Catálogo de Vinos

13ª. Cata WINE House

Guatemala 2023

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

GUATEMALA FOOD FESTIVAL

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

G&T CONTINENTAL

Catálogo de Vinos

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

es un producto realizado por

sie7e zero

A LIVE MARKETING AGENCY

Daniel Panedas
Director

Carol Márquez
Gerente General

Nicol Lemus
Productora Guatemala Food Festival

Pedro Domínguez, Luis Chávez
Diseño y diagramación

Todos los derechos reservados en textos y fotografías. El material difundido en este catálogo es propiedad de las marcas. Las compañías propietarias de las marcas incluidas en esta publicación han dado su consentimiento para utilizar sus logotipos y fotografías y son totalmente responsables de la información publicada. **Cualquier información relativa a una marca específica deberá ser solicitada de forma directa a la empresa propietaria.**

GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

¡Accede a un mundo de sabores, emociones y experiencias únicas con tus Tarjetas GTC!

GTCXPERIENCE

Conoce más experiencias aquí

https://gtc.com.gt/gtcxperience

Panamá
copa.com
Panamá
CopaAirlines
A STAR ALLIANCE MEMBER

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

ALCAZARÉN

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal
Q92.00

Precio con Tarjetas GTC
Q81.58

BODEGA VOLCANES

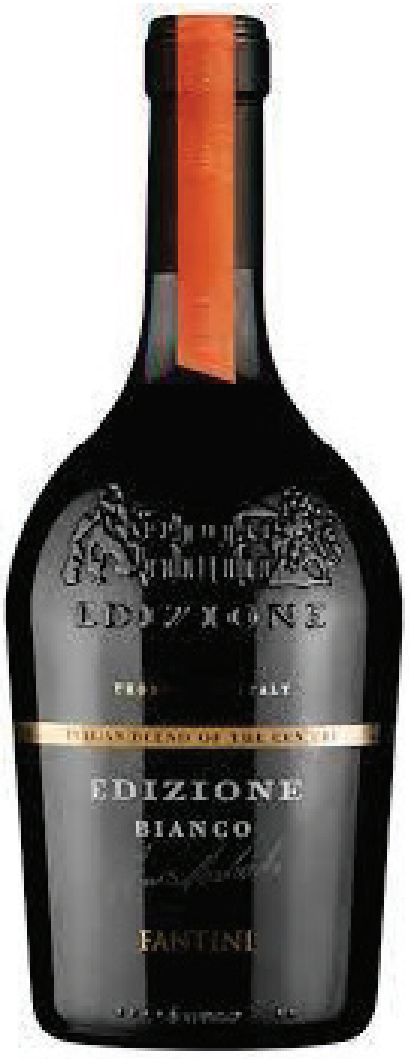
Sauvignon Blanc

Región: D.O Leyda
Uvas: Sauvignon Blanc
Crianza: 0
Vista: Color amarillo pálido, con tonos verdosos.
Olfato: Muy fresco y vibrante, notas a frutas cítricas y herbáceas, combinadas con pimiento verde y espárrago.
Paladar: Expresivo, cítrico y vibrante, ligero con notas de frutos tropicales.
Maridaje: Frutos del mar , vegetales asados , quesos blancos y semicurados
Temperatura: 16°-21° C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q375.00

Precio con Tarjetas GTC
Q300.00



FARNESE
EDIZIONE BIANCO

Región: Abruzzo
Uvas: Pecorino, Grillo, Fiano
Crianza: NA
Vista: Profundo, brillante, amarillo paja.
Olfato: Bouque complejo, con notas exóticas tropicales, mango, papaya, lima y toronja con toques de mineral.
Paladar: Gran frescura, notas de hierbas , menta, postgusto largo o bien puede ser envejecido por mucho tiempo
Maridaje: excelente con ricos primeros platos, sopas y variedad de cremas crustáceos y frutos del mar en general.
Temperatura: 10° - 12º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q167.00

Precio con Tarjetas GTC
Q148.10

MARQUÉS DE RISCAL
LIMOUSIN

Región: D.O. Rueda
Uvas: Verdejo
Crianza: 6 meses crianza sobre lías en barricas y battonnage 2 veces por semana.
Vista: Vino de color dorado pálido.
Olfato: Complejo y elegante.
Paladar: En boca es untuoso, con un fondo de lías finas, frutos secos y notas de madera tostada.
Maridaje: Este vino marida bien con pescados en salsa, carnes blancas, incluso con salsas no demasiado fuertes, cordero asado, verduras a la plancha y legumbres.
Temperatura: 9 – 12º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q375.00

Precio con Tarjetas GTC Q300.00

AIX
PREVENCE

Región: Provence, Francia
Uvas: Grenache, syrah, cinsault
Crianza: Ninguna.
Vista: Rosado brillante.
Olfato: Intenso aroma silvestre, fruta roja madura (frambruesa, cereza, grosella) mezclado con toques de flores.
Paladar: Bien equilibrado con aromas ricos en el paladar. Refrescante y largo retrogusto.
Maridaje: Macarons, Sushi y Maki, ensaladas.
Temperatura: 8 – 10º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q375.00

Precio con Tarjetas GTC Q300.00

BARTON & GUESTIER

Cotes de Provence

CATA

Rosa pálido con reflejos brillantes.

Elegante y delicado con bonitas notas afrutadas combinada a aromas de lila y de madreselva.

Armonioso y rico, con un bonito equilibro y de un final a la vez afrutado y especiado.

Aperitivo, ensaladas, asados, platos mediterráneos.
Servir a 10-12°C / 50°F-54°F).

PRODUCCIÓN

Denominación Côtes de Provence Controlada

Región: Provence, en el sur este de Francia, en la valle de los «Maures ».

Variedades de uva: 50 % Garnacha, 35% Cinsault, 15% Syrah.

Suelo: Arcilla, caliza, esquisto.

Clima: Mediterráneo, ventilado, seco y soleado.

Vinificación: Cuidado meticuloso de la vendimia para evitar cualquier oxigenación y poder preservar un color poco intenso – despalillado – maceración pelicular – prensado – fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-18°C / 60°F-65°F).

Crianza: crianza en sus lías durante 2 meses antes del embotellado.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q356.00

Precio con Tarjetas GTC
Q315.72

FREIXENET
CUVEE D.S.

Región: Saint Sadurni d´Anoia.
Uvas: 40% Macabeo, 40% Xarel lo, 20% Parellada.
Crianza: Añejamiento de 6 meses en deposito y 65 meses en botella.
Vista: Cava color amarillo paja intenso.
Olfato: Aromas de crianza con fondos tostados.
Paladar: Rico y amplio con mucha intensidad.
Maridaje: Ideal como aperitivo, con canapés, comida china y japonesa. Combina bien con cualquier comida media vez no sea un postre graso o comidas muy picantes o condimentadas.
Temperatura: 8- 10º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q2,148.00

Precio con Tarjetas GTC
Q1,904.90

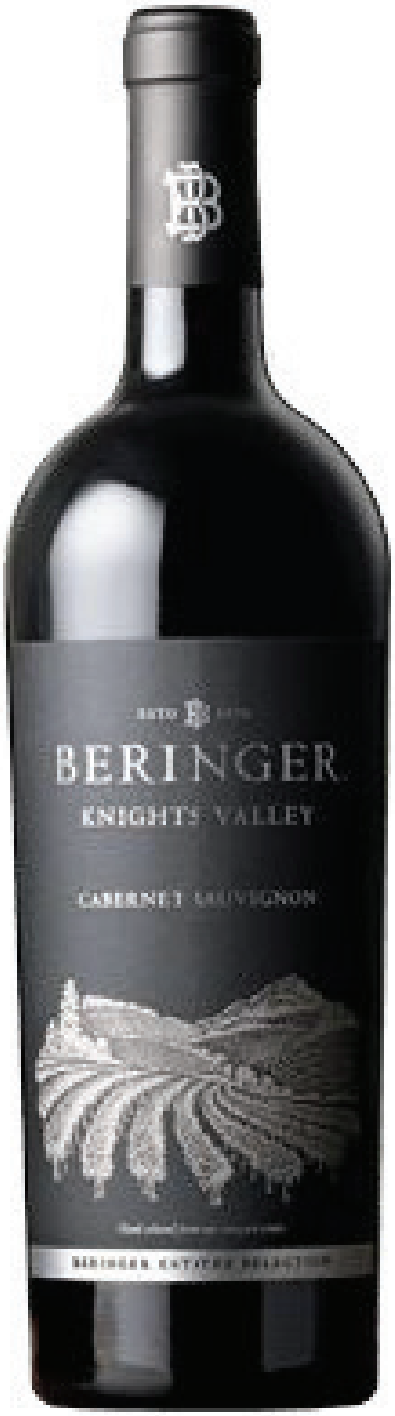
TAITTINGER
CHAMPAGNE COMTES

Región: Champagne, Francia
Uvas: Chardonnay
Crianza: 48 Meses Barrica / Botella
Vista: Dorado pálido con sutiles burbujas destellantes reflejos verdes
Olfato: Fresco con notas tostadas combinadas con cáscara de limón y tarta de vainilla.
Paladar: Burbujas elegantes. percepción inicial sobre la lengua expresiva y potente, con predominio de fruta cítrica. una evolución adornada con notas insinuantes de toronjas caramelizadas. un final largo y concluso.
Maridaje: Un acompañamiento perfecto para mariscos, langosta y caviar.
Temperatura: 6 – 8 °C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q375.00

Precio con Tarjetas GTC
Q300.00



BERINGER
KNIGHTS VALLEY

Región: California
Uvas: Cabernet Sauvignon 87%, Merlot 6% Cabernet Franc 5%, Petiti Verdot 2%.
Crianza: 19 Meses Barrica / Botella
Vista: Rubí brillante
Olfato: Bouquet a frutas (cerezas negras)
Paladar: Brinda una satisfacción permanente al paladar.
Maridaje: Pastas, cerdo, carnes rojas y comidas muy condimentadas.
Temperatura: 18- 20º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q320.00

Precio con Tarjetas GTC Q283.74

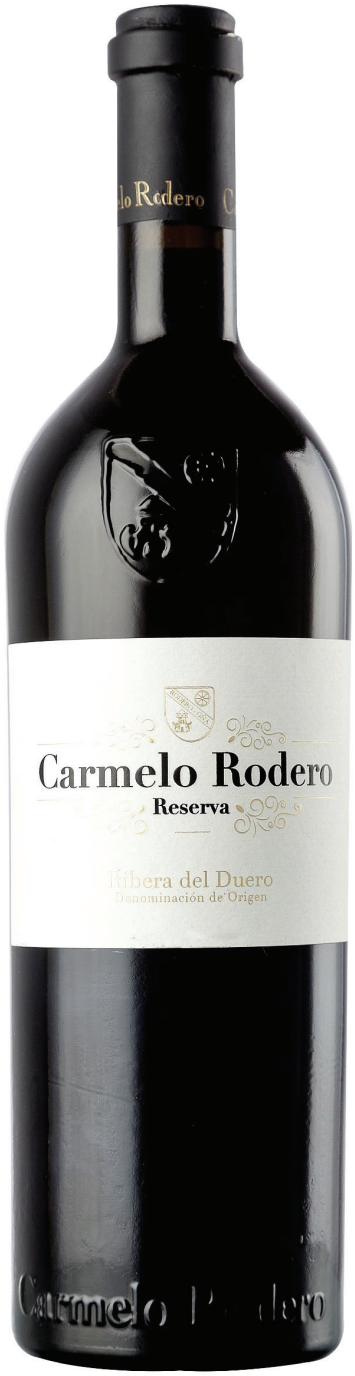
TRAPICHE
GRAN MEDALLA

Región: Finca Los Arboles, ubicada en el Valle de Uco, Mendoza.
Uvas: Malbec 100%
Crianza: Ninguna.
Vista: De color rojo intenso con matices púrpura
Olfato: este Malbec despliega aromas de cereza negra, ciruela, lavanda, frambuesa y especias con un leve carácter mineral.
Paladar: Boca amplia y fresca, taninos sedosos, con notas especiadas y una elegante personalidad.
Maridaje: Ideal para acompañar platos tradicionales de Argentina elaborados a partir de carnes rojas; fiambres ahumados y quesos duros.
Temperatura: 16°-18° C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q436.50

Precio con Tarjetas GTC
Q387.04



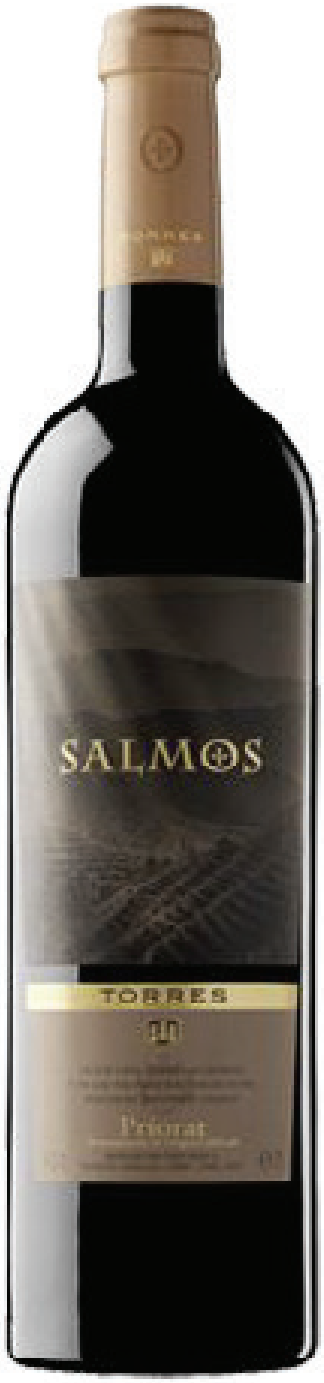
CARMELO RODERO
RESERVA

Región: D.O. Ribera del Duero.
Uvas: Tempranillo 90%, Cabernet Sauvignon 10%
Crianza: 21 meses en barrica de roble frances
Vista: intenso color rojo picota con suaves notas violáceas, que marca su crianza con brillantes ribetes teja y ámbar.
Olfato: gran sutileza con aromas a frutas madura, especies (vainilla, canela) hasta el estimulante aroma de café o tostados.
Paladar: Muy carnoso en boca, de final prolongado y acidez equilibrada. Armoniosos los taninos maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables.
Temperatura: 16 – 18º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q385.00

Precio con Tarjetas GTC
Q341.42



TORRES
SALMOS

Región: D.O.Ca. Priorato.
Uvas: Garnacha Tinta, Syrah y Cariñena
Crianza: de 14 – 16 meses en barricas de roble francés
Vista: Rojo oscuro.
Olfato: Aroma mineral intenso con presencia de frutos negros confitados, notas de cacao, azúcar moreno y torrefactos con un toque floral fresco de violeta y tomillo.
Paladar: Entrada en boca muy suave con taninos dulces que se funden lentamente para culminar en un postgusto elegante y persistente.
Maridaje: Platos de caza y carnes rojas.
Temperatura: 16 – 18º C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q174.00

Precio con Tarjetas GTC
Q154.29

TRAPICHE
FINCA LAS PALMAS

Región: Altamira, Valle de Uco, Mendoza a 1050 metros de altura.
Uvas: Malbec 100%
Crianza: 18 meses en barriles de roble
Olfato: En nariz despliega aromas de frutos negros, mora negra, ciruela madura, higos con notas balsámicas y mentoladas.
Paladar: Taninos firmes y jugosos marcados por un carácter mineral. Final largo y persistente.
Maridaje: Ideal para acompañar carnes rojas asadas y el típico asado argentino.
Temperatura: 16°-18° C

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q375.00

Precio con Tarjetas GTC Q300.00

VIÑA ARDANZA

Equilibrio, sedosidad y potencia. Emblemático.

COSECHA

Una magnífica cosecha, con vinos que destacan especialmente por su profundidad y persistencia. La brotación del viñedo se desarrolló en fechas habituales, con una primavera con lluvias moderadas y bien distribuidas a lo largo del ciclo vegetativo. Pese a la sequía y altas temperaturas estivales, los vinos de esta añada gozan también de un gran equilibrio entre la acidez y el grado alcohólico, así como una alta intensidad y calidad aromática y una excelente madurez de sus taninos, otorgándoles suavidad y redondez en boca.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

El Tempranillo (80%) procede de nuestros viñedos de La Cuesta y Montecillo, de más de 30 años y con suelos predominantemente arcillocalcáreos, en Fuenmayor y Cenicero. Las uvas de la variedad Garnacha (20%) provienen de La Pedriza en Tudelilla, viñedo de 70 ha situado en la Rioja Oriental a una altitud de 550 m, con suelos profundos de cantos rodados y con unas condiciones inmejorables para el cultivo de esta variedad.

