

# SEPTIMA

— WINES —

## ESPACIO CULINARIO

BAR DE COPAS & TAPAS

WINE BAR

BAR DE VINHOS & TAPAS



## BAR DE COPAS &amp; TAPAS

El Bar de Copas y Tapas es nuestra propuesta distendida, para disfrutar de toda nuestra línea de vinos por copa y exquisitas tapas a elección. También pueden optar por las propuestas denominadas TAPEOS, propuestas de maridajes de copas, pensadas por nuestros Sommeliers.

**TAPEO SEPTIMA TERRAZA.****\$ 80.000****LINEA DE VINOS PRESTIGE - ALTA GAMA.**

*Septima Terraza es la propuesta más exclusiva del Bar de Copas y Tapas. En la comodidad de los sillones de nuestra terraza, podrán disfrutar del entorno con una ubicación y vista privilegiada al cordón del plata. La propuesta incluye: una selección de 4 copas de vinos y espumantes alta gama de Mendoza y España, pensadas por nuestro Sommelier. Acompaña la propuesta un mix de tapas., inspirados en la típica tradición española de nuestra casa matriz. Contamos con opciones Vegan, Gluten Free y Lactosa Free. Adecuamos la propuesta en función de sus indicaciones alimentarias. En caso de mal clima la propuesta se puede realizar en el interior del winebar.*

*La propuesta se compone de:*

- 1 copa de vino SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Malbec 2020.
  - 1 copa de vino SEPTIMA Gran Reserva 10 Barricas Cabernet Sauvignon 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.

**TAPEO MARRASO. - LINEA DE VINOS 100% LEVADURAS NATIVAS -****\$ 61.000**

Disfrute de esta propuesta con nuestra línea de vinos 100% levaduras nativas. Incluye 4 copas de nuestra línea de vinos Marraso Wines, vinos inspirados en el espíritu libre de los Andes. Acompaña la propuesta un mix de tapas.

- 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.

## BAR DE COPAS &amp; TAPAS

**TAPEO TIERRA.****\$ 57.000****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.

**TAPEO INNOVACION.****\$ 55.000****LINEA DE VINOS INNOVADORES.**

1 copa de MARRASO Blend de Rose 2024.  
1 copa de vino CONFIADA Serie 4 Alquimista.  
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.

**TAPEO MARÍA CODORNIU.****\$ 42.000****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.

**TAPEO OBRA.****\$ 41.000****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.

## BAR DE COPAS &amp; TAPAS

**TAPAS ESPAÑOLAS.**

*Ideales para maridajes con nuestros vinos de las líneas ANNA DE CODORNIU (DO CAVA) - LA VICALANDA (DOCa RIOJA) - VIÑA POMAL (DOCa RIOJA)- LEGARIS (DOC RIBERA DEL DUERO) - SCALA DEI (DOQ PRIORAT) - CODORNIU ARS COLLECTA (DO CAVA) - GRAN PLUS ULTRA (DO CAVA).*

**Degustación de Jamón Ibérico de Bellota Enrique Tomas.****\$ 71.500.-**

*(Enrique Tomas Spanish Bellota Ham tasting)*

*maridaje ideal (ideal pairing): Viña Pomal Reserva 2012, Viña Pomal Crianza 2014, Codorniu Ars Collecta Grand Rose.*

**Boquerones a la bilbaína.****\$ 20.000.-**

*(Bilbao Anochvy).*

*maridaje ideal (ideal pairing): Anna de Codorniu Blanc de Blancs, Anna de Codorniu Rose, Anna de Codorniu ICE Rosé, Anna de Codorniu Blanc.*

**FONDUE.**

*Receta única, fusión entre nuestros vinos blancos de SEPTIMA Wines y MARRASO Wines, junto a una exquisita selección de quesos SANTA ROSA. Ideal para compartir, adaptable a 4 y 6 personas. Sugerencias de maridaje con nuestros vinos: SEPTIMA EMBLEMA Chardonnay, SEPTIMA EMBLEMA Sauvignon Blanc, SEPTIMA OBRA RESERVA Chardonnay, CONFIADA VIOGNIER EN VERDE, MARRASO Modern Blend de Rosé, MARÍA CODORNÍU espumantes.*

