

SEPTIMA
— WINES —

ESPACIO CULINARIO

MESA DEL SOMMELIER

THE SOMMELIER'S TABLE

MESA DO SOMMELIER

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



MESA DEL SOMMELIER - EDICIÓN MULTITERROIR.

LA SEPTIMA BODEGA DEL GRUPO RAVENTÓS CODORNÍU LOS INVITA A EMBARCARSE EN EL VIAJE DE SU EXPERIENCIA MAS INNOVADORA Y DE ALTA GAMA.

DOS MUNDOS, TRES REGIONES VITIVINÍCOLAS (ARGENTINA, ESPAÑA & USA) Y NUESTRAS CUATRO BODEGAS EMBLEMÁTICAS:

BODEGA SEPTIMA, SCALA DEI CELLERS, CAVAS CODORNÍU & ARTESA VINEYARDS.

NUESTROS MEJORES VINOS EN CADA COPA,
PENSADOS ESPECIALMENTE POR NUESTRO SOMMELIER
PARA REFLEJAR NUESTRO ORIGEN, NUESTRA HERENCIA
Y NUESTRO SABER HACER DE CASI 5 SIGLOS.

BIENVENIDOS!

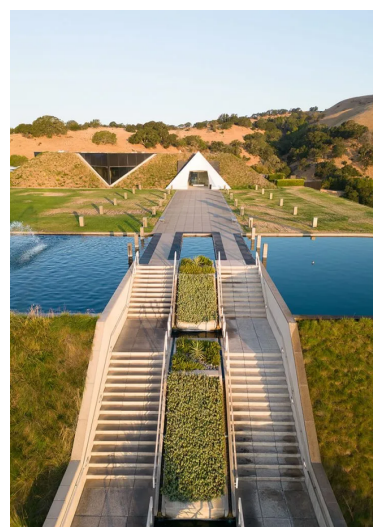
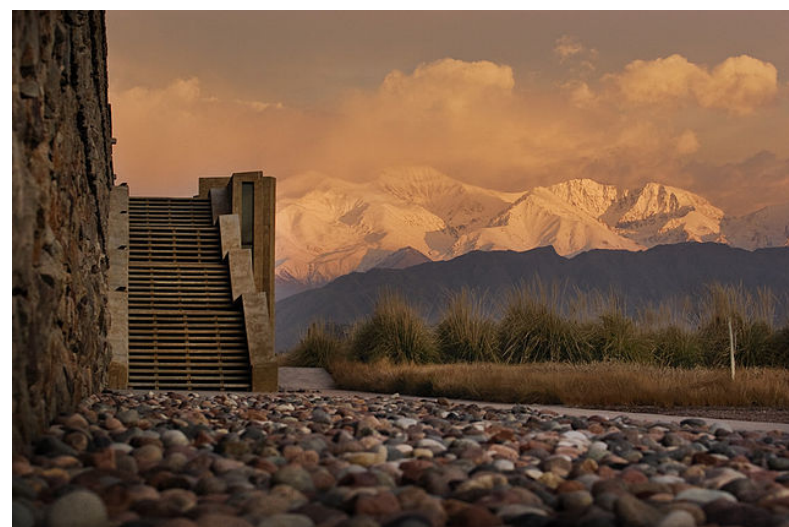
SEPTIMA
— WINES —



ARTESA



CODORNÍU



CARESTÍA - 1502-1507.
AMUSE BOUCHE

centeno - aceitunas - tocino.

INICIOS - ESPAÑA
CODORNÍU, 1551 - 1872.

CODORNIU GRAN PLUS ULTRA PINOT NOIR VINTAGE.
D.O. CAVA, ESPAÑA.

maridaje degustación emblemática española.
reversión de tortilla de patatas sobre jamón ibérico Enrique Tomas -
pulpo español - croqueta de bacalao.

EXPANSIÓN NUEVO MUNDO
LOS CARNEROS, NAPA VALLEY - ARTESA - 1991.
AGRELO y VALLE DE UCO, MENDOZA - SEPTIMA - 1999.

ARTESA LOS CARNEROS CHARDONNAY 2021.
(NAPA VALLEY, CALIFORNIA).

SEPTIMA OBRA RESERVA CHARDONNAY 2023.
(VALLE DE UCO, MENDOZA).

maridaje california ecléctica.
alga nori - arroz para sushi - salmón rosado - palta - pepinos - jengibre - sésamo.

CONSOLIDACIÓN ARGENTINA
AGRELO & VALLE DE UCO, MENDOZA. BODEGA SEPTIMA.

SEPTIMA GRAN RESERVA 10 BARRICAS
CABERNET FRANC 2020. (LOS CHACAYES, VALLE DE UCO).

maridaje descubriendo Argentina.

Lomo de ciervo – trigo mote – zanahorias – almendras – mostaza antigua.

PASION Y RESPETO POR LA TIERRA.
AGRELO, MENDOZA - BODEGA SEPTIMA.
D.O.Q PRIORAT, ESPAÑA - SCALA DEI CELLERS.

SEPTIMA DESENTERRADOS MALBEC DE AGRELO 2019.
SCALA DEI PRIOR 2016 - D.O.Q. PRIORAT, ESPAÑA.

maridaje CARNE ROJA.

flat iron – hongos – membrillos – cebollas – demi glace.

maridaje VEGGIE.

panzerottis – remolachas – almendras – clorofila – limón.