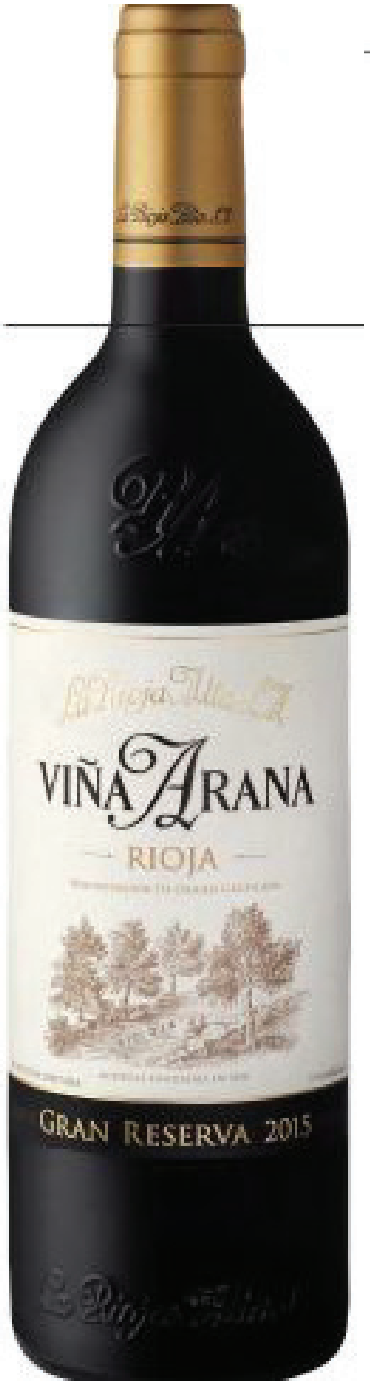
Iniciamos la vendimia de estas parcelas a finales de septiembre. Tras su recogida manual, depositamos los racimos en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas a la bodega. Tras su paso por las mesas de selección óptica, solamente aquellas uvas con una maduración perfecta formaron parte del coupage del vino. Finalizadas las fermentaciones, los vinos seleccionados pasaron a barrica en febrero de 2017 iniciando su crianza por separado: el Tempranillo durante 36 meses, con seis trasiegas manuales y en roble americano de 4 años media y la Garnacha durante 30 meses, con 5 trasiegas manuales, en barricas de 2 y 3 vinos. Embotellado en junio de 2020.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q375.00

Precio con Tarjetas GTC Q300.00

VIÑA ARANA



COSECHA

La buena meteorología durante todo el ciclo favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario, logrando un equilibrio en todos los componentes de la uva, especialmente en la procedente de los viñedos más altos, de zonas más frescas y con un vigor moderado. Los vinos obtenidos destacan por su elegante acidez, con una intensa carga frutal, taninos muy sedosos y equilibrados, que le otorgan unas condiciones notables para envejecer.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

La variedad base es Tempranillo (95%) procedente de las fincas Las Cuevas, El Palo y Las Monjas en Rodezno unida con un 5% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor.

Iniciamos la vendimia por el Tempranillo y, 20 días más tarde, recogimos el Graciano. Toda la uva se transportó refrigerada en pequeñas cajas para preservar su integridad. Por primera vez, las uvas fueron seleccionadas por un sistema óptico, grano a grano, elaborando solamente aquellas con los más estrictos parámetros de calidad. La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 19 días y la maloláctica se desarrolló de forma natural. En febrero de 2016, realizamos una selección de lotes para la crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años. Tras 3 años y una trasiega por el método tradicional cada seis meses, se embotelló en diciembre de 2019.

MARIDAJE

Especialmente recomendado con todo tipo de carnes y guisos, pescados condimentados, postres con cobertura de chocolate o frutos rojos. Perfecto como copa de sobremesa.

NOTAS DE CATA

Destaca por su intenso color cereza picota, de capa media alta y con un elegante borde granate. En nariz destapa un amplio abanico de frutas rojas, ciruela, zarzamora y arándanos rojos aderezados con unas sutiles notas de pastelería, café, caramelo, cedro, vainilla y canela que le aportan un frutal y balsámico bouquet. En boca sobresale por el equilibrio entre el alcohol y la acidez, la frescura, con unos taninos pulidos y amables que le otorgan una refinada estructura y un paso en boca fresco y delicado, así como un retrogusto de larga amplitud.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Chateau Ste Michelle

Precio normal Q125.00

Precio con Tarjetas GTC Q100.00

COLUMBIA VALLEY

2021 Sauvignon Blanc

VINTAGE NOTES

- 2021 was a very warm growing season which resulted in intensely concentrated flavors in the wines.
- Our typical cool nights during harvest helped us retain the wonderful natural acidity Washington is known for.
- The season produced red wines dark in color and dense in concentration and white wines with varietal character and bright vibrancy.

VINEYARD NOTES

- Sourced from vineyards throughout the Columbia Valley, including our Horse Heaven Vineyard.
- Columbia Valley vineyards lie in the rain shadow of the Cascade Mountains and receive just 6-8 inches of rainfall annually.
- Warm, sunny days and cool evenings create ideal conditions for aroma and flavor development in the ripening grapes.

HISTORY NOTES

- Established in 1934, Chateau Ste. Michelle pioneered vinifera grape growing in Washington State.
- The winery owns 3,500 acres in the Columbia Valley of eastern Washington, including Horse Heaven, Canoe Ridge Estate and Cold Creek vineyards.
- Chateau Ste. Michelle's award-winning wines can be found in all 50 states and more than 100 countries worldwide.

WINEMAKING NOTES

- Our winemakers used 91% stainless steel fermented to preserve Sauvignon Blanc's delicate fruit character.
- Our winemakers used 91% stainless steel fermented to preserve Sauvignon Blanc's delicate fruit character.
- 9% of the wine was aged sur lie in neutral oak barrels for 3 months to round out the fresh acidity.

RECOMMENDED FOOD PAIRINGS

- Pairs well with chicken, clams, halibut and oysters.

TASTING NOTES

"Crisp, vibrant and delicate in flavor, this Sauvignon Blanc brims with the cool freshness of citrus and herbs that pair particularly well with light seafood and vegetable dishes." - Katie Nelson, Winemaker

TA: 0.71g/100mL

PH: 3.12

ALCOHOL: 12.5%

RESIDUAL SUGAR: 0.30g/100mL

BLEND:

100% Sauvignon Blanc

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q110.00

Precio con Tarjetas GTC Q88.00

Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY 2019

- REGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- GRAPE VARIETY Chardonnay

The Vine

- AVERAGE VINE AGE 25 years
- SOIL Clay and limestone.
- AVERAGE YIELD 45 hl/ha
- HARVEST Mechanical

Vinification & Ageing

- FERMENTATION Traditional in stainless steel vats, temperature controlled with complete malolactic fermentation
- AGEING 8 to 10 months ageing in stainless steel vats

Description

Maison Louis Latour is one of the most innovative producers in Burgundy, whilst maintaining its traditional image with a view to expanding the business. In1979, the valley of the Ardèche river with its clay and limestone-based soils was chosen as the ideal location to produce a top-quality Chardonnay wine. The Chardonnay d'Ardèche is aged in stainless steel vats for approximately 10 months. It is a fresh and easy to drink wine.

Wine tasting

- TASTING NOTE This wine is deliciously apple-fresh with crisp acidity and a smooth finish.
- CELLARING POTENTIAL 2-3 years
- FOOD PAIRING Aperitif - charcuterie - fish.
- SERVING TEMPERATURE 10-12°

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

SANTA CRISTINA

Precio normal Q130.00

Precio con Tarjetas GTC Q104.00

DELLE VENEZIE DOC

2021 Pinot Grigio

VINTAGE NOTES

- The 2021 growing season will be remembered for a particularly rainy winter.
- Bud break occurred slightly later than usual, due to cooler temperatures during the first ten days of April.
- The summer months brought temperatures and precipitation levels that were in line with seasonal averages prompting optimal vine development.
- Significant temperature fluctuations began mid-August that advanced optimal maturity of aromatic compounds. Harvest began at the end of August.

HISTORY NOTES

- Over 60 years ago, Antinori introduced a Sangiovese-based red wine called Santa Cristina, a timeless wine from Italy's most famous red varietal.
- With a desire to produce a white wine as well-regarded as their red wine, Santa Cristina introduced Pinot Grigio with the 2006 vintage.

WINEMAKING NOTES

- After the grapes were delicately crushed and pressed, the must was cooled to 46°F to encourage natural clarification.
- It was then transferred to stainless steel tanks where fermentation took place.
- The wine was held in stainless steel tanks at a constant temperature of 50° F before it was filtered and bottled.

TASTING NOTES

The 2021 Pinot Grigio offers delicate aromas and flavors of pears, white flower blossoms and citrus fruit. On the palate, the is soft and pleasing with a refreshing finish.

ALCOHOL: 11.5%

BLEND:

100% Pinot Grigio

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q280.00

Precio con Tarjetas GTC
Q224.00

MOUTON CADET

RÉSERVE MOUTON CADET
SAINT-ESTÈPHE 2019

BLENDING NOTES

Cabernet Sauvignon: 56% - Structure and power
Merlot: 42% - Fruit and roundness
Petit Verdot: 2% - Freshness and spice

TASTING NOTES

ASPECT: Dark crimson with a slight purple hue.

NOSE: Bewitching aromas of black fruit such as blackcurrant and bilberry, with a touch of mild spice (nutmeg, vanilla).

PALATE: From a full attack on assertive tannins, black fruit flavours of blackcurrant and blackberry emerge on the mid-palate, leading into a massive and very smooth finish with finely chiselled tannins.

PAIRING SUGGESTIONS

Duck cottage pie, rack of lamb with herbs, creamy cep mushroom soup.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q375.00

Precio con Tarjetas GTC
Q300.00

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

ZUCCARDI CONCRETO 2019

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

ORIGEN

Finca Piedra Infinita, Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza
1100 msnm

PERFILES DE SUELOS Y COSECHA

Suelo superficial, muy rocoso a partir de los 20 cm, con grandes depósitos de material calcáreo.

ALCOHOL	ACIDEZ TOTAL	AZÚCAR RESIDUAL
13,5% vol.	5,85 g/l	1,8 g/l

VINIFICACIÓN

Fermentación en hormigón sin epoxi, con levaduras indígenas, maceración durante 20 días. Fermentación maloláctica y crianza en piletas de hormigón. Parte del vino se fermenta con racimo entero.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

ESCUDO ROJO
RESERVA CHARDONNAY

ESTE VINO PROCEDE EL VALLE DE CASABLANCA, UBICADO CERCA DE LA COSTA DEL PACÍFICO, A 80 KM AL NOROESTE DE SANTIAGO. LA INFLUENCIA DEL OCÉANO ES MUY FUERTE, AYUDANDO A REGULAR LA TEMPERATURA.

92 PTS. JAMES SUCKLING .COM

90 puntos DESCORCHADOS

Precio normal
Q135.00

Precio con Tarjetas GTC
Q108.00

COSECHA 2020

DE MANERA GLOBAL SE PUEDE DECIR QUE LA VENDIMIA 2020 HA SIDO UNA VENDIMIA POSITIVA, A PESAR DE QUE LAS CONDICIONES DE SEQUÍA PERMANECIERON DURANTE LA TEMPORADA, Y QUE LAS TEMPERATURAS MÁXIMAS PROMEDIO FUERON UN POCO MÁS ELEVADAS QUE EN 2019.

Es importante comentar que fue una vendimia sin precipitaciones en la etapa de maduración.

Se puede decir que la cosecha 2020 no fue una vendimia tan fácil en términos climáticos, pero con la experiencia de Viticultores y Enólogos de Baron Philippe de Rothschild, se logró un excelente manejo del viñedo, más una correcta irrigación y una adecuada anticipación en las fechas de cosechas, se logró finalmente una buena expresión de cada terroir, donde se conjuga en equilibrio la parte aromática con una gran estructura y la elegancia en boca.

CRIANZA

Este vino envejece un 50% en barricas y un 50% en depósitos de acero inoxidable durante 6 meses.

VARIEDAD

Escudo Rojo Chardonnay es un vino elaborado en su totalidad con la misma variedad de uva, aunque el requisito de la ley chilena es solo del 75 %. El Chardonnay es una variedad de uva clásica con una personalidad muy distintiva que la convierte en la más apreciada del mundo.

NOTAS DE CATA

POMELO - ALMENDRAS TOSTADAS - AROMÁTICO - FRESCO

CAPA
Amarillo pajizo, con reflejos dorados brillante.

NARIZ
Presenta una nariz con una gran intensidad, muy complejo, con notas a frutas cítricas como pomelo, Orange blossom, cascara de naranja, algunas notas de melon, y suaves notas de mazapán, frutos secos como avellanas y nueces que provienen de su crianza en barricas.

BOCA
El vino entra con frescor y gran profundidad, presenta un muy buen paladar medio, buen volumen y graso, y con excelente acidez en compañía de una textura cremosa. En retrogusto se vuelven a sentir los aromas frutales como el pomelo, cascara de naranja y tiene gran persistencia y largo final.

MARIDAJE

BACALAO EN SALSA DE AZAFRÁN,

O

GAMBAS A LA PARRILLA CON PEREJIL.

G&T CONTINENTAL
Baco El sello de las mejores marcas
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Les vins
MAPU
GRAN RESERVA

Precio normal
Q99.00

Precio con Tarjetas GTC
Q789.00

rojo cereza
Clavo
Mora
Hierbas silvestres

CLIMA

En términos generales, 2021 ha sido un buen año.

Se trata de una añada que estuvo expuesta a fuertes variaciones climáticas, con algunas precipitaciones en verano, sin dar lugar, sin embargo, a problemas sanitarios importantes. Las temperaturas fueron muy variables, con enero cálido, febrero y marzo más fríos que el promedio de años anteriores, seguidos de un abril inusualmente cálido.
El periodo de envero fue larguísimo, aunque finalizó muy igualado. La maduración también se realizó de forma longitudinal, lo que favoreció el desarrollo de aromas y la concentración de las bayas.

En resumen, el tiempo no acompañó este año, pero gracias a su saber hacer y a un cuidadoso manejo de las vides, combinado con un riego adecuado y unas cosechas decididas en el momento adecuado, los viticultores y enólogos del barón Philippe de Rothschild han podido revelan el carácter de cada terroir, los aromas se mezclan en armonía con una hermosa estructura y elegancia en el paladar.

CRÍA

El 70% del vino tiene una crianza de 10 meses en barricas de roble francés de 2 o 3 años. El 30% del vino envejece en tinas de acero inoxidable.

Descorchados 2022 92 PUNTOS

NOTAS DE SABOR

VESTIDO

Muy bonito color rojo rubí, con reflejos violáceos.

NARIZ

Intenso, revela una explosión de frutos rojos mezclados con aromas de sándalo y menta, antes de abrir con matices frutales como mora y arándano, con notas bien integradas de vainilla y cedro debido a su paso por barrica de roble francés.

BOCA

Ataque lleno de sabor y jugoso. En boca tiene una acidez rica, que hace salivar, con un volumen agradable. La textura es firme y los taninos presentes pero elegantes. Final largo y persistente. Este vino revela todo el potencial y elegancia de la Cariñena Chilena del Valle del Maule (Secano Costero).

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

ESCUDO ROJO
RESERVA CABERNET SAUVIGNON

ESTE VINO PROCEDE DEL "VALLE DEL MAIPO", A 30 KM AL SUR DE SANTIAGO. ENCLAVADO A LOS PIES DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES, ES UN VALLE CON UNA LARGA TRADICIÓN VITIVINÍCOLA QUE OFRECE ALGUNAS DE LAS MEJORES CONDICIONES PARA CULTIVAR EL CABERNET SAUVIGNON.

91 PTS. JAMESSUCKLING.COM

91 puntos DESCORCHADOS

90 Wine Spectator

Precio normal Q135.00

Precio con Tarjetas GTC Q108.00

2021 COSECHA

DE MANERA GLOBAL SE PUEDE DECIR QUE LA VENDIMIA 2021 HA SIDO UNA VENDIMIA POSITIVA.

Fue una vendimia con condiciones climáticas muy variables, con algunas precipitaciones en verano, pero que no generaron mayores problemas sanitarios. Las temperaturas fueron muy variables, con enero cálido, febrero y marzo más fríos que el promedio de años anteriores, y luego un abril cálido.