**Fondue para 2 personas.****\$ 40.000.-**

*(Cheese fondue).*

*Quesos Santa Rosa: SARDO - PROVOLONE - FONTINA RESERVA - QUESO CON PIMIENTA NEGRA. Polpetinas de carne y embutidos Las Dinás (Tandil) - Panes - verduras de estación - frutas de estación.*

**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.*

**Pasteles fritos mendocinos con salsa yasgua.****\$ 16.500.-**

*(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.*

**Mix de fiambres y quesos Prestige (Las Dinás & Quesos Santa Rosa).****\$ 15.000.-**

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

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

**Patatas bravas con pimentón español Zoraida.****\$ 11.000.-**

*(Bravas Potatoes with Zoraida Spanish Paprika)*

*maridaje ideal (ideal pairing): Espumantes María Codorniu, Septima Aniversari, Confiada Serie 5 Viognier en Verde, Septima Emblema Sauvignon Blanc.*

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.*



\$ 20.000



\$ 90.000

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.*



\$ 12.000



\$ 57.000

ESPUMANTE DE CALIDAD PREMIUM.

Maria  
CODORNIU  
*sur*



#ActitudMaria

### 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.*



\$ 6.600



\$ 29.000

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 bins 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.



\$ 12.000



\$ 54.000

**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.



\$ 12.000



\$ 54.000

**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 bins 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.



\$ 12.000



\$ 54.000



**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 bins 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.

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 bins 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.



\$ 12.000



\$ 54.000

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.



\$ 8.800



\$ 39.500

**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.



\$ 42.000

**SEPTIMA Gran Reserva Blend 2022.**

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.



\$ 7.700



\$ 35.000



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 2023.

100% Malbec de Agrelo, Luján de Cuyo. **Altura: 1.050 msnm.** Vinos genuinos e irrepetibles 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.



\$ 4.400



\$ 19.800

### SEPTIMA Tierra Malbec Las Compuertas 2023.

100% Malbec de Las Compuertas, Luján de Cuyo. **Altura: 1.060 msnm.** Vinos genuinos e irrepetibles 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.



\$ 4.400



\$ 19.800

### SEPTIMA Tierra Malbec Los Chacayes 2023.

100% Malbec de Los Chacayes, Tunuyán. Valle de Uco. **Altura: 1.200 msnm.** Vinos genuinos e irrepetibles 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.



\$ 4.400



\$ 19.800



### SEPTIMA Tierra Malbec Gualtallary 2023.

100% Malbec de Gualtallary, Tupungato. Valle de Uco. **Altura: 1.310 msnm.** Vinos genuinos e irrepetibles 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.



\$ 4.400



\$ 19.800



### CONFIADA Serie 5 Viognier en Verde 2024.

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.



\$ 4.200



\$ 18.600

### CONFIADO Serie 5 Malbec Piel de Acacia 2023.

100% Malbec de Los Chacayes, Valle de Uco (1.200 msnm). Suelos aluvionales, poco profundos. Una parte de este vino se fermentó en tanque de acero inoxidable. La otra parte, se fermentó con racimos enteros en barricas de roble de acacia de 225 litros, mediante levaduras seleccionadas. Posterior crianza también en barricas de acacia de tercer uso durante 8 meses. Posterior armado del blend y estiba en botella de 4 meses.



\$ 4.200



\$ 18.600

## 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.



\$ 5.500

### 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.



\$ 3.400



\$ 21.600

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 2023.

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.



\$ 5.100



\$ 22.700

### SEPTIMA Obra Reserva Chardonnay 2024.

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.



\$ 3.400



\$ 15.500

### SEPTIMA Obra Reserva Malbec 2024.

Finca Emblema, Agrelo, Luján de Cuyo. Vistaflora 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.**



\$ 3.400



\$ 15.500

### SEPTIMA Obra Reserva Cabernet Sauvignon 2024.

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.



\$ 3.400



\$ 15.500

### SEPTIMA Obra Reserva Cabernet Franc 2024.

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.



\$ 3.400



\$ 15.500

### SEPTIMA Obra Reserva Tardío Gewürztraminer 2024.

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.



\$ 3.400



\$ 13.800

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.



\$ 2.800



\$ 11.900

### 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.



\$ 2.800



\$ 11.900

### 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.



\$ 2.800



\$ 11.900

### SEPTIMA Emblema Malbec 2024.

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.



\$ 2.800



\$ 11.900

### SEPTIMA Emblema Cabernet Sauvignon 2024.

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.