SEPTIMA OBRA RESERVA PINOT NOIR 2023.
VALLE DE UCO, MENDOZA.

SCALA DEI PRIOR 2016 - D.O.Q. PRIORAT, ESPAÑA.

maridaje PAELLA CATALANA.

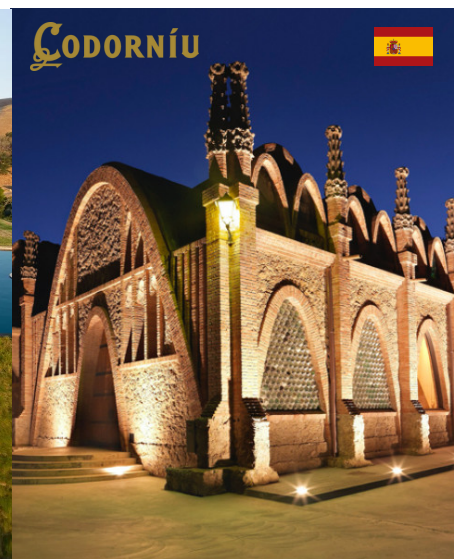
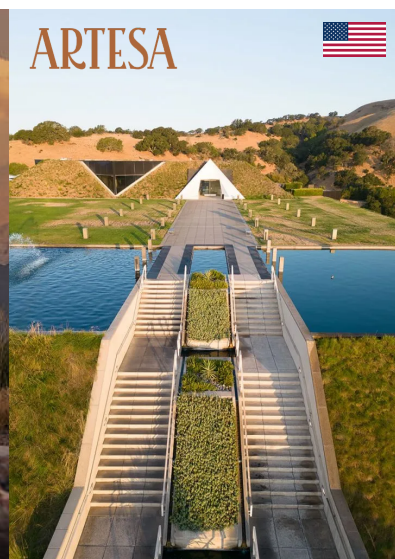
arroz bomba – cerdo – conejo – langostinos – calamares – mejillones –
ajo – azafrán y pimentón español – pimientos.

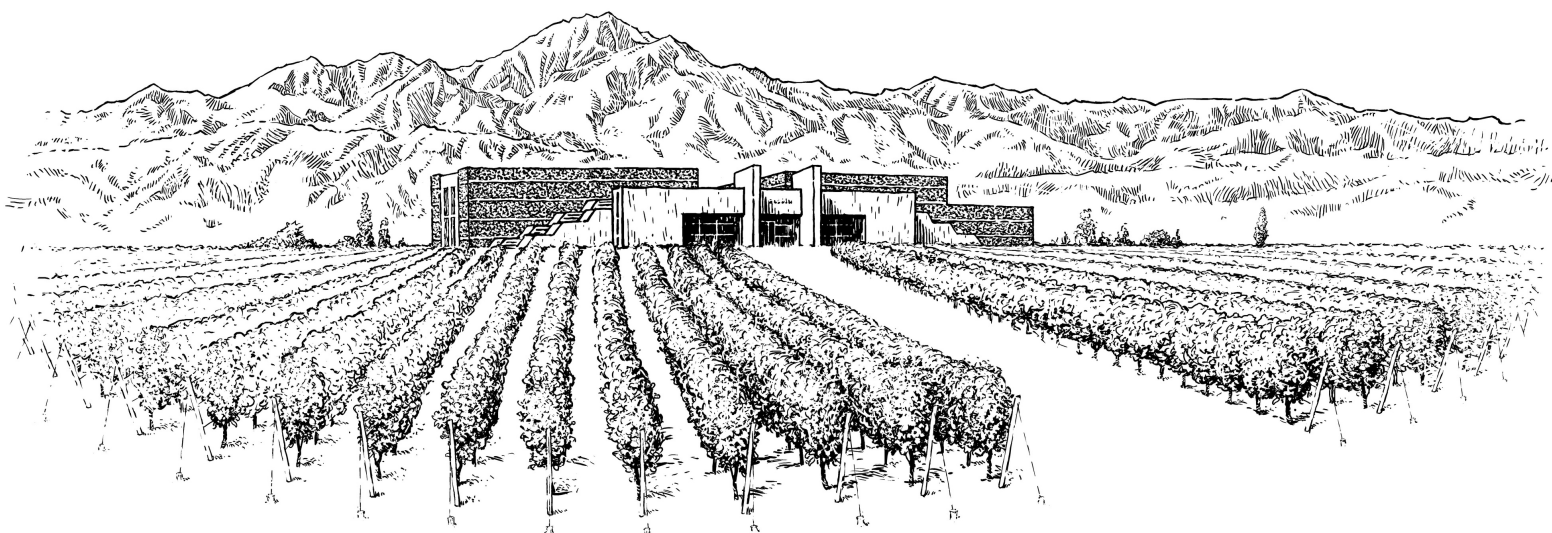
PRE POSTRE.
reversión molecular de crema catalana.

HERENCIA Y SABER HACER.

MARÍA CODORNÍU BRUT HANDCRAFT.
ANNA DE CODORNIU ICE ON THE ROCKS.

maridaje cultura ancestral.
chocolate – matcha – wasabi.





MESA DEL SOMMELIER
EDICION MULTITERROIR



SEPTIMA
— WINES —

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



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!