El periodo de la pinta fue muy larga, pero luego se terminó con una pinta muy homogénea y luego el periodo de madurez fue lento lo que ayudo al desarrollo de aromas y concentración en las uvas.

Como resumen se puede decir que la cosecha 2021 no fue una vendimia tan fácil en términos climáticos, pero con la experiencia de Viticultores y Enólogos de Baron Philippe de Rothschild, se logró un excelente manejo del viñedo, más una correcta irrigación y una adecuada anticipación en las fechas de cosechas, se logró finalmente una buena expresión de cada terroir, donde se conjuga en equilibrio la parte aromática con una gran estructura y la elegancia en boca.

CRIANZA

El vino se somete a un proceso de crianza en barricas durante 10 meses antes de su embotellado.

VARIEDAD

Se trata de un vino elaborado en su totalidad con la misma variedad de uva, aunque el requisito de la ley chilena es solo del 75 %. El Cabernet Sauvignon produce vinos equilibrados con taninos bien redondeados y aromas de grosella negra, pimienta y regaliz. Los vinos presentan un importante potencial de guarda y su estructura se vuelve más redonda con el tiempo.

NOTAS DE CATA

INTENSO - AFRUTADO - GROSELLA NEGRA - ESPECIAS

CAPA
Rojo rubi, brillante, con suaves reflejos purpuras.

NARIZ
Gran intensidad frutal, con notas a grafito, cassis y fruta roja como cereza, mezcladas con suaves notas especiadas de pimienta negra y cardamomo entrelazado con suaves notas de vainilla que provienen de su crianza en barricas.

PALATE
Presenta una muy buena entrada de boca, fresco, frutal y con una acidez refrescante. En el paladar medio muestra taninos muy finos, sedosos y bien fundidos. En retrogusto se sienten aromas de frutas rojas junto con un largo final y gran persistencia en el paladar.

MARIDAJE

MAGRET DE PATO CON TÉ NEGRO E HIGOS,

OR

WOK DE BUEY ESPECIADO Y VERDURITAS CRUJIENTES.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

CORCHOS

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

DOÑA PAULA

1100

Precio normal Q249.95

Precio con Tarjetas GTC Q237.00

RED WINE 2019

Los Indios, El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco.
60% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon - 30% Syrah

INFO TÉCNICA

Alcohol: 15 per vol.
Acidez: 5.88 g/l
Azúcar Residual: 1.8 g/l
Ph: 3.6
Cosecha: 2019

NOTAS DE CATA

Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah componen este complejo y equilibrado vino de color violeta intenso. En nariz, posee aromas florales, como violeta y rosa mosqueta, que provienen del Malbec. El Syrah aporta notas especiadas, buen volumen en boca y taninos sedosos. Mientras que el Cabernet Sauvignon complementa el blend con una gran estructura.

VIÑEDOS

Doña Paula 1100 proviene de 3 cuarteles de nuestra Finca Los Indios ubicada en El Cepillo, San Carlos, Valle de Uco, a 1.100 metros de altura. El suelo franco arenoso tiene un gran drenaje; en algunos sectores presenta depósitos de ripio y piedra de origen coluvial, siempre limitados por una gruesa capa de caliche negro a 70 cm de profundidad. Los días son cálidos y las noches frías, con una gran amplitud térmica (16 °C).
El promedio anual de lluvias es de 300 mm. Este viñedo tiene un rendimiento de 7 a 9 toneladas por hectárea. En Doña Paula siempre hemos manejado nuestros viñedos con prácticas de agricultura sustentable.

VINIFICACIÓN

La cosecha comienza con la variedad Syrah en la primera semana de abril, luego sigue con el Malbec a mediados del mismo mes, y termina con el Cabernet Sauvignon al final de abril. Se realiza una cosecha manual, y un despalillado sin romper granos. Luego se lleva a cabo una maceración fría de cada variedad por separado, para extraer los aromas primarios, en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica, se hace el corte para comenzar el añejamiento en barricas de roble francés, 20 % nuevas, durante 14 a 16 meses.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q794.95

Precio con Tarjetas GTC
Q755.00

Croix Canon 2016, Saint Emilion Grand Cru AOC Rouge

Cepa: 76% Merlot y 24% Cabernet Franc
Origen: Burdeos, Francia.
Denominación: Saint-Émilion Grand Cru (Burdeos, Francia)

Este es el segundo vino de Château Canon, parte de la cartera de propiedades de Chanel en Burdeos que también incluye Châteaux Berliquet y Rauzan-Ségla. Hay una maravillosa pureza en la fruta que marca esto como muy típico de 2016. El vino es de cuerpo medio pero generoso, con mucha fruta negra, cuero y toques de grafito en el fondo. Este es un clarete muy atractivo, bellamente elaborado y con buena intensidad.

El Croix Canon 2016 es una mezcla de 76% Merlot y 24% Cabernet Franc este año y madurado en un 25% de roble nuevo. Tiene un bouquet muy preciso con grosellas negras, toques de arándanos y sutiles aromas minerales, ganando intensidad a medida que se abre en la copa. En boca es de cuerpo medio con tanino fresco, muy tenso en boca con toques de grafito y tabaco, dando paso a un final suave y refinado.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q224.95

Precio con Tarjetas GTC Q214.00

Can Sumoi

Wine&Spirits TOP 100 WINERIES OF 2022

Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos que reflejen su origen, recuperando las tradiciones ancestrales a payés y sin ningún tipo de aditivo enológico.

ANCESTRAL MONTÓNEGA 2022

Montaña del Montmell

VINO NATURAL DE ALTURA

SIR VEGAN

Variedad
100% Montónega de Can Sumoi

Añada
2022

Viñedos
Zona
Montaña del Montmell
Parcelas
La Era y els Bancals de Can Sumoi
Suelos
Suelos calcáreos y pedregosos poco desarrollados
Conducción
Formación en Vas

Vendimia
9 de septiembre en día de flor
Tipo de vendimia
Manual, en remolques de 2.500 kg

Entrada de vendimia
Destemplado y pisado suave en una atmósfera inerte
Fermentación alcoholica
En depósito de acero inoxidable
Temperatura de fermentación
18°C
Levaduras
Indígenas del viñedo
Días de fermentación
14 días en inerte
16 días en botella
Embotellado
23 de septiembre en día de fruta
Envejecimiento en botella 4 meses

Análisis
Grado alcohólico: 10,2 %
Acidez total tartárica: 3,8g/l
pH: 3,33
Acidez volátil: 0,14g/l
Azúcar residual: <0,8g/l
Sulfuroso total: 13 mg/l
Presión: 3,5 atm

FINCA CAN SUMOI

Ningún aditivo enológico
No estabilizado ni filtrado
Contiene sulfitos en el embotellado

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q624.95

Precio con Tarjetas GTC Q594.00

ACHAVAL FERRER

PERFILDELVINO

QUIMERA COSECHA
2016

La palabra Quimera tiene dos signicados diferentes,y ambos tienen íntima relación con este vino.En la mitología griega,la"Quimera" era una bestia formada por las partes de tres animales diferentes. Esta es una conexión clara con el hecho de ser un vino de corte. Aún así, el segundo signicado de la palabra es el que mejor representa al vino. Una Quimera es una búsqueda imposible, la búsqueda de lo inalcanzable. Esta es la mentalidad que todos tienen en los viñedos y la bodega cada año cuando producen este vino: sin seguir ninguna regla o tradición, el objetivo es producir la mejor mezcla posible cada año. Quimera es diseño y arquitectura, un descubrimiento íntimo, una búsqueda de la perfección.

ENÓLOGOS
Gustavo Rearte & Manuel Louzada

COMPOSICIÓN VARIETAL
45% Malbec + 18% Cabernet Franc + 18% Merlot + 19% Cabernet Sauvignon

ORIGEN
Perdriel (Luján de Cuyo): Malbec
Medrano: (Junín): Cabernet Sauvignon
Tupungato (Valle de Uco): Merlot y Cabernet Franc

SUELO
Perdriel (Luján de Cuyo): De origen aluvional, presenta un delgado suelo franco arenoso con
gravilla debajo. Muy buen drenaje.
Medrano: (Junín): De origen aluvional, con una
capa supercial de uno 80cm de arcilla limosa sobre una cama de arena y roca erosionada.
Tupungato (Valle de Uco): Suelo muy poco profundo con gravas en la supercie combinadas
con cenizas volcánicas y rocas calcáreas. Muy buen drenaje.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldero vertical de entre 1.70 - 1.80 metros.

MÉTODO DE MANEJO DE VIÑEDO
Sustentable

RENDIMIENTO
5.000 kilos por hectárea

MOMENTO DE COSECHA
31 de Marzo 2016 al 24 de Abril 2016

ALCOHOL 14%
PH 3,75
ACIDEZ TOTAL 6,00 g/L
BRIX AL MOMENTO DE COSECHA 25

ELABORACIÓN
Varios remontajes abiertos diarios con suave lluvia sobre el sombrero, seguido al
nal con un suave prensado determinado por los resultados de la degustación diaria.
Durante todo este proceso, no se realizan ltraciones, ni maceraciones pre fermentativas en frio, no se corrige la acidez natural
que trae la uva, no realizan sangrados durante la maceración fermentativa ni se agregan enzimas de ningún tipo durante la vinicación.
Cada variedad es fermentada de manera independiente, y apenas terminadas las fermentaciones se hace el corte nal para bajarlo a barrica ya como vino de corte.

FERMENTACIÓN
Se lleva a cabo en tanques de cemento a una alta temperatura (entre 29 y 32 grados centígrados) con muchos remontajes diarios.

CRIANZA EN BARRICAS
Durante 15 meses en barricas de roble francés nuevas.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
Durante 15 meses en barricas de roble francés. El 50% son barricas nuevas y el 50% de segundo uso.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

Gê

COSECHA: 2012
D.O.: Valle de Colchagua

CEPAS: : 47% Carmenere, 38% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon.

FECHA DE EMBOTELLADO: 25 Noviembre 2013.

ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	14,6 % Vol
Azúcar residual	2,29 g/L
Acidez total	5,16 g/L
pH	3,60
SO2 total a embotellado	0,086 g/L

VINO DE CHILE

Precio normal
Q794.95

Precio con Tarjetas GTC
Q755.00

VIÑEDOS DE ORIGEN: Fundo Los Robles, viñedo sobre piedmont del cordón montañoso, localidad de Lo Moscoso, 6° Región.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 245 msnm y conducidos en espaldera vertical con exposición sur, plantados sobre pie franco y de variedades provenientes de selección masal, con excepción del Syrah, cuyo clon es el 300. La mayoría de los viñedos, tienen una orientación Este-Oeste, ya que en el momento de la plantación, se regaba por surco. A partir del año 2000, se introduce el riego por goteo, lo que permite para las plantaciones nuevas, cambiar la orientación, buscando la mejor exposición.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: años 1992 y 1995, 2.667 plantas/há., año 1998, 3.333 plantas/há. y año 2000, 4.166 -5.000 pl./ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 4,5 ton/há. - 22 Hl/há.

SUELO: De origen coluvial, de la cordillera de la costa, es profundo con abundante pedregosidad en superficie y en su perfil, lo que permite una gran profundización del sistema radicular. Posee un 3% de materia orgánica (nivel bajo-medio) y textura franco-arcillosa a franco-arenosa, lo que otorga complejidad mineral. La capacidad de retención de humedad es alta debido a la textura. El pH es ligeramente ácido (5,8- 6,2).

CLIMA: La temporada 2011-2012 en Colchagua presentó temperaturas medias máximas mayores que la temporada anterior. En cuanto a las precipitaciones, éstas fueron inferiores a otros años, alcanzando los 395 mm y se concentraron en invierno, siendo la primavera y el verano estaciones muy secas, lo que favoreció la cuaja. Finalmente la fecha de cosecha se adelantó hasta en 2 semanas. A pesar de que el año fue más cálido y seco, la decisión de cosecha más temprana y la buena selección de racimos nos permitieron hacer un Gê no sobremaduro y fiel al estilo que lo caracteriza.

COSECHA: Manual, desde el 15 de marzo al 8 de Mayo 2012.

ENÓLOGO: Alvaro Espinoza.

BODEGA VINIFICADORA: Los Robles.

VINIFICACIÓN: La primera etapa de la recepción se realiza con un sistema de selección constituido por una cinta transportadora selecciona las bayas por calibres para a continuación caer en una mesa vibradora obteniendo así una mayor perfección en la selección, posteriormente la uva cae por gravedad a las cubas. Luego se realiza la maceración pre-fermentativa en frío a 8°C por 5 días. La fermentación alcohólica se efectúa en cubas de acero inoxidable, de manera espontánea con levaduras nativas. En esta etapa, las temperaturas se conducen entre 24°C - 26°C, la extracción es llevada a cabo con los remontajes que se determinan según criterio enológico. Luego el vino realiza una maceración post- fermentativa a una temperatura media de 22-24°C, por 10 días, completando un período de maceración total de 30-35 días. La fermentación maloláctica se realiza de manera natural en barricas. A continuación el vino cumple su período de guarda por 16 meses. Finalmente, la clarificación y estabilización de este vino, ocurre de manera natural sin tratamientos. Al momento del embotellado, sólo se utiliza un filtro de cartucho de 3-5 micras (absoluto).

GUARDA:16 meses, 100% en barricas francesas.

PRODUCCIÓN: 1.357 cajas (9 L).

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

NOTAS DE CATA: Color rojo ciruela con tonos violetas. La nariz de este vino se muestra poco a poco, empieza con notas frescas que recuerdan al campo de donde nace con romero, lavanda y poleo, se abre elegantemente mostrando tonos de frutas maduras como ciruelas negras , arándanos y moras junto con toques especiados de chocolate negro, café y pimienta que hacen honor a su guarda en barrica. En boca es armónico, muy frutal , con notas licorosas. Posee un buen volumen y concentración lo cual junto con los taninos elegantes y la acidez viva hace que este vino tenga un buen potencial de guarda.
MARIDAJE: Es un vino de gran personalidad, carácter y longevidad. Ideal para acompañar platos complejos como carnes asadas de jabalí, ciervo y wagyu, con diversos acompañamientos.

CERTIFICACIONES:
Certificado Agricultura Orgánica.
IMO, Suiza.
Certificado Agricultura Biodinámica.
Demeter International.

Precio normal Q139.95

Precio con Tarjetas GTC Q133.00

artevino

Izadi Larrosa Negra 2019
Bodegas Izadi

D. O. Ca. RIOJA

Bodega:	Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
Propietario:	Grupo Artevino.
Dirección:	Lalo Antón.
Enología:	Alberto Alcantarilla.
Viticultura:	Alfonso Arciniega.
Fundación de la bodega:	1987
Cosecha:	2019
Viñedo:	Selección de viñedos viejos de altura, con suelos pedregosos.
Año de plantación:	1975
Rendimientos:	4.500 kilos/ha
Superficie del viñedo:	6 hectáreas.
Estilo de poda:	En vaso.
Densidad de plantación:	Media de 3.500 plantas/ha.
Región:	D.O. Ca. Rioja - Rioja Alavesa.
Suelos:	Arcillo - calcáreo.
Orografía:	En ladera.
Orientación:	NE-SO.
ud del viñedo s/ nivel del mar:	700 metros sobre el nivel del mar.
Clima:	Atlántico con influencia Mediterránea.
Pluviométrica:	492 mm.
Temperatura media:	11,89ºC
Exposición solar:	2.250 horas/año.
Viticultura:	Criterios de viticultura integrada.
Técnicas de cultivo del suelo:	Tradicional.
Irrigación: :	No.
Vendimia en verde:	No.
Vendimia:	Manual.
Fecha Vendimia:	Tercera semana de octubre.
Despalillado estrujado:	Despalillado y leve estrujado.
Fermentación alcohólica:	En depósito de acero inoxidable.
Fermentación maloláctica:	En depósito de acero inoxidable.
Crianza:	6 meses.
Tipo de barrica:	50% roble Francés y 50% Americano.
Edad de las barricas:	50% de segundo año y 50% de tercer año.
Clarificación:	Sí
Estabilización por frío:	No.
Friltración:	Si
Variedades:	Garnacha
Alcohol:	14,5%
Acidez total:	5,8 g/l.
PH:	3,38
Producción:	23.500 botellas de 75 cl.
Conservación:	A 16ºC.
Notas de cata:	Color rojo cereza picota de capa media. Aroma de fruta roja fresca y lavanda con ligeros toques especiados y de cacao. En boca es un vino frutoso y amable con un centro de boca aterciopelado y largo.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Precio normal Q734.95

Precio con Tarjetas GTC Q698.00

BRUT PREMIER

SIN AÑADA

Brut Premier se elabora cada año en torno a la misma búsqueda de equilibrio, el punto exacto entre frescura y exuberancia, fino y rico a la vez, juvenil y maduro, con una textura particular que lo ubica entre vino de aperitivo y de gastronomía. Ha sido elaborado pacientemente y recreado cada año, usando como apoyo la fuerza de la añada anterior (la base), la cual se debe suavizar, barnizar y domesticar con sutileza para que nunca pierda su singularidad. Los vinos de reserva, criados como vinos de parcela única por hasta 10 años en barricas de roble francés, son los que aportan la constancia característica del Brut Premier. El ejercicio es sutil, e involucra movilizar de 200 a 300 lotes distintos: los vinos, las cepas, los crus y las añadas se mezclan de manera armoniosa y exquisita para que todo cambie ¡sin que cambie nada!