\$ 2.800



\$ 11.900

### 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.



\$ 2.800



\$ 11.900

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.



\$ 2.900



\$ 12.600



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

### 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

### 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.

### WINEMAKERS

PAULA BORGÓ - PALOMA BIGNONE

ING. AGRÓNOMO

ALEJANDRO LIVELLARA

BODEGA  
SEPTIMA  
MENDOZA - ARGENTINA

1881 1992  
RAVENTÓS CODORNÍU  
BODEGAS Y VIÑEDOS

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 2022. 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.*



\$ 8.500



\$ 38.400

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.*



\$ 3.900



\$ 16.800

**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.*



\$ 3.900



\$ 16.800



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%.*



\$ 2.900



\$ 12.600

**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%.*



\$ 2.900



\$ 12.600

**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.*



\$ 2.900



\$ 12.600



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.



\$ 3.900



\$ 16.500

**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.



\$ 3.700



\$ 16.200

**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. .



\$ 3.700



\$ 16.200

**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.



\$ 3.700



\$ 16.200

**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.



\$ 3.700



\$ 16.200

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.



\$ 125.000

## 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.



\$ 16.500

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 72.000



## 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.



\$ 8.800

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 40.000



CONSELL REGULADOR  
DOQ PRIORAT



LV  
LA VICALANDA  
VIÑA POMAL



LA VICALANDA RESERVA

- GUÍA ABC 2016
- GUÍA PEÑIN 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 2018.

Bodega Bilbainas. 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.



\$ 49.500

## VIÑA POMAL Crianza 2014.

Bodega Bilbainas. 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.



\$ 29.000



WINE &amp; SPIRITS 2020 - Medalla de Oro

WINE SPECTATOR 2018



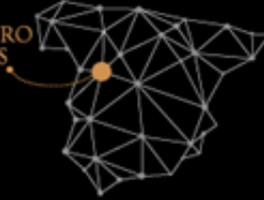
  
BODEGAS BILBAINAS

  
RIOJA





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.



\$ 15.500

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 68.500

### 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.



\$ 12.000

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 50.500



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.



\$ 48.000

### 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.



\$ 11.000

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 48.000



GRAN PLUS ULTRA



CODORNÍU

### CODORNÍU GRAN PLUS ULTRA Chardonnay. CAVA Reserva Vintage.

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. Gran Plus Ultra fué el primer cava en España elaborado en método tradicional con la variedad Chardonnay de la zona de Costers del Segre y se ha convertido en un homenaje al espíritu pionero de la bodega. 15 meses de crianza en Bodega. Recibió 92 puntos en su añada 2020. Master Enólogo: Bruno Colomer. 11.5° Alcohol.

**Azúcar residual: menos de 3gr/L.**



\$ 8.800

valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 37.200

Codorníu Zero es un agradable vino espumoso sin alcohol elaborado con Xarel·lo y Chardonnay obtenido mediante el proceso de desalcoholización del vino.

ALCOHOL FREE  
DEALCOHOLIZED  
WINE  
**CODORNÍU  
ZERO**



### CODORNÍU ZERO. Alcohol Free - Dealcoholized wine.

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. Codorníu Zero lanzó al mercado hace 10 años su línea de espumantes sin alcohol. Elaborado a base de uvas Chardonnay y Xarel·lo de nuestros viñedos orgánicos en Raimat (Leida, España), con proceso de destilación al vacío a bajas temperaturas, lo que permite conservar las características del vino original. Esta tecnología permite la desalcoholización en un solo paso, reduciendo el daño y la pérdida de aromas, mejorando la calidad final del vino. En vista ofrece un color amarillo pálido, con finas y elegantes burbujas. Con notas aromáticas de manzanas verdes, frutas tropicales, flores blancas. En boca resulta fresco y muy liviano.

**Azúcares: 4,8 gr. - Carbohidratos: 5,37 g. - Proteínas: 0,51 g. Calorías: 25 kcal.**



\$ 5.500

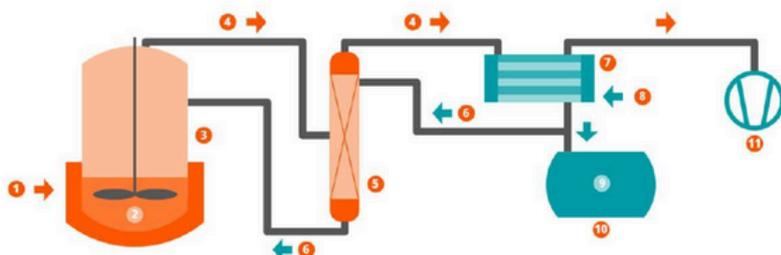
valor por copa sujeto a disponibilidad.



