\$ 38.000**

CONSELL REGULADOR
DOQ PRIORAT



LV
LA VICALANDA
VIÑA POMAL



LA VICALANDA RESERVA
 GUÍA ABC 2016
 GUÍA PÉÑIN 2016
 TEMPRANILLOS AL MUNDO 2015

VIÑA POMAL RESERVA
 GUÍA ABC 2016
 WINE AD. PARKER 2015
 WINE SPECTATOR 2015
 VIÑA POMAL CRIANZA
 WINE & SPIRITS 2020
 Medalla de oro
 WINE SPECTATOR 2018

LA VICALANDA Reserva 2011.

Bodega Bilbaínas. Fundada en el año 1901 en la región de Haro, es la bodega más antigua de la DOCa Rioja. Finca exclusiva de 10,5 hectareas. 100% Tempranillo. Vinos de alta expresión. Cosecha manual en cajas de 15 kgs, conservadas en frío (4°C), 24 horas antes de su selección manual. Fermentación alcohólica durante 10 días a 28°C. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Posterior crianza de 14 meses en barricas de roble francés Allier. Estiba en botella de 24 meses. Potencial de guarda: más de 15 años.



\$ 47.000

VIÑA POMAL Reserva 2012.

Bodega Bilbaínas. Fundada en el año 1901 en la región de Haro, es la bodega más antigua de la DOCa Rioja. Finca de 90 hectáreas. 100% Tempranillo. Cosecha manual en cajas de 15 kgs, elaboración tradicional. Crianza de 18 meses en barricas de roble americano. Estiba en botella de 24 meses. Potencial de guarda: más de 15 años.



GUÍA ABC 2016

WINE AD. PARKER 2015

WINE SPECTATOR 2015



\$ 35.000

VIÑA POMAL Crianza 2014.

Bodega Bilbaínas. Fundada en el año 1901 en la región de Haro, es la bodega más antigua de la DOCa Rioja. Finca de 90 hectáreas. 100% Tempranillo. Cosecha manual en cajas de 15 kgs, elaboración tradicional. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano. Estiba en botella de 24 meses. Cosecha excepcional.



WINE & SPIRITS 2020 - Medalla de Oro

WINE SPECTATOR 2018



\$ 28.000


BODEGAS BILBAINAS

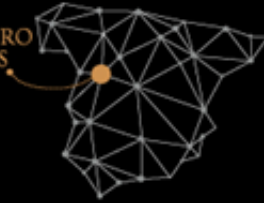

RIOJA



LEGARIS



RIBERA DEL DUERO
BODEGA LEGARIS



- LEGARIS RESERVA
- BACCHUS 2017
- GUÍA GOURMETS 2017
- GUÍA GOURMETS 2014
- LEGARIS CRIANZA
- GUÍA PEÑIN 2019
- WINE & SPECTATOR 2018
- MUNDUS VINI 2017

LEGARIS Reserva 2012.

Bodega fundada en el año 1999, la marca basa su personalidad en la búsqueda de la excelencia enológica y de la más pura expresión de cada terroir y sub-zona de Ribera Del Duero. 100% Tinto Fino (clon de la Tempranillo ó Tinta País), uva emblemática de la DO Ribera del Duero. Cosecha manual en cajas de 15 kgs. Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés de grano fino. Potencial de guarda: más de 15 años.



\$ 14.000



\$ 65.000

LEGARIS Crianza 2014.

Bodega fundada en el año 1999, la marca basa su personalidad en la búsqueda de la excelencia enológica y de la más pura expresión de cada terroir y sub-zona de Ribera Del Duero. 90% Tinto Fino (clon de la Tempranillo ó Tinta País), 10% Cabernet Sauvignon. La Tinto Fino es la uva emblemática de la DO Ribera del Duero. Cosecha manual en cajas de 15 kgs. Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés de grano fino (50%) y el otro 50% en barricas de roble americano. El coupage final se realiza con 21 tonelerías. Potencial de guarda: más de 15 años.



\$ 10.000



\$ 48.000

LEGARIS
RIBERA DEL DUERO





CODORNIU

ARS COLLECTA Grand Rosé Reserva 2019.

Bodega fundada en el año 1551. Líder en Cavas y la más antigua de España. En 1872, Josep Raventós elabora la primera botella de cava, en Sant Sadurní d'Anoia, Catalunya. Ars Collecta se compone de 85% Pinot Noir de la zona de Costers del Segre, 15% Trepat de la zona de Conca del Barberà y Xare-lo de la plana central del Penedès. Vendimia nocturna, a principios de Agosto. Método tradicional. Crianza de 15 meses en contacto con sus lías, en las famosas cavas subterráneas de la bodega. Azúcar residual: 7gr/L.



\$ 9.000



\$ 44.000

ARS COLLECTA Blanc de Blancs Reserva 2020.

Bodega fundada en el año 1551. Líder en Cavas y la más antigua de España. En 1872, Josep Raventós elabora la primera botella de cava, en Sant Sadurní d'Anoia, Catalunya. Ars Collecta se compone de 85% Chardonnay de la zona de Costers del Segre y 15% Xare-lo de la plana central del Penedès y Parellada de la zona en altura de Pla de Manlleu. Método tradicional. Crianza de 15 meses en contacto con sus lías, en las famosas cavas subterráneas de la bodega. Azúcar residual: 7gr/L.



\$ 9.000



\$ 44.000