ELABORACIÓN

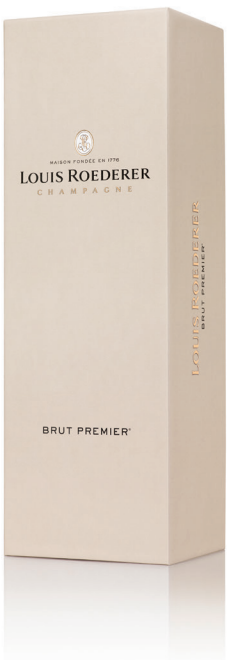
Brut Premier cuenta con un promedio de 3 años de maduración en cavas y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. El dosaje es de 9 g/l.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con reflejos dorados.

Efervescencia dinámica que forma un hermoso hilo continuo de burbujas.

Bouquet de cítricos confitados (limón), con notas ácidas de cáscara, combinadas con el aroma dulce de avellanas tostadas, flores de acacia suaves y aún llenas de savia. Al airearlo, se pueden distinguir notas de madera fresca, especias finas (pimienta, cardamomo), haba de cacao y de turrón con miel, renovando así su profundidad aromática. En boca es amplio, fluido, esférico y fresco a la vez. El ataque se centra en los aromas a frutos jugosos; es recto, denso, puro pero suave. Se prolonga con una frescura salina que le proporciona una distinguida precisión mineral y elegancia sin excesos. La percepción es delicada, fluida, ligera, coherente y extrañamente evidente.



Ubicado en la frontera entre
aperitivo y vino de gastronomía,
Brut Premier afirma su estilo primaveral recto,
preciso y jugoso a la vez.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS

NOVAS

SAUVIGNON BLANC

COSECHA: 2020

D.O.: Valle de Casablanca

CEPAS: 100% Sauvignon Blanc

FECHA DE EMBOTELLADO: Diciembre 2020

ANÁLISIS	
Grado Alcohólico	12.5° Vol%
Azúcar Residual	1.54 g/L
Acidez Total (ácido tartarico)	5.73 g/L
pH	3.23
SO2 Total a embotellado	0.084 g/L

VINO DE CHILE

Precio normal
Q149.95

Precio con Tarjetas GTC
Q142.00

VIÑEDOS DE ORIGEN: La Vinilla, Fundo Casablanca - cuartel 6 y 21, Fundo Cordillera - cuartel 34.

DESCRIPCIÓN DE VIÑEDOS: Ubicados a 300 msnm, conducidos en espaldera, con orientación Este-Oeste. Riego por goteo.

AÑO Y DENSIDAD DE PLANTACIÓN: Entre 2003 y 2005, 4.000 plantas/ha.

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 11 toneladas – 60 Hl/ha.

SUELO: Granito descompuesto originario de la Cordillera de la Costa, suelo profundo y buena relación arcillo-limo-arenosos.

CLIMA: En el período 2019-2020 la primavera presentó temperaturas moderadas, sin presencia de heladas. Luego el verano fue caluroso, sin eventos climáticos adversos, lo que permitió una madurez óptima. Se cosechó oportunamente, dando como resultado un vino que expresa bien los atributos del lugar.

COSECHA: Máquina, 2 de marzo 2020

BODEGA VINIFICADORA: Maipo

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada a máquina durante la noche y luego se prensó sutilmente intentando preservar las cualidades de la uva. El mosto se decantó y luego fue trasegado al estanque donde se realizó la fermentación alcohólica. La fermentación se realizó utilizando levaduras seleccionadas y con una turbidez de 200 NTU. La temperatura de fermentación fue manejada entre los 14-15° C, intentado favorecer una buena expresión aromática. Concluida la fermentación alcohólica se trasegó y se trabajó el vino con sus lías, para potenciar el volumen en boca y expresión aromática. Finalmente, el vino fue estabilizado y preparado para ser envasado.

GUARDA: 9 meses en estanques de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN: 4.535 cajas (9 L)

NOTAS DE CATA: Vino de color amarillo pajizo, en nariz presenta gran tipicidad donde destaca sus aromas cítricos y hierbas como cedrón e hinojo. En boca es un vino largo, persistente, con una acidez refrescante y volumen moderado.

MARIDAJE: Este vino se sugiere para acompañar principalmente mariscos crudos y preparaciones de pescados y carnes blancas con salsas ligeras con presencia de hierbas y vegetales frescos. Servir a una temperatura ideal de 8 a 10ºC.

Precio normal
Q99.95

Precio con Tarjetas GTC
Q95.00

Oveja Negra

RESERVA

Sauvignon Blanc-Carmenère 2018

VIÑEDOS

Viñedo de San Rafael, ubicado a 30 kms. de la Cordillera de los Andes. Suelos de origen volcánico de distintas profundidades, formando laderas con distintas exposiciones solares. Clima mediterráneo con cuatro estaciones bien marcadas e influencia de brisas vespertinas desde la cordillera.

VINIFICACIÓN

Molienda y prensado rápido para evitar oxidación. Selección de prensados de acuerdo con nivel de turbidez y acidez del jugo. Decantación estática a baja temperatura. Fermentación alcohólica de entre 11°C a 14°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación se aleja el vino de sus lías para mantener aromas y sabor suave y delicado. La fracción de carmenere se prensa directo al llegar a la recepción, dejando atrás todo el jugo que ya contenga algo de color y taninos para que la mezcla final solo aporte aromas y sabores, manteniendo el color de vino blanco.

NOTAS D E CATA

Color: amarillo verdoso brillante.
Aroma: manzana verde, piña, pomelo, pasto recién cortado y damasco.
Sabor: frutas tropicales y notas herbáceas. El carmenere entrega persistencia y una estructura inusual para un sauvignon blanc, además de notas a frutos de carozo.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q194.95

Precio con Tarjetas GTC
Q185.00

SUMMER WATER

Rosé, Central Coast

Descripción

Este favorito perenne es deliciosamente crujiente, alegre y garantiza que traerá la luz del sol sin importar la temporada. Nuestras uvas se cultivaron en la costa central de CA y se recolectaron temprano en la temporada para lograr una acidez natural y un sabor ligero y fresco.

Notas de sabor

Ralladura de lima
Pomelo rosa Fresa
Sandía

Parejas con

Los críticos te dirán que acompañes esto con ostras y ensalada, y no se equivocan, pero ¿alguna vez has bebido un vaso de agua de verano fría con unas papas fritas calientes y crujientes? Cambiará tu vida.

Datos de servicio

108 calorías, 3 g de carbohidratos, 0 g de proteína, 0 g de grasa (por porción de 5 onzas líquidas)

Más que el rosado de la *temporada* .

No se deje engañar por el nombre: esta mezcla galardonada es perfecta para beber durante todo el año. Nos gusta pensar en ello como 'agnóstico estacional', un término que acabamos de inventar en este momento.

Sin azúcar | Hecho en CA | Delicioso | Servir frío

Precio normal Q694.95

Precio con Tarjetas GTC Q660.00

IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

Pino di Biserno is the purest expressions of Bibbona's unique terroir. The individual style comes directly from the grapes grown on the estate for Pino di Biserno, making it a classic Bibbona wine. Distinguished by its timeless elegance, its excellent balance and its intriguing aroma, Pino shares an identity with its alter-ego, Biserno.

VINIFICACIÓN

Molienda y prensado rápido para evitar oxidación. Selección de prensados de acuerdo con nivel de turbidez y acidez del jugo. Decantación estática a baja temperatura. Fermentación alcohólica de entre 11°C a 14°C dependiendo del lote. Al terminar la fermentación se aleja el vino de sus lías para mantener aromas y sabor suave y delicado. La fracción de carmenere se prensa directo al llegar a la recepción, dejando atrás todo el jugo que ya contenga algo de color y taninos para que la mezcla final solo aporte aromas y sabores, manteniendo el color de vino blanco.

NOTAS D E CATA

Color: amarillo verdoso brillante.
Aroma: manzana verde, piña, pomelo, pasto recién cortado y damasco. Sabor: frutas tropicales y notas herbáceas. El carmenere entrega persistencia y una estructura inusual para un sauvignon blanc, además de notas a frutos de carozo.

BLEND *INDICATIVE PERCENTAGES*	Cabernet Franc 27%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 12%, Petit Verdot 23%
SOIL TYPE	Partly clay, partly Bolgheri Conglomerate.
VINE TRAINING	The vines are trained using the spurred cordon system at a density of 6,500 vines per hectare.
CLIMATIC CONDITIONS	An average growing season. There were text-book conditions in winter - below freezing in the first months of the year and abundant rainfall. There was also a lot of rainfall during the spring months, even as we approached summer. During the summer months, the temperature hovered around the usual 30 degrees, there was an optimum difference between night and day temperatures, as well as plenty of cooling breezes. There were no water shortages and the grapes ripened exceptionally well. The vintage turned out to be particularly beneficial for Merlot.
HARVEST	The harvest was done by hand, using small crates of 15 kg. Merlot was harvested in the first half of September, while Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Petit Verdot were harvested from 25th September until 10th October.
VINIFICATION	The grapes were carefully selected on the vibrating belt at the winery. After destemming and soft pressing, the alcoholic fermentation took place in truncated conical steel tanks for 3-4 weeks at 28°C. 25% of the wine underwent malolactic fermentation in barriques and the rest in stainless steel.
AGEING	The wine was aged partly in new and second-fill French oak barriques, while the remainder stayed in stainless steel. The wine was then aged in bottle for a further six months before release.

DETAILS

FIRST VINTAGE: 2004
WINEMAKER: HELENA LINDBERG
CONSULTANT: MICHEL ROLLAND

TASTING NOTES

A deep purple red with a bright rim. Lively, crunchy fruit on the nose, with a hint of green pepper. The nose becomes increasingly intense as it evolves into sweet dark fruits such as prunes and figs, delicately interlaced with spicy notes of nutmeg and vanilla. A captivating feast for the senses and a wonderfully structured wine designed to give maximum pleasure! On the palate it is extremely full, yet soft, generous with velvety tannins and perfect balance.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q594.95

Precio con Tarjetas GTC
Q565.00

Red Schooner

Red Schooner Malbec
Voyage 8, 9

Bodega: Caymus Vineyards
Uva: Malbec
Crianza: 15 meses en barricas de roble francés (50% nueva)
Región: Mendoza
Enólogo: Chuck Wagner
Maridaje: Cortes Sonorenses y Argentinos, chamorro, estofados, ideal con alta cocina Mexicana.

Nota de Cata:

Este Malbec está hecho de uvas cultivadas en la Cordillera de los Andes, enviadas refrigeradas al Valle de Napa y producidas con las mismas técnicas que nuestro Caymus Cabernet. Al no cumplir con las reglas de etiquetado estándar, no incluye una fecha de cosecha, pero se conoce por el viaje desde el que viajó (Voyage 7 es la cosecha de 2017). Ofreciendo aromas de ciruelas maduras y cerezas, este vino es potente y flexible, con sabores de roble francés y taninos suaves.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque

Precio normal Q594.95

Precio con Tarjetas GTC Q565.00

Ficha de Cata

ETIQUETA BLANCA 2018

COLOR

Color rojo intenso, picota, limpio y brillante con capa muy alta.

NARIZ

Vino complejo, fino y elegante en la nariz. Fruta roja y negra, frambruesa, piel de cítrico fino con vainilla, regaliz y sutil nuez moscada. Recuerdo de nuestras lavandas, ligeramente balsámico, terroso con toque trufado, propio del Bosque de Matasnos.

BOCA

Entrada en boca fino, sabroso y rico. De fruta roja y negra, tostados presentes pero no intensos con aromas a coco, vainilla, algo de clavo, largo. El postgusto recuerda de nuevo a la fruta, larga y persistente con aromas de pan tostado.

Un año más vino rico y sobre todo interesante, distinto dentro de la Ribera del Duero, característico del trabajo duro y en búsqueda constante de la excelencia.

Extraordinario para beber ya y con un potencial de guarda muy interesante.

VARIEDAD DE UVAS

92% Tempranillo
6% Merlot
2% Malbec

G&T CONTINENTAL
CORCHOS
GTCXPERIENCE
Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

ENTRE VINOS

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal Q195.00

Precio con Tarjetas GTC Q160.00

Gessami

Región: Tipo de vino: Joven
Denominación de origen: Penedes
Uva: Muscat de Alejandria, Muscat de Frontignan , Sauvignon Blanc
Bodega: Gramona

Información

Gessami presenta color pálido verdoso con reflejos pajizos. Aromas de flores blancas, y toque mineral . Largo y untuoso postgusto de flores blancas y piel de cítricos.

Maridaje

Gessami marida con aperitivos, pescados, foie y quesos.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q140.00

Precio con Tarjetas GTC Q120.00

Viña Zorral

D.O./Zona: D.O Navarra
País: España
Tipo de vino: Vino Blanco
Crianza: Con crianza de 6 meses de roble nuevo francés
Graduación (vol): 13%
Varietales: 100% Garnacha Blanca

Proyecto varietal de esta variedad casi desaparecida en Navarra y que han rescatado en Fitero, Navarra.

Nota de Cata:
En Vista: Claro y brillante, intensidad media, verdoso
En Nariz: Limpio, intensidad media, aromas de limón, piña, notas suaves de miel
En Boca: Seco y fresco, voluminoso, frutas blancas, mineral, final largo y refrescante.

Maridaje: Todo tipo de arroz, pasta, verduras, pescados y carnes suaves.
Servicio: Entre 6ºC y 8ºC

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q35000

Precio con Tarjetas GTC
Q275.00

Gramona Imperial

Desde el corazón del Penedes, en Sant Sadurni de Noia, Gramona viene a aportarnos el saber hacer y tradición de 139 años de historia unido a una viticultura pionera fundamentada en la ecológica y la biodinámica. Gramona Imperial es el buque insignia de la bodega Gramona. Un vino espumoso clasificado Corpinnat excelente y de gran trayectoria que muestra la responsabilidad de Gramona en cada paso de la elaboración, desde el campo a la botella. Este corpinnat Brut Ecologico, que combina la Xarelo, macabeo, chardonnay y parellada, cada una vinificadas por separado. El toque de licor de expedición que proviene de una solera centenaria, unido a un dosage moderado de 8 gramos por litro aporta la firma inconfundible de la casa, símbolo de elegancia que ha hecho que este espumoso se convirtiera en un clásico.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q450.00

Precio con Tarjetas GTC Q375.00

Villa Donoratico

Uvas : 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc

Bodega: Tenuta Argentiera

Añada: 2020

Región: Toscana, Bolgheri, Italia

Contenido alcohólico: 14,5% vol.

Servir a: 18-20°C

Sabores / Descripción: Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Ricos y agradables aromas frutales de ciruela, arándano, guinda, así como notas de menta, eucalipto, laurel y salvia combinados con toques de cacao, nuez moscada, pimienta y un fino final de romero. Un sabor muy agradable a ciruelas frescas. Tanino dulce, sedoso y lo suficientemente amplio que contribuyen, junto con la frescura, a hacer equilibrado el Tenuta Argentiera Villa Donoratico - DOC Bolgheri. Buena estructura y persistencia aromática larga e intensa con final a ciruela fresca.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q545.00

Precio con Tarjetas GTC
Q450.00

Tomás Postigo 3 años

La bodega: Bodega Tomás Postigo

Marca: Tomás Postigo 3º Año

D.O.: Ribera del Duero

Tipo: Tinto

Grado: 15% vol.

Variedad: Tinto fino, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec

Notas de cata

Vista: Color rojo cereza con ribetes granates intensos que cautivan la mirada desde el primer instante.