\$ 24.000

**Destilación con vacío:** técnica innovadora utilizada para separar cuidadosamente los compuestos de un líquido. Reduciendo su punto de ebullición con la ayuda del vacío.

1: Calor 2: Alimentación / residuo 3: Depósito de reacción / calefactor 4: Vapores 5: Columna de fraccionamiento 6: Reflujo 7: Condensador 8: Refrigeración 9: Destilado 10: Recipiente 11: Unidad de vacío





BLANC DE BLANCS. BRUT RESERVA

- MEDALLA DE BRONCE WINE & SPIRITS 2020
- MEDALLA DE ORO INTERNATIONAL CHALLENGE 2016
- TOP 10. MEJORES VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO EFFERVESCENTS DU MONDE 2014

BRUT ROSE

- MEDALLA DE PLATA WINE & SPIRITS 2014

### ANNA DE CODORNÍU Blanc de Blancs. Reserva, DO. CAVA.

Anna de Codorníu es un homenaje a la mujer que cambió la historia de la bodega. Su maestría, elegancia y autenticidad se ven reflejados en el cava que heredó su nombre. En 1984 salió a la venta la primera añada, siendo pionero en su época al ser el primero en incorporar la variedad chardonnay en su coupage. Esta edición Blanc de Blancs cuenta con más de 15 meses de crianza, otorgándole la categoría RESERVA. Método tradicional, fermentación en botella. La uva Chardonnay proviene de nuestros viñedos en Lleida, dentro de la DO CAVA. Las variedades Xarel-lo, Macabeo y Parellada proceden de viñedos seleccionados por nuestros equipos de viticultura y enología en la zona del Penedés, donde estas variedades muestran toda su tipicidad: un buen nivel de acidez, frescura y aromas cítricos y florales. Composición: 70% Chardonnay ; 15% Parellada; 7,5% Xarel-lo, 7,5% Macabeo. 11,5º graduación alcohólica. **Azúcar residual: 11 gr/L.**



**\$ 6.100**

valor por copa sujeto a disponibilidad.



**\$ 19.800**  
375ml.



**\$ 30.000**  
750ml.



PRESENTE EN MÁS DE 50 PAÍSES



MARCA DE CAVA MÁS VENDIDA EN ESPAÑA

### ANNA DE CODORNÍU ICE. DO. CAVA.

Anna de Codorníu es un homenaje a la mujer que cambió la historia de la bodega. Su maestría, elegancia y autenticidad se ven reflejados en el cava que heredó su nombre. En 1984 salió a la venta la primera añada, siendo pionero en su época al ser el primero en incorporar la variedad chardonnay en su coupage. Anna Ice es un cava fresco y versátil. Un cava elaborado básicamente con Chardonnay, que completa su coupage con las variedades tradicionales de Macabeo, Xarel-lo y Parellada. El resultado es un cava dulce y suave al paladar, lleno de vitalidad ideal para ser degustado con hielo, con una rodaja de naranja o como alternativa a los cócteles. Composición: 70% Chardonnay ; 30% entre Parellada; Xarel-lo y Macabeo. 11,5º graduación alcohólica. Consumir entre 6-8 grados. **Azúcar residual: 35 gr/L.**



**\$ 6.100**

valor por copa sujeto a disponibilidad.



**\$ 30.000**

### ANNA DE CODORNÍU ICE ROSÉ. DO. CAVA.

Anna Ice Rosé es un cava fresco y versátil. Un cava elaborado básicamente con Pinot Noir, que completa su coupage con la variedad Chardonnay. El resultado es un cava dulce y suave al paladar, lleno de vitalidad ideal para ser degustado con hielo, con frutos rojos o como una deliciosa alternativa a los cócteles. Composición: 70% Pinot Noir ; 30% Chardonnay. 11,5º graduación alcohólica. Consumir entre 6-8 grados. **Azúcar residual: 40 gr/L.**



**\$ 6.100**

valor por copa sujeto a disponibilidad.



**\$ 30.000**