Nariz: Aromas dominados por frutas negras maduras y sutiles matices de frutas rojas, acompañados de notas lácteas. La integración perfecta de las maderas y la sutileza de los tostados hacen que los matices especiados resulten sumamente agradables sin saturar.

Boca: Un tinto excepcionalmente redondo, sabroso, untuoso, carnoso y largo, con una carga frutal que se mantiene hasta el final. El retrogusto fresco y mineral invita a seguir deleitándose con cada sorbo.

Temperatura de servicio: Se recomienda servir a 16 °C.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q575.00

Precio con Tarjetas GTC
Q475.00

AALTO

La bodega: BProductor: Bodegas Aalto

Cepa: Tempranillo

Origen: España

Denominación de Origen: Ribera del Duero

% Alcohol: 14

Aalto es un vino elaborado bajo la D.O. Ribera del Duero por las Bodegas Aalto con uvas de la variedad Tinta Fina (Tempranillo) recolectadas de cepas viejas de 9 parcelas seleccionadas.

Un tinto con 18 meses de crianza en barricas de roble francés y americano que destaca por su aroma intenso a fruta madura y a especias, así como su agradable paso en boca y su sabor repleto de frescor.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

euro vinos

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal
Q144.00

Precio con Tarjetas GTC
Q129.00

Le Grand Chapelain, Bordeaux Blanc

Color pálido. Presenta aromas florales, así como matices frutales que van desde frutas tropicales como la piña hasta el durazno blanco. Mineral con cuerpo bien equilibrado tiene un post-gusto.

Maridaje
Se recomienda acompañar con Mariscos y crustáceos, ensaladas, queso de cabra, pescado magra a la plancha.

Temperatura
Recomendada para cata entre 10 y 12ºC.

Información adicional
Cepa: Sauvignon Blanc, Sémillon
Región: Burdeos, Francia
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q245.00

Precio con Tarjetas GTC
Q221.00

Llopart, Brut Reserva

En nariz limones y manzanas laminadas, junto con algunas flores blancas y una discreta cremosidad tipo brioche. Un espumoso de cuerpo medio, fresco y cremoso, con una generosidad bien calculada.

Maridaje
Ideal para acompañar armónicamente el postre, aunque también ofrece un buen maridaje con platos agridulces, foies y quesos azules.

Temperatura
Recomendada para cata entre 6 y 8ºC.

Información adicional
Cepa: Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Región: Barcelona, España
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q575.00

Precio con Tarjetas GTC
Q519.00

Louis Martini Napa Valley

Notas de cereza negra, mora y ciruela que se complementan con toques de roble tostado, grosellas secas y especias para hornear. Los taninos de grano fino y la gran luminosidad en boca dan paso a una boca pulida y un final excepcionalmente largo.

Maridaje
Perfecto con carne, cordero, platos con salsa roja y quesos maduros.

Temperatura
Recomendada para cata entre 17 y 21ºC.

Información adicional
Cepa: Cabernet Sauvignon
Región: Napa Valley
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q499.00

Precio con Tarjetas GTC
Q449.00

Orin Swift,Abstract

Color púrpura neón y un núcleo granate opaco con aromáticos oscuros al principio. Ciruela negra, moras y toques de cereza bing y la lavanda invita al gusto. En boca, los aromáticos se convierten en sentido del gusto, junto con un toque de chocolate negro y mora reducida. Secado suave los taninos y una ligera textura calcárea cierran el vino con un final calmante.

Maridaje
Quesos, carne a la parrilla o al carbón, costillas, carne cerdo.

Temperatura
Recomendada para cata entre 18 y 22ºC.

Información adicional
Cepa: Grenache, Petite Sirah, Syrah
Región: Napa Valley, Estados Unidos
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q279.00

Precio con Tarjetas GTC
Q251.00

Six Eight NineTinto

Rojo brillante. Aromas de bayas silvestres y cereza se perciben en nariz, ligeras notas de regaliz. El acabado atractivo pone de relieve la profundidad y el equilibrio; en el fondo de taninos suaves con un toque de especias ahumado están presentes.

Maridaje
Se orienta al aperitivo y las tapas con embutidos y quesos semiduros o platos sencillos como una pizzas, también carnes grilladas, pastas con ragú.

Temperatura
Recomendada para cata entre 16 y 18ºC.

Información adicional
Cepa: Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Petit Verdot
Región: California, Estados Unidos
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q279.00

Precio con Tarjetas GTC
Q251.00

Venta Las Vacas, Ribera Del Duero

Color granate con reflejos violáceos. Aromas como la zarzamora, arándanos y cerezas negras, con un elegante perfume de especias como la vainilla y el coco con un punto tostado que le confieren su paso por barrica. Potente y redondo. Entrada sedosa y con una estructura tánica pulida. Todo en armonía y equilibrio, con un recuerdo final de regaliz negro y un toque de caramelo de feria.

Maridaje
Ideal con cordero, aves, carne roja en salsa y platos de caza.

Temperatura
Recomendada para cata entre 15 y 17ºC.

Información adicional
Cepa: 100% Tinta del País
Región: Ribera del Duero
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q679.00

Precio con Tarjetas GTC
Q619.00

El Puntido, Rioja

Color cereza picota con matices granate. Despliega una nariz sutil, con notas minerales, de fruta madura, licor y chocolate, con un fondo de flores blancas. En paladar es potente, con un buen balance entre la fruta madura y la madera, con taninos redondos.

Maridaje
Ideal con cordero, aves, carne roja en salsa y platos de caza.

Temperatura
Recomendada para cata entre 16 y 18ºC.

Información adicional
Cepa: 100% Tempranillo
Región: D.O.Ca. Rioja
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q799.00

Precio con Tarjetas GTC
Q719.00

Victorino, Toro

Color negro amoratado. Gran concentración de aromas de fruta negra, brandy, especias y notas minerales. Ofrece buena estructura, potencia, expresividad, cremosidad y un final con taninos pulidos.

Maridaje
Ideal con carnes rojas y asados.

Temperatura
Recomendada para cata entre 15 y 18ºC.

Información adicional
Cepa: 100% Tinta de Toro, Vitis vinífera pre-filoxérica y sin injertar.
Región: D.O. Toro
Tamaño: 750ml

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

LA COFRADÍA DE LOS VINOS

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal Q195.00

Precio con Tarjetas GTC Q190.00

PULENTA
ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ESTATE CHARDONNAY

NUESTRA FILOSOFÍA

«Hacer un gran vino es un acto de generosidad, de pensar siempre en el otro que lo degustará. Nuestra misión es producir series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina».

VIÑEDO

. Ubicación: Cuartel I y V del viñedo propio de finca «La Zulema», Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
. Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
. Composición: 100% Chardonnay.
. Antiguedad: plantado en 1992.
. Rendimiento por hectárea: 5.000 botellas/ha.

COSECHA

. Brix: 22,9°
. Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

. Cosecha y selección manual de racimos en bodega.
. 2 horas de maceración prefermentativa entre 5 y 8°C.
. Fermentación alcohólica, 50% en tanques de acero inoxidable y 50% en barricas de roble francés.
. 50% del vino se hace fermentación maloláctica espontánea barricas y 50% sin maloláctica.
. 50% del vino añeja 9 meses en barricas de roble francés nuevas.
. Alcohol: 13,4%
. Acidez total: 5,6 g/l (ácido tartárico).
. Ph: 3,4
. Azúcar: 1,8 g/l
. Producción: 2.000 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«posee un color amarillo limón con un matiz verdoso brillante. En su aroma se perciben frutos tropicales, notas a almendras tostadas y miel, dado su paso por barricas de roble francés. En boca es intenso y suave, con una acidez equilibrada logrando un final prolongado y elegante».

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q540.00

Precio con Tarjetas GTC Q520.00

PULENTA
ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA GRAN CORTE 2019

NUESTRA FILOSOFÍA

«Hacer un gran vino es un acto de generosidad, de pensar siempre en el otro que lo degustará. Nuestra misión es producir series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina».

VIÑEDO

. Ubicación: uva proveniente de viñedos de finca «La Zulema», Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
. Altura sobre el nivel del mar: 980 mts en Viñedos de Agrelo.
. Composición: 45% malbec, 28% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 7% Petit Verdot y 5% Tannat.
. Antiguedad: plantado en 1992.
. Rendimiento por hectárea: 8.000 botellas/ha.

COSECHA

. Cosecha: Marzo de 2019.
. Brix: 24,5°
. Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

. Selección manual de racimos y granos en bodega.
. 48hs de maceración fría a 8°c y maceración completa durante 21 días.
. Fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable, roll fermentor y barricas.
. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.
. 12 meses de añejamiento en barricas de roble frances 20% nuevas, 40% segundo uso y 40% tercer uso.
. Corte de 5 uvas fermentadas por separado, variando su composición por cosecha: Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Tannat
. Alcohol: 14,5%
. Acidez total: 5,75 g/l (ácido tartárico).
. Ph: 3,75
. Azúcar: 1,98 g/l
. Embotellado: Diciembre 2020
. Producción: 1.500 cajas

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«colores rojos y azules intensos. sus notas a frutas rojas y negras en equilibrio, sumados a una serie de especias lo hacen sumamente complejo y delicado. en boca es un vino amplio, persistente y agradable, con una excelente elegancia que nos permite acompañar diferentes tipos de comidas o disfrutarlo solo.».

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q220.00

Precio con Tarjetas GTC Q210.00

PULENTA
ESTATE

[WINEMAKERS SINCE 1912]

PULENTA ROSÉ S'IL VOUS PLAIT 2022

NUESTRA FILOSOFÍA

«Hacer un gran vino es un acto de generosidad, de pensar siempre en el otro que lo degustará. Nuestra misión es producir series limitadas de grandes vinos, elaborados con orgullo en Argentina».

VIÑEDO

· Ubicación: Uvas provenientes de nuestro viñedo Finca "La Zulema" Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
· Altura sobre el nivel del mar: 980 mts.
· Composición: 100% Merlot.
· Antiguedad: plantado en 1992.
· Rendimiento por hectárea: 8.000 botellas/ha.

COSECHA

· Cosecha: Febrero 2022.
· Brix: 22,3°
· Cosecha manual en cajas de 18 kg.

VINIFICACIÓN

· Cosecha temprana y manejo diferenciado en el viñedo.
· Selección manual de racimos.
. Prensado directo a racimos completo.
· Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable.
· Sin fermentación maloláctica.
· Sin añejamiento en madera.
. 4 meses de contaco y movimiento con lías.

· Alcohol: 13,5 %
· Acidez total: 5,80 g/l (ácido tartárico).
· Ph: 3,30.
· Azúcar: 4,35 g/l.
· Embotellado: Julio 2022.
· Producción: 700 cajas.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

«Distintivo vino rosado proveniente de uvas merlot de nuestra finca ubicada en agrelo, luján de cuyo, mendoza. De atractivo color rosa pétalo, muy elegante con brillantes reflejos. Posee gran expresión aromática que nos evoca a moras y guindas silvestres. Encantadora frescura en boca otorgada por un sugestivo equilibrio de acidez. Floral y frutal con un atractivo final».

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

COUSIÑO-MACUL
DESDE 1856

Precio normal Q215.00

Precio con Tarjetas GTC Q205.00

Dama de Plata
Cabernet Sauvignon

Isidora Goyenechea, una de las primeras empresarias del siglo XIX y fundadora de nuestra viña, era conocida en su época como la Dama de Plata. Este vino fue nombrado en su honor por la primera generación de mujeres de la familia Cousiño que hoy trabaja en la viña, sus predecesoras.

Vinificación

El 100% de este vino proviene de nuestro viñedo en Buin, especialmente dedicado a producir el mejor Cabernet Sauvignon de la región. El Malbec y el Syrah vienen de pequeños cuarteles de estos varietales. Luego de una cosecha manual, pasa por una estricta selección y una maceración a baja temperatura (7°C – 44.6°F) que toma una semana, para luego comenzar con el proceso de fermentación con una temperatura promedio de 25°C - 77°F. Estos procesos toman cerca de 12 días y terminan con una maceración post fermentativa de dos semanas para una mejor extracción del color y los aromas. Luego de esto, el vino es llevado a barriles de segundo uso de roble francés, donde envejece por 12 meses, mientras pasa por un proceso de fermentación maloláctica. Trascurrido este periodo se transfiere a tanques de acero inoxidable para estabilización y finalmente es embotellado.

Notas de cata

De un color violeta elegante y compleja composición aromática, frutosa, llena de cerezas, ciruelas y especias. La sensación en la boca es de elegantes y firmes taninos. Este es un vino de cuerpo medio con excelente balance entre la fruta y el roble.

Armonías

Debido a sus características varietales, este vino es perfecto para un filete mignon con vegetales grillados, buey Wellington acompañado con papas horneadas, moussaka y risotto trufado.

Datos Técnicos

Composición varietal: 85% Cabernet Sauvignon – 10% Malbec – 5% Syrah
Denominación de Origen: Valle del Maipo
Envejecimiento: 12 meses en barriles de roble francés
Alcohol: 14%
Acidez total: 5.47 g/L
Azúcar Residual: 2.54 g/L
pH: 3,59

Descorchados 2020 – 91 pts.
Tim Atkin 2019 – 92 pts.

G&T CONTINENTAL
LA COFRADÍA DE LOS VINOS
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q590.00

Precio con Tarjetas GTC Q565.00

SALENTEIN
SINGLE VINEYARD

Single Vineyard
Malbec

Variedad: Malbec
Añada: 2016
Región: IG Gualtallary Valle de Uco Mendoza
País de origen: Argentina
Blend: 100% Malbec

Notas de cata

Este vino se destaca por la complejidad de sus aromas que combinan frutas negras y florales. En boca posee buena estructura, con taninos de textura fina, acidez refrescante, notas de frutas negras, pimienta y especias. Su final es elegan- te y prolongado.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Uvas Malbec, plantadas en espalderos en el año 2007 a una altitud de 1430 msnm, con una densidad de 5000 plantas por hectáreas. Suelo arenoso de origen aluvional, con piedras de pequeño y mediano tamaño cubiertas con una fina capa de carbonato de calcio. Suelo calcáreo debido a la abundancia de basaltos y rocas volcánicas ricas en óxido de calcio.
La cosecha se realizó el día 22 de abril.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y se transportaron en bins plásticos de 400 kg. Se realizó selección de racimos y desco- bajado. El 80% del volumen fermentó en barricas de roble de 225 l de capacidad, el 20% restante en cubas de roble de 7000 l de capacidad. Se realizó una maceración fría pre fermentativa a 10/12 grados centígrados. La fermentación se realizó con levadura seca activa a 28/30°C, durante la misma se realizaron pissages y aportes de oxígeno controlado con cliqueur en el caso de la fermentación en barricas y remontajes, delestage y pissage en el caso de fermentación en cubas. Terminada la maceración post fermentativa el vino fue descubado y trasegado a barricas de roble francés donde se produjo la fermentación maloláctica.

DETALLES DE PRODUCCIÓN

Tipo de levadura: seleccionada seca activa.
Maceración: 30 días
Temperatura/ tiempo de fermentación: 28/30°C – 14 días. Proceso / Tiempo de maduración: 16 meses.
Tipo de roble: 100% francés.
Estabilización por frío: N/A
Tipos de filtración: sin filtración.

ANÁLISIS

Graduación alcohólica: 14.5 % vol. Acidez g/L Tartárica: 5.70
Azúcar residual g/L: 2.0
pH: 3.78

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

COUSIÑO-MACUL
DESDE 1856

Precio normal Q150.00

Precio con Tarjetas GTC Q145.00

Gota de Luna 2021

Gota de Luna se une a la familia Cousiño Macul desde Traiguén, en el Valle del Malleco, donde maduran las uvas de este elegante Sauvignon Blanc, empapado de la cultura autóctona de nuestro país.

Notas del Enólogo

La temporada 2020-2021 presentó muy buenas condiciones para el desarrollo de nuestras uvas. Primero, las mayores precipitaciones durante el invierno permitieron una mayor acumulación de agua en los suelos y mayor disponibilidad de agua de riego. Luego, fue una temporada templada en cuanto a temperaturas. La lluvia de fines de enero tuvo casi nulos efectos en nuestros viñedos. Todas estas condiciones permitieron una brotación pareja y una maduración lenta, lo cual es beneficioso para la calidad de las uvas y vinos. Fue otra vendimia bajo restricciones debido al Covid-19. Los vinos blancos se sienten expresivos y de buena acidez, y los vinos tintos tienen muy buen color y suaves taninos.

Vinificación

Las uvas fueron llevadas a la bodega y el racimo completo fue cuidadosamente prensado sin la presencia de oxígeno, evitando la oxidación del mosto para conservar los frescos aromas de la variedad. Luego el mosto se inoculó con levaduras seleccionadas para dar lugar a la fermentación alcohólica que se realizó a baja temperatura (13°C - 55°F), tardando alrededor de 25 días. Posteriormente el vino se dejó madurar en cubas de acero inoxidable por 5 meses. Antes de ser embotellado, el vino fue clarificado y filtrado.

Notas de cata

De color amarillo pálido con ribetes verdosos. En nariz es un vino fresco, con aromas que recuerdan a frutas tropicales y cítricas como piña y limón, junto con leves notas minerales y herbales. En boca posee una acidez alta, fresca y equilibrada. Su final es largo y persistente

Armonías

Este elegante Sauvignon Blanc es ideal para acompañar aperitivos frescos, como un carpaccio de salmón con alcaparras o una tabla con quesos suaves. Armoniza muy bien con platos ligeros, como pechuga de pollo al limón, acompañada de un mix de hojas verdes. Como opción vegetariana recomendamos un ceviche de champiñones.

Datos Técnicos

Composición varietal: 100% Sauvignon Blanc
Denominación de Origen: Valle del Malleco
Alcohol: 13,5%
Acidez total: 7,34 g/L
Azúcar Residual: 3,25 g/L
pH: 3,16

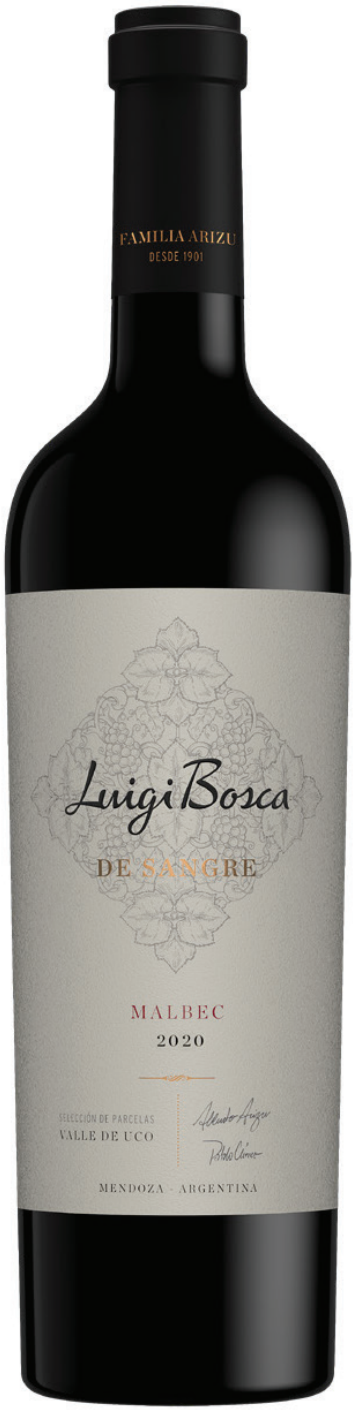
Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q435.00

Precio con Tarjetas GTC Q415.00

MALBEC
VALLE DE UCO
2020

Luigi Bosca
DE SANGRE



De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos de la bodega para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

DATOS DE ELABORACIÓN
Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, despalillado y posteriormente una selección de granos. El mosto se macera en frío entre cinco y siete días a una temperatura de 8°C a 10°C. Luego se fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestages. Finalizada la fermentación, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

DESCRIPCIÓN DEL VINO
Luigi Bosca De Sangre Malbec Valle de Uco es un tinto de color rojo granate brillante, con aroma especiado y a fruta roja y negra como cereza. En boca graso, buen volumen, con nervio, elegante y persistente. Taninos finos de textura agradable, gran acidez, firmeza y equili- brio. Final largo y complejo.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,8
ACIDEZ TOTAL: 5,63 PH: 3,57
AZÚCAR RESIDUAL: 2,82

VIÑEDOS
Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de Finca Los Miradores, situada en Los Arboles, y Finca Miralejos, situada en el Paraje Altamira.

ANTUGÜEDAD DE LAS VIDES
20 años promedio.

ALTITUD
1050 metros.

VARIEDAD
Malbec 100%.

CRIANZA EN BARRICAS
12 meses en barricas de roble.

CURADORES
Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

MARIDAJES:
Es ideal para disfrutar con platos especiales como una cotoletta alla milanese, o un solomillo de cerdo con puré de batata.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q250.00

Precio con Tarjetas GTC Q240.00

Luigi Bosca

Luigi Bosca Bohème • Brut Nature

Luigi Bosca Bohème • Brut Nature es un espumoso de color dorado brillante. Sus aromas son delicados y elegantes, con notas que recuerdan a frutas blancas, frutos secos y pan tostado. En boca es vivaz y refrescante, de paladar franco y equilibrado, con burbujas finas y persistentes. Es de carácter complejo, con buena estructura y fineza en su paso por boca; un vino sofisticado concebido para celebrar momentos únicos.

FICHA TÉCNICA

Viñedos: Uvas de viñedos ubicados en Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las vides: Luján de Cuyo: 30 años promedio. Valle de Uco: 20 años.

Altitud: Entre 800 y 1.200 metros.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) e Ing. Pablo Minatelli.

Rendimiento: 8.500 kg/ha, 45 hl/ha.

Variedades: 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir

Método de elaboración: Tradicional o Champenoise.

Crianza en barricas: Una fracción del vino es fermentado y estacionado en barricas de roble francés.

Enólogo: Pablo Cúneo

Datos de elaboración: Método de elaboración Champenoise. Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace una selección de uva y se prensan con racimo entero. Luego el mosto pasa a tanques de decantación 24 horas. Las dos variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable entre 12°C y 14°C de temperatura. Una fracción del vino es fermentado y estacionado en barricas de roble francés. Los vinos resultantes no hacen fermentación maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Se realiza el blend y se procede a la segunda fermentación. Consiste en el llenado de las botellas con el vino base y en la adición de levaduras seleccionadas y azúcar para la toma de espuma a una temperatura de 18°C. Permanece dos años sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Posteriormente se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut Nature.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 5 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 8°C y 10°C.

Maridajes: Es ideal para disfrutar con ostras gratinadas, langostinos grillados o un risotto verde con hongos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,20°
PH: 3,30
Acidez total: 5,51 g/l
Azúcar residual: 3,76 g/l

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

LA TENUTA

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal Q294.00

Precio con Tarjetas GTC Q260.00

Torre Rosazza Sauvignon Blanc

Tipo: Blanco

Año: 2021

Primera Cosecha: 2003

Viñedos Tumba de Friuli Tauriano de Spilimbergo

Sauvignon es un vino blanco que conquista el paladar gracias a una elegante frescura. El particular microclima de la zona, con una buena amplitud térmica, es ideal para las viñas aromáticas que aquí expresan mejor todas las notas persuasivas y afrutadas de su buqué.

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbonato cálcico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos rodados (“”graves”” en francés) garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas. El clima templado se ve favorecido por la presencia de los Dolomitas friulanos que protegen de los vientos fríos del norte, facilitando el efecto mitigador del Mar Adriático al sur. Vendimia a principios de septiembre, tras un suave prensado, seguida de una maceración en frío de unas horas. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 15-16oC. Crianza sobre lías finas durante 3 meses.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q251.00

Precio con Tarjetas GTC
Q225.00

Bricco Dei Guazzi Albarossa

Uva: 100% Albarossa

TIPO DE SUELO: Arcilloso, calcáreo

DESCRIPCIÓN
Color rojo rubí profundo casi impenetrable. En nariz es cálido con intensos aromas a arándanos y otros frutos rojos, mezclado con aromas de café tostado y cuero. En el paladar es redondo y con mucho cuerpo, tiene una gran concentración de frutosidad reforzado por un perfil tánico que produce un vino excepcional y muy agradable.

VINIFICACIÓN
Después de la recolección de la uva a mano, las bayas se trituran y despalillan. Los orujos se dejan macerar en contacto con los mostos a temperaturas entre 25 °C y 28 °C durante una semana en grandes depósitos de acero. El bombeo frecuente permite una extracción óptima del color y un buen cuerpo. La fermentación maloláctica se lleva a cabo y luego el vino pasa a barricas durante 6 meses y luego en barriles de 30 hectolitros por otros 12 meses. Por último se realiza un proceso de envejecimiento en botella de al menos 4 meses.

MARIDAJE
Es ideal como aperitivo o con canapés salados y entremeses. Ideal para servir con primeros platos con sabores delicados a base de pescado o con el típico “Tajarin al tartufo” (Plato de pasta con trufas, mantequilla y queso parmesano).

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q150.00

Precio con Tarjetas GTC
Q135.00

Casa Donoso Malbec / Varietal Malbec

Uva: 100% Malbec

TIPO DE SUELO: Franco arcilloso, de origen aluvial.

DESCRIPCIÓN
Este vino presenta un intenso color rojo con bordes violáceos. Refinados aromas a frambuesa y grosella , como también sutiles especias. En boca, de taninos amigables.

VINIFICACIÓN
Cosecha manual. Envejecimiento de 60% del vino por un período de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

MARIDAJE
Se recomienda servir con finos y magros cortes de res, amplia gama de carnes blancas, pastas y platos especiados.

G&T CONTINENTAL
LA TENUTA
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q159.00

Precio con Tarjetas GTC
Q140.00

Prossescco Millesimato Brut Rose

Uva: Glera, Pinot Noir

Temperatura de servicio: 6-8°C

VINIFICACIÓN

Glera - Estrujado y prensado suave con rápida separación del mosto de los hollejos. Fermentación realizada en acero a una temperatura de 15-16 oC. Pinot noir - Maceración a 8-10 °C durante 24 horas. Fermentación a temperatura controlada. Asamblea. Luego se realiza la segunda fermentación en autoclave con el método Martinotti durante 60 días.

MARIDAJE

Ideal con carnes jugosas, parrillas y pinchos, así como también albóndigas o entradas de pasta de huevo con salsas de carne.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q115.00

Precio con Tarjetas GTC Q100.00

Prossescco Millesimato Brut Rose

Uva: Monovarietal de la variedad Sangiovese (100%)

PAIS: Italia
Zona Geográfica: Toscana

Denominación: DOCG BRUNELLO DI

MONTALCINO BODEGA: PININO

VISTA: Presenta un color rojo rubí muy intenso y brillante.

AROMA: Muy expresivo e intenso en nariz. Sobresalen las notas frescas a fruta roja madura (cerezas, frambuesas y moras...).

GUSTO: En boca, cuenta con una entrada potente y un paso suave. Un tinto muy elegante con un final largo que nos regala en su sabor repleto de matices frutales muy agradables.

MARIDAJE: Marida de manera excepcional con platos de pasta con salsa de carne así como con todo tipo de platos principales de carnes rojas tanto asadas como a la parrilla.

SERVICIO: La temperatura recomendada de servicio para este vino es entre los 18°C-19oC.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14% alc/vol

ELABORACIÓN: El vino Pinone Brunello Di Montalcino se elabora con uvas recolectadas de cepas viejas propiedad de la bodega.
La vendimia se realiza de forma íntegramente manual y una vez en bodega tiene lugar una doble selección en mesa de los mejores racimos y bayas.
Tras su prensado, el mosto fermenta a temperatura controlada y el vino resultante se encuba en barricas de roble francés donde tiene lugar su crianza de 36 meses.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

LICORES DE GUATEMALA

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal Q99.00

Precio con Tarjetas GTC Q88.00

Beronia
RIOJA

BERONIA ROSÉ

2019

VENDIMIA

El año climatológico 2019 estuvo marcado por un invierno suave y seco, seguido de una primavera con temperaturas suaves y precipitaciones en los momentos más oportunos. Por este motivo, la brotación, la floración y el cuajado se adelantaron sensiblemente respecto a las fechas habituales, dando como resultado un menor vigor en el viñedo. Tan sólo se dieron algunos episodios de heladas y pedriscos en zonas muy puntuales de la D.O. Ca. Rioja, pero sin apenas relevancia. La vendimia se desarrolló de manera ordenada y escalonada en las tres subzonas de cultivo, gracias a los excelentes ciclos de maduración que nos permitieron trabajar sin solapamiento entre zonas, facilitando la selección y la entrada de uva en bodega. En general, obtuvimos una cosecha moderada en cuanto a cantidad, con racimos poco compactos y uvas de pequeño tamaño, por lo que esperamos que sea una añada excelente en términos cualitativos.

ELABORACIÓN

En el momento en el que las uvas de Tempranillo y Garnacha llegan a la bodega son sometidas a una maceración prefermentativa en frío durante varias horas, consiguiendo extraer al máximo sus aromas primarios. Posteriormente, llevamos a cabo un desfangado estático a 5 ºC, e inmediatamente después tiene lugar la fermentación alcohólica a una temperatura controlada por debajo de 22ºC. Finalmente, el vino fue embotellado en enero de 2020, y reposó durante al menos 2 meses en botella antes de su salida al mercado.

Variedades de uva: Tempranillo y Garnacha

Fecha de vendimia: finales de septiembre de 2019

Embotellado: enero de 2020

Grado alcohólico: 13%

Acidez total: 5,60 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,38 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,6 g/l

pH: 3,35

Contiene sulfitos

País de prodencia: España

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Beronia Rosé presenta un color rosa muy pálido. En nariz es un vino elegante y complejo, destacando notas de gominola de fresa y pétalos de rosa con ligeros ecos florales. En boca nos ofrece un perfil frutal, en el que sobresalen los frutos rojos. Es un vino sabroso, fresco, redondo y equilibrado que nos brinda un largo final.

SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino para tomar en cualquier momento, ya sea solo o para acompañar ensaladas, arroces, pasta, pescados blancos y carnes blancas. Se recomienda su consumo hasta 2022.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q383.00

Precio con Tarjetas GTC
Q339.00

Chairman's Blend

LINEA SUPER PREMIUM

Varietal: 85% Malbec de La Consulta; 10% Cabernet Sauvignon y 5% Syrah de Tupungato.

Directo de los mejores viñedos de las bodegas, este blend de edición especial combina los mejores varietales en honor a las bodegas Chairman.

El vino ofrece una forma oscura y concentrada con aromas y sabores excepcionales de moras y frambuesas combinados con chocolate, grafito y notas florales.

El final es largo y duradero con notas frutales y minerales.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q197.00

Precio con Tarjetas GTC
Q174.00

Real Sitio desde 1503
PRADOREY

EL CUENTISTA 2019

Blanc de noirs

- VISTA: Amarillo acerado de intensidad baja
- NARIZ: Notas maduras de manzana asada y presencia de madera fresca. Notas de bollería, levadura y especiadas. Elegante y diferente
- BOCA: Paso por boca equilibrado, sedoso y amplio; acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto a frutas y notas de madera. Vino complejo

- Carnes blancas
- Asados típicos castellanos como el lechazo
- Pescados como el salmón
- Ideal como postre

- Pago Hoyo Dornajo
- Parcelas: 110, 111 y 112
- Año plantación 1989
- Superficie: 65 Ha
- Orografía: Situado a 1 km de la orilla del Río Duero, en una ladera con inclinación superior al 6% y con orientación sur
- Altitud entre: 815 m – 830 m
- Terroir: Suelos pobres en materia orgánica, con textura franco-arcillosa y alto contenido en caliza. Esta composición contribuye a preservar las notas frutales en los vinos
- Vendimia Manual
- 100 % Tempranillo
- Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable
- Producción limitada: 6.910 botellas

- 9 meses en barricas de roble americano
- Crianza sobre lías de uva de variedades blancas

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Precio normal Q192.00

Precio con Tarjetas GTC Q170.00

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

ALBARIÑO RESERVA 2019

Este Albariño fue cosechado en su punto justo de madurez, lo que nos permitió mantener su elegancia y frescura característica. De color amarillo pálido con reflejos verdosos, en nariz se presenta intenso, con aromas frutados que recuerdan al durazno, equilibrándose con notas cítricas. En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final largo y redondo.

Maridaje: Acompañantes ideales de este vino son el bacalao en causa con berberechos, una ensalada cítrica de langostinos o los tradicionales frutos de mar a la parrilla con ensalada tibia de mango y endivias. Sorprende su prestancia combinado con comida asiática, cebiches peruanos o una ensalada fresca de atún y papines en salsa.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Albariño
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	13,5%
AZÚCAR	3,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	6,9 g/L
PH	3,35
FERMENTACIÓN	Tanques de acero inoxidable
MADURACIÓN	De 3 a 6 meses sobre borras finas en tanques de acero inoxidable
EMBOTELLADO	Junio 2019
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

Garzón está cerca de todo: Punta del Este, La Barra y José Ignacio, el paraíso turístico uruguayo, con variados paisajes y una combinación perfecta de historia y futuro.

A sólo 18 km. del Océano Atlántico, las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad y exposición solar, permitiendo de esta manera desarrollar pequeños distintos viñedos en sí mismos y creando un entorno singular donde se entremezclan bosques nativos, grandes rocas y palmeras naturales.

G&T CONTINENTAL
LICORES DE GUATEMALA
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q102.00

Precio con Tarjetas GTC
Q90.00

Segura Viudas

Brut Reserva D.O. CAVA

Fruta, frescura y complejidad son las tres principales virtudes que definen al Brut Reserva de Segura Viudas. La fruta y la frescura le vienen del esmerado cuidado con que tratamos la uva, pues es recogida 100% a mano y transportada en cajas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura . La complejidad procede de una especial elaboración consistente en la autólisis de las levaduras con el vino base durante 3 meses antes de ser embotellado, y una segunda autólisis de las levaduras durante un mínimo de crianza de 15 meses en el interior de la botella.

Proceso de Creación:

- Dominio de la uva Macabeo que le aporta una acidez equilibrada y el carácter afrutado. Es la responsable de la finura y elegancia que buscamos en nuestras creaciones.
- Las uvas con las que se elabora Brut Reserva proceden de una gran diversidad de viñedos de la región. De esta forma se puede aprovechar lo peculiar de cada zona para lograr un cava complejo y armónico.
- Prensado de la uva entera para mantener la identidad del producto y evitar oxidaciones.
- Decantación natural del mosto durante 24 horas para conseguir vinos más afrutados y elegantes.
- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca, aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.
- El coupage procede de 12 vinos diferentes, de los cuales cuatro, una vez terminada la fermentación, siguen un proceso de crianza con sus lías en depósito durante 3 meses.
- Mínimo de 15 meses de crianza en botella, en condiciones de total oscuridad y reposo, a 20 metros bajo el suelo, y a una temperatura constante y natural entre 14 y 16ºC.

Comentario del Enólogo:

La carta de presentación de Brut Reserva Segura Viudas es su burbuja elegante y persistente. Aroma a frutos blancos, tropicales y cítricos, y moderadas notas florales. Su paladar es exquisito, complejo y sabroso, con buena acidez y sabor a lima y piña. Paso de boca seco y buena persistencia al paladar.

Gabriel Suberviola, Enólogo

Recomendación del Sumiller:

Cava ideal para empezar una comida, fiel amigo de las conservas (almejas, berberechos, anchoas) ideal también con las pastas como tallarines con frutos del mar, rociados con un aceite de oliva virgen extra de arbequina, así como con ensaladas templadas de codorniz. Sorprendente con los quesos de pasta blanda de oveja como las tortas (Casar, Serena, del Pirineo, etc.) gracias a su justa dosificación de 9 gramos de azúcar.

Juan Muñoz, Sumiller

Equipo Técnico:

Gabriel Suberviola - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Pedro Hellín - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

Variedades de Uva:

50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Xarel·lo

Datos Técnicos:

- Alcohol 11,5% vol.
- Acidez Total 3,95 g/l
- Dosage 9 g/l
- Crianza en lías: Mínimo 15 meses. Cava de Reserva.
- pH: 2,95

Premios y Reconocimientos:

- 90 Puntos. Revista Wine & Spirits, Junio 2009, USA.
- Medalla de Oro. Ottawa Wine & Food Show 2008, Ottawa, Canada.
- Zarcillo de Oro. Premios Zarcillo 2003, Valladolid, España.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q270.00

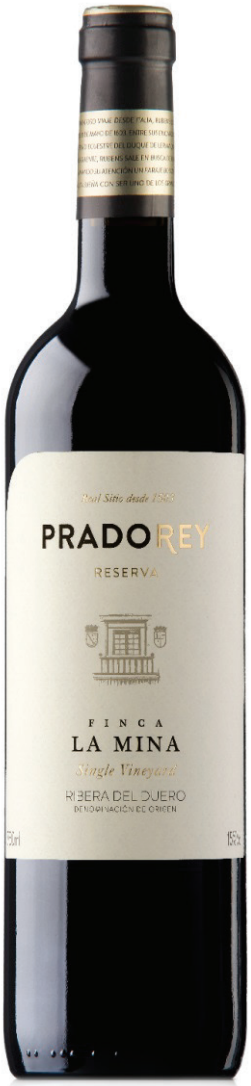
Precio con Tarjetas GTC Q239.00

Real Sitio desde 1503

PRADOREY

RIBERA DEL DUERO

PRADOREY FINCA LA MINA
RESERVA



BACCHUS PLATA VINOFED

92 puntos PEÑÍN

- Pago de La Mina
- Altitud: entre 807 m – 820 m
- Suelos franco-arenosos sanos y profundos con contenido en caliza . Buenos para vinos de guarda
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Vendimia manual
- Producción limitada: 20.043 botellas

- 18 meses en barricas de roble americano
- 6 meses en conos de madera de Nevers

- VISTA: Rojo cereza, muy brillante y con capa alta
- NARIZ: Complejo y elegante. Predomina la fruta roja compotada y la fruta negra madura. Balsámico, especiado y ahumado, y rico en aromas terciarios. Un vino con buqué
- BOCA: Entrada sedosa, interesantes taninos maduros de largo recorrido. Sensaciones muy agradables de fruta madura, aterciopeladas y balsámicas. Larga vida por delante

- Caza menor de pelo y caza menor de pluma
- Guisos complejos y salseados
- Carnes de tacto gelatinoso: callos o rabo de toro
- Chocolate amargo

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

BODEGA GARZÓN URUGUAY

Precio normal Q192.00

Precio con Tarjetas GTC Q170.00

Los grandes vinos del mundo se producen donde la variedad de uva encuentra las condiciones ideales para expresarse en su forma más sublime y auténtica, tal como sucede en Garzón con los productos que representan la integración perfecta entre nuestro terruño y cada una de las variedades cultivadas.

TANNAT RESERVA 2018

Tannat de color púrpura sumamente intenso con aromas muy frescos que nos recuerdan a frutos rojos y negros como ciruelas y frambuesas junto con un delicado aroma especiado. En boca se presenta con marcada personalidad. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terruño.

Maridaje: Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Tannat
REGIÓN	Garzón, Uruguay
ALCOHOL	14,5%
AZÚCAR	3,0 g/L
ACIDEZ (H2T)	5,0 g/L
PH	3,72
FERMENTACIÓN	Piletas de hormigón de 150 HL
MADURACIÓN	De 6 a 12 meses sobre sus borras en barricas y bottis de 50 HL de roble francés sin tostar
EMBOTELLADO	Julio 2019
ENÓLOGO CONSULTOR	Alberto Antonini
ENÓLOGO	Germán Bruzzone
VITICULTOR	Eduardo Félix

Garzón está cerca de todo: Punta del Este, La Barra y José Ignacio, el paraíso turístico uruguayo, con variados paisajes y una combinación perfecta de historia y futuro.

A sólo 18 km. del Océano Atlántico, las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una, orientaciones diferentes, variados niveles de humedad y exposición solar, permitiendo de esta manera desarrollar pequeños distintos viñedos en sí mismos y creando un entorno singular donde se entremezclan bosques nativos, grandes rocas y palmeras naturales.

G&T CONTINENTAL
LICORES DE GUATEMALA
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q483.00

Precio con Tarjetas GTC Q427.00

PEWËN
DE APALTA

2020

Variedad: 100% Carménère

Región: Valle de Apalta

COMENTARIO DEL ENÓLOGO

Este gran vino tiene un color purpura carmín intenso de buena profundidad. Su complejo bouquet combina elegantemente frutas negras frescas como arándanos y moras que se entremezclan con especies como paprika y tabaco muy características de la variedad. En boca es concentrado y con un frescor que se desarrolla de la acidez y caracteres propios de la variedad. Buena estructura y profundidad, este es un vino sabroso y persistente con buen potencial de envejecimiento.

SUELO

Este viñedo fue plantado en 1938 en el piedemont de los cerros de Apalta. Los suelos son de origen granítico descompuesto con una buena porosidad y de muy baja fertilidad. Estos suelos tienen un gran drenaje que garantizan un adecuado control del vigor. El balance hídrico se da de forma natural, estos viñedos de secano obtienen aportes de la cuenca durante la primavera para desarrollar una adecuada canopia y que permiten a la planta entrar rápidamente en una situación restrictiva pero suficiente para lograr un adecuado proceso de maduración.

CLIMA

El clima del valle de Apalta es del tipo mediterráneo sub-húmedo. Las lluvias están concentradas principalmente en invierno con un promedio histórico anual de 482 mm. La primavera es fría y seca, mientras que los veranos son calurosos con temperaturas que superan los 30 grados. Es un valle con una suma térmica con un promedio histórico de 1836 GDD lo que la hace una zona muy adecuada para el Carmenere. Las temperaturas comienzan a disminuir hacia fines del verano, permitiendo una maduración gradual de las uvas logrando así, buena concentración y una adecuada calidad de taninos.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas manualmente durante los últimos días de Marzo, las uvas fueron despalilladas y parcialmente molidas para lograr una maceración en frío por cinco días previo a su fermentación incluyendo un 3% de racimos enteros en la parte baja de la cuba. La fermentación espontanea se desarrolló en cubas de concreto y acero con temperaturas de 24-26°C. La extracción fué alta al inicio de la fermentación con remontajes diarios y delestajes bajando su intensidad hacia el final de esta logrando taninos más elegantes y suaves. Una maceración post-fermentación de 6 días permitió obtener la redondez que caracteriza este vino. Las pieles fueron prensadas usando una prensa vertical el vino prensa es envejecido en barricas y son un importante componente de la mezcla final. El vino fue envasado son filtrar luego de su crianza en barricas de roble francés por 18 meses, siendo de estas un 40% nuevas y 60% de segundo uso.

DETALLES TÉCNICOS

Alcohol:	14,2% v/v
Acidez Total:	4,59 g/l Expresado en Ácido Tartárico
pH:	3,67
Azúcar Residual:	2,04 g/l

LICORES DE GUATEMALA

Santa Rita

Precio normal
Q163.00

Precio con Tarjetas GTC
Q144.00

MEDALLA REAL
GRAN RESERVA

Sauvignon Blanc 2019

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Región: 100% Valle de San Antonio, Leyda.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:
Este vino es de color amarillo verdoso brillante. La nariz tiene aromas puros e intensos de pomelo, lima y notas cítricas combinadas con la clásica grosella y el distintivo final mineral característico del Valle de Leyda. Elegante y dekicado, este es un vino tremendamente equilibrado con una acidez vibrante que se extiende por el paladar a medida que desarrolla sus componentes afrutados y ofrece su largo final frutal.

CLIMA:
El viñedo de Leyda de Santa Rita tiene un clima mediterráneo frío, fuertemente influenciado por su proximidad al Océano Pacífico. El océano actúa moderando las temperaturas, resultando en temperaturas máximas y mínimas más bajas. Las lluvias se concentran durante el invierno. La primavera es suave, mientras que el verano puede cambiar de nublado y suave a soleado y ventoso. En promedio, Leyda tiene menos de 1100 GDD, siendo ideal para variedades como Pinot Noir y Sauvignon Blanc.

SUELO:
Los suelos son principalmente de origen granítico y muestran diferentes estados de alteración, desde granito puro fracturado a suelos en base de granito descompuesto. La mayoría de estos suelos se encuentran sobre viejas terrazas aluviales. El contenido de arcilla puede variar de muy bajo a una mayor concentración en los sitios más bajos. Para este vino, los cuarteles seleccionados están plantados en la cima de las colinas teniendo un buen drenaje y una retención de agua ideal.

VINIFICACIÓN:
Las uvas fueron cosechadas a máquina a finales de marzo, según su nivel de maduración para obtener diferentes compuestos varietales. Las uvas fueron rápidamente transportadas a la bodega para su procesamiento. La maceración tuvo lugar durante el transporte desde el viñedo a la bodega. Las uvas fueron prensadas (prensa neumática) con válvulas abiertas, donde el escurrido y el jugo prensado fueron separados por degustación. El jugo obtenido es decantado por un período de tiempo de 48 horas, durante el cual, el carácter varietal es retomado desde las partes sólidas y el jugo incrementa en complejidad. El vino se fermentó en cubas de acero inoxidable a temperaturas de 14-16 °C. Una vez finalizada la fermentación, los vinos se mantuvieron sobre sus lías durante 6-8 meses para desarrollar una mayor sensación de complejidad en boca y mantener su vivacidad.

ENVEJECIMIENTO: 5 a 8 años..

DETALLES TÉCNICOS:

Alcohol:	12,8 %v/v
Acidez Total:	7,5 g/l Ácido Tartárico
pH:	3.21
Azúcar Residual:	1,12 g/l

G&T CONTINENTAL
LICORES DE GUATEMALA
Santa Rita
GTCXPERIENCE

Precio normal
Q897.00

Precio con Tarjetas GTC
Q794.00

Cruz Alta Numerado

LINEA ICONO

The Cruz Alta Numerado es un innovador blend producido solo en añadas excepcionales y cantidades limitadas, utilizando componentes seleccionados de las mejores barricas de nuestra bodega. Este imponente corte de tintos, combina armoniosamente las características individuales de cada una de las variedades de la uva.

Cruz Alta

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Real Sitio desde 1503
PRADOREY

Precio normal
Q188.00

Precio con Tarjetas GTC
Q166.00

ADARO 2018

RIBERA DEL DUERO

- Pago Salgüero
- Altitud: entre 805 m y 825 m
- Suelos arcillosos con un alto porcentaje de caliza
- Uva ecológica
- 100 % Tempranillo
- Climatología 2018: Primavera lluviosa con helada importante el 13 de mayo que afectó algunas zonas de Salgüero. Temperaturas más altas de las habituales en agosto y septiembre con ausencia de lluvias que favoreció la maduración de la uva. Tiempo seco y estable durante la recolección
- Fecha inicio vendimia: Última semana de septiembre
- Vendimia manual
- Fermentación espontánea controlada de 28ºC en depósitos de acero inoxidable
- Fermentación maloláctica en conos de roble francés de Nevers de 20.000l
- Producción limitada: 58,960 botellas

- 11 meses barrica roble francés y esloveno
- 3 meses en conos de roble francés de Nevers de 20.000l.

- VISTA: Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante.
- NARIZ: Intensidad alta. Fusión de aromas afrutados (destaca la fruta roja) ensamblados con los aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica.
- BOCA: Elegante, sabroso y fresco. Combina la fruta madura con taninos aterciopelados, lo que provoca un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.

- Ibéricos de aperitivo, carnes a la parrilla, chacinas en caliente, pastas con salsas de carne (boloñesa, canelones), arroces con aves, concinas exóticas con frutos secos y/o miel

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q86.00

Precio con Tarjetas GTC Q76.00

Real Sitio desde 1503

PRADOREY

PRADOREY BLANCO

- Multivarietal de variedades autóctonas de Castilla y León
- Origen: Castilla y León
- Nos ubicamos en una zona con condiciones climáticas extremas donde la vendimia es más tardía y favorece la elaboración de vinos de crianza
- Vendimia nocturna
- Fermentación en depósitos de hormigón y acero inoxidable

- 5 meses en depósitos de hormigón
- 5 meses en barricas de roble americano y francés

- VISTA: Color amarillo de alta intensidad
- NARIZ: Notas complejas de frutas maduras, de hueso y blancas. Además, notas balsámicas de vainilla y torrefactos muy bien integradas en el vino. Elegante, fino y sutil
- BOCA: Posee un paso por boca equilibrado, sedoso y amplio. Con una acidez moderada y equilibrada. Mucha persistencia, con recuerdos en el retrogusto de frutas de hueso

- Legumbres: Cocido madrileño
- Pescados blancos grasos y pescados azules más suaves: Dorada a la sal, merluza en salsa verde o lubina a la espalda
- Paella de marisco y pastas frescas con salsas con base de nata o queso
- Aves grasas, como el pato a la pekinesa
- Quesos de curación media

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q618.00

Precio con Tarjetas GTC Q547.00

Real Sitio desde 1503

PRADOREY

RIBERA DEL DUERO

PRADOREY FINCA REAL SITIO DE VENTOSILLA
GRAN RESERVA

90 puntos PEÑÍN

- 520 hectáreas de viñedo propio
- Selección de las mejores uvas en las parcelas de mayor calidad de los 8 pagos de nuestra finca
- 95 % Tempranillo, 3 % Cabernet Sauvignon y 2 % Merlot
- Vendimia Manual
- Producción en añadas excelentes (1999, 2004 y 2009)
- Altitud media: 813 m
- Rendimientos: 3.000 kg/ha.
- Producción limitada: 20.039 botellas

- 24 meses en barricas de roble francés
- 6 meses en conos de madera de Nevers

- VISTA: Color rubí con ribetes iodados. Vino brillante con capa alta
- NARIZ: Aromas muy complejos. Destacan los aromas de fruta, compota, minerales y balsámico. *(Se recomienda previa oxigenación para apreciar su complejidad)*
- BOCA: Paso de boca elegante con tanino bien marcado. Estructura compleja, final sabroso, postgusto aterciopelado y mucha vida por delante

- Asados
- Caza
- Estofados
- Todo tipo de platos de la cocina actual

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q96.00

Precio con Tarjetas GTC Q85.00

Real Sitio desde 1503

PRADOREY

RIBERA DEL DUERO

PRADOREY ROSADO
FERMENTADO EN BARRICA

- 520 hectáreas de viñedo propio
- Altitud media: 813 m
- Vendimia Manual
- Uvas de los 8 pagos. Selección de las de mayor maduración para conseguir mayor estructura
- 50 % Tempranillo y 50 % Merlot
- Fermentación espontánea
- Producción limitada: 8.621 botellas

- 3 meses en barricas de roble francés

- VISTA: Intenso rosa frambuesa, limpio y muy brillante
- NARIZ: Alta concentración aromática de frutas rojas del bosque, muy elegantes, con un fondo tostado y de vainilla aportado por su paso por barrica
- BOCA: Delicioso, cremoso y lleno de recuerdos. Paso por boca largo y persistente con muchos aromas en retronasal

- Tartar de pescados
- Arroces caldosos y fideuá
- Risotto con colmenillas y foie
- Sardinas a la brasa

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q275.00

Precio con Tarjetas GTC
Q243.00

Segura Viudas

Brut Reserva Heredad - GRAN RESERVA 2013 - D.O. CAVA

Reserva Heredad fue creado para marcar estilo en el mundo de los espumosos de alta gama. Lo elaboramos con el objetivo de ofrecer una cava elegante y versátil. Para ello seleccionamos no sólo los mejores vinos de cada cosecha que posteriormente envejecerán en botella en contacto con sus lías durante un mínimo de 30 meses.
La crianza termina cuando el experto le da el toque mágico a cada botella con el "poignettage", giro de muñeca que intensifica el contacto de las lías con el vino, dando así un bouquet más complejo.

Proceso de Creación:

- 100% de la uva es recogida a mano y transportada en cajas agujereadas de 25 kilos para evitar que el grano se rompa y que el mosto pueda sufrir oxidaciones, con la consecuente pérdida de frescura.
- El mosto de Reserva Heredad Gran Reserva procede del prensado más suave de la uva. Utilizamos únicamente el 50% del mosto, el llamado mosto flor, por ser el más aromático y delicado.
- La Primera fermentación se hace en tanques de acero inoxidable, a baja temperatura controlada, entre 14-16ºC para mantener los aromas primarios de la uva.
- El coupage de Reserva Heredad Gran Reserva se elabora con 9 vinos diferentes, cada uno de ellos vinificado en tanques separados. La magia del coupage consiste en conseguir que cada vino aporte su toque característico al conjunto.
- El Macabeo es la variedad dominante en el Reserva Heredad Gran Reserva y le aporta la acidez y la frescura.

También facilita que el vino tenga un buen envejecimiento durante los 30 meses como mínimo que estará en reposo en contacto con las lías.

- Primera y segunda fermentación realizada con nuestras propias levaduras seleccionadas. Estas levaduras aportan estructura, suavidad en boca , aromas más complejos (miel, frutos secos, flores) y una burbuja elegante y persistente.
- Antes del aclarado, damos un toque manual o giro de muñeca llamado "poignettage", que hace que las levaduras se despeguen del interior de la botella y vuelvan a mezclarse nuevamente con el vino, intensificando así el proceso de autólisis.
- El aclarado o removido de cada una de las botellas de Reserva Heredad Gran Reserva, se hace a mano y en pupitres.
- El dosage de Reserva Heredad Gran Reserva es de 10 gramos de azúcar por litro para facilitar el más amplio maridaje de este cava tan elegante con infinidad de deliciosos manjares.

Comentario del Enólogo:

Color amarillo pajizo, su burbuja es pequeña y bien integrada. En nariz surgen primero los aromas de su crianza en lías, con sus ahumados y toques de bollería, apareciendo al final leves toques de miel, fruta y pétalos. En la boca es excelente, frutal y sabroso, con presencia de frutos secos procedentes de su crianza, pero muy elegante, dejando una sensación de plenitud a todo aquél que lo disfruta.

Miquel Salarich, Enólogo

Recomendación del Sumiller:

Fresca elegancia, todo coincide en este cava, hasta su presentación, fiel compañero de los platos con trufas, en este caso rayadas sobre diversos tipos de pastas. Los pescados blancos (lenguado, rape, etc.) a la meunière e incluso en guisos tradicionales mediterráneos son ideales compañeros, también con los jamones de cerdo blanco e incluso ibérico, quesos de pasta blanda cremosos (brie, camambert, etc.). Con carnes casa a la perfección con un lomo de ciervo braseado con compota de escaluñas y un largo etcétera.

Juan Muñoz, Sumiller

Equipo Técnico:

Miquel Salarich - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

Variedades de Uva:

67% Macabeo, 33% Parellada

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q1,532.00

Precio con Tarjetas GTC
Q 1,356.00

Vik - Millahue

Blend

67% cabernet Sauvignon, 17% cabernet franc, 14% carmenere y 2%merlotValle del Cachapoal23 meses barrica de roble francéscolor rojo profundo, con aromas a fruta roja fresca madura y especias que se desarrollan en la copa, entregando una complejidad aromática que despierta los sentidos.En boca en elegante y estructurado con taninos aterciopelados y un buen final. Es un blend que marida perfectamente con carnes rojas, guisos, salsas a base de tomate como alguna boloñesa o pomodoro.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

LOGIK

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal
Q575.00

Precio con Tarjetas GTC
Q475.00

Catalina

Cabernet Sauvignon 72% - Carmenere 20% - 8% Cabernet Franc
Maipo Alto, Chile
18 meses en barricas nuevas de roble frances

COLOR
Rojo intenso y brillante.

AROMA
Aromas a frutos rojos, ciruelas y cerezas que se entremezclan con notas a tabaco y vainilla que entregan gran complejidad.

SABOR
Intenso y bien estructurado con taninos maduros. Un vino envolvente con una tremenda expresión frutal que se refleja en un amplio y largo final.

MARIDAJE
Carnes rojas
Aves de caza
Quesos maduros

TEMPERATURA	*16-18°C*
% ALCOHOL	*14%*
VOLUMEN	*750 ml*

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q575.00

Precio con Tarjetas GTC
Q475.00

Dogma Reserva Especial Marselan Carmenere

Valle del Maule, Chile

COLOR
Intenso color rojo rubí.

AROMA
Pleno en frutas negras, como mora y notas de sauco. Tonos lácticos.

SABOR
En boca posee un buen cuerpo, intenso, de rica textura. Redondo de final largo. Pleno en mora arándanos frescos, sauco. muy equilibrado y destacada intensidad

MARIDAJE
Carnes rojas
Aves de caza
Quesos maduros

TEMPERATURA	*16-18°C*
% ALCOHOL	*14%*
VOLUMEN	*750 ml*

G&T CONTINENTAL
LOGIK
GTCXPERIENCE
Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q575.00

Precio con Tarjetas GTC
Q475.00

Syrah Rosé

Aromo

Valle del Maule, Chile

COLOR
Rosado brillante intenso.

AROMA
Intenso aroma a fresa y notas cítricas.

SABOR
Frutoso, fresco e intenso, ligeramente dulce y agradable acidez.

MARIDAJE

- Aperitivos
- Ensaladas
- Sushi
- Frutas y postres
- Platos agridulces

TEMPERATURA	*6°-9°C*
% ALCOHOL	*13%*
VOLUMEN	*750 ml*

G&T CONTINENTAL
LOGIK
GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q575.00

Precio con Tarjetas GTC Q475.00

Aromo
sauvignon Blanc
Semi Sweet
Valle Central

COLOR
Color claro con reflejos amarillos

AROMA
Aromas frutales con notas de uvas maduras.

SABOR
En boca fresco, con notas cítricas, piñas y manzana verde, con un dulzor suave que invita a seguir bebiendolo.

MARIDAJE
Pollos a la plancha con limón
Pastas con vegetales

TEMPERATURA	*6 - 11°C*
% ALCOHOL	*11.5%*
VOLUMEN	*750 ml*

G&T CONTINENTAL
LOGIK
GTCXPERIENCE
Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

MARCAS MUNDIALES

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio normal
Q208.00

Precio con Tarjetas GTC
Q187.00

Misty Cove Sauvignon Blanc

Región: Marlborough, Nueva Zelanda

Cepa: Sauvignon Blanc

Notas de cata

Vista: Amarillo pálido

Aroma: Mango, piel de lima y manzana crujiente

Paladar: Afrutado y atractivo

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q380.00

Precio con Tarjetas GTC Q342.00

Substance Chardonnay

Región: Washington State. Columbia Valley
Cepas: Chardonnay

Notas de cata

Vista: Leve color amarillo

Aromas: Te seduce con aroma de azahar, melón fragante, cáscara de limón y galleta.

Paladar: Sabor de manzana, minerales y crema de limón.

Elaboración: Reposo 10 meses con lías.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q130.00

Precio con Tarjetas GTC
Q117.00

Cyatho Verdejo

Región: D.O. Rueda

Cepa: 100% Verdejo

Notas de Cata

Vista: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Aromas: Intensos aromas varietales de frutas blancas con matices de tipo herbáceo muy agradables (hinojo, tomillo etc.), con destellos minerales.

Paladar: Seco, sabroso con equilibrio entre fruta y toque amargoso varietal, muy redondo y graso debido al trabajo con las lías. Paso goloso y sabroso con fino y elegante final debido a su justa acidez natural.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q815.00

Precio con Tarjetas GTC Q733.00

Dominio del Pidio Blanco

Región: DO. Ribera del Duero
Cepas: 100% Albillo mayor

Notas de Cata

Visual: Color amarillo claro

Nariz: Sutil en nariz, se distingue la frescura de la fruta blanca y cítrica, principalmente manzana, pera y pomelo. Carácter floral y herbal, con predominio de la manzanilla y la hierbaluisa. La elaboración viene marcada con notas de pimienta blanca.

Boca: En boca algo fluido. Se aprecia el volumen del contacto con las lías, la estructura del paso por barricas de 500 litros y del tipo de suelo, arcillo arenoso, llenándonos el resto del paladar. La sutileza de la Albillo y de su elaboración, junto con una acidez refrescante, nos prolonga la sensación del vino.

Elaboración: Fermentación alcohólica en cemento.

Crianza: crianza en barrica de roble francés de 228 y 500 litros durante 6-8 meses sobre lías.

Precio: Q694.00

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q411.00

Precio con Tarjetas GTC
Q369.00

Miraval Rosé

Región: Côte de Provence, Château Miraval
Cepas: Cinsault, Grenache, Rolle y Tibouren

Notas de cata

Vista: Rosa pálido
Aromas: Pomelo y flores blancas
Paladar: Cítricos y yodo marino

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q592.00

Precio con Tarjetas GTC
Q533.00

Collet Brut Champagne

Región: Aÿ, Champagne Francia

Cepas: Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Notas de cata

Color: Amarillo oro
Aromas: Flores blancas, cítricos, manzana y durazno
Paladar: Fresco, notas de manzana y pera y algo de galletas de caramelo

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q686.00

Precio con Tarjetas GTC
Q617.00

G H Mumm

Región: Champagne, Francia

Cepas: Pinot Noir, Chardonnay

Notas de cata:

Vista: El tono amarillo dorado de la capa, amenizado por un delicado chorro de finas burbujas, extiende una chispeante invitación a tomar el primer sorbo.

Aromas: Primera impresión: sensación de frescor, con notas redondas y deliciosas. Seducen aromas jugosos de suculentas frutas blancas y amarillas, con toques de lichi, piña y praliné. Los apetitosos aromas de pastelería (levadura, brioche) aumentan la expectación.

Paladar: Un frescor vibrante y una energía exuberante excitan el paladar. Complejo y perfectamente equilibrado, el vino revela sabores redondos y elegantes de fruta y caramelo. El potente final es a la vez cremoso y efervescente.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q99.00

Precio con Tarjetas GTC Q89.00

Rosé d'Anjou Calvet

Región: Languedoc

Cepas: Cabernet Franc, Grolleau y Gamay

Notas de cata

Color: Salmón
Nariz: Fresa madura, mantequilla de avellana y menta
Boca: Fresco y redondo

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q175.00

Precio con Tarjetas GTC Q158.00

Casillero del Diablo Reserva

Región: Valle Central, Chile

Cepa: Cabernet Sauvignon

Notas de cata

Vista: Rojo rubí

Aromas: Guinda roja, ciruela y casis.

Paladar: Taninos suaves y madera

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q416.00

Precio con Tarjetas GTC
Q374.00

Kendall Jackson Cabernet Sauvignon

Región: Sonoma County, California
Cepa Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec y Merlot

Notas de cata

Vista: Color Rojo profundo
Aromas: Cereza negra, mora y Cassis
Paladar: Cedro y vainilla

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal Q272.00

Precio con Tarjetas GTC Q245.00

Valtravieso Crianza

Región: D.O. Ribera del Duero
Cepas: Tinto Fino principalmente, Cabernet Sauvignon y Merlot según la añada.

Notas de cata:

Vista: Color rojo picota de capa media-alta

Nariz: Aromas frutales de grosella y fresa en compota con notas especiadas y torrefactos.

Boca: Amable con taninos finos y bien integrados, volumen preciso y un paso en boca fresco gracias a su viva acidez.

Crianza: Tiempo en barrica: Al menos 12 meses en barrica de roble francés 90% y americano 10% pasando luego a afinarse en botella, en total 2 años. El 95% de las barricas utilizadas tienen una capacidad de 225 litros, y el 5% restante de 300 litros.

Precio: Q239.00

Precio normal Q243.00

Precio con Tarjetas GTC Q218.00

Matsu El Recio

Región: D.O. Toro. España
Cepa: Tinta de Toro (Tempranillo)

Notas de cata

Color: Amoratado
Aromas: Chocolate, frutos negros y vainilla
Paladar: Sorprendente, sedoso y redondo

Vinificación: La maceración y fermentación se llevan a cabo en depósitos de hormigón mientras que la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés al igual que la crianza que se realiza durante 14 meses también en barricas de roble francés.

Embotellado: No se ha realizado filtrado y el clarificado se lleva a cabo sin procesos agresivos.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q368.00

Precio con Tarjetas GTC
Q331.00

Trivento Golden Reserve Malbec

Región: Región: Agrelo, Vistalba, Las Compuertas, Pedriel. Luján de Cuyo. Mendoza

Cepa: Malbec

Notas de cata

Vista: Color Rojo brillante
Aromas: Ciruelas maduras y fruta de frambuesa
Paladar: Redondo y jugoso

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio normal
Q1,033.00

Precio con Tarjetas GTC
Q930.00

Chateau Laroque

Región: Región: Saint- Emilion Gran Cru. Gran Cru Classé Bordeaux

Cepas: Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

Notas de cata

Vista: Azulado fino
Aromas: Ciruelas y moras
Paladar: Sedoso, cuerpo medio y de larga permanencia

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

PORVINO

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Precio con Tarjetas GTC
Q116.50

Mariluna Blanco

Tipo de Vino: Blanco
Variedades: 85% Verdejo , 15% Macabeo
Grado Alcohólico: 12.5%
Bodega: Sierra Norte
DO: Valencia
Región: Valencia
Gastronomía: Pescado blancos, ceviches, mariscos, todo tipo ensaladas, aperitivos

Caraterísticas: Viñedos de altura de 900 metros con clima mediterráneo con influencia continental. Suelos calizos con viñas de 10-40 años. Es un vino blanco, fresco, muy aromático y muy buen gusto por por boca y post-gusto largo.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio con Tarjetas GTC
Q199.00

Godeval

Tipo de Vino: Blanco
Variedades: 100% Godeval
Grado Alcohólico: 12.5%
Bodega: Godeval
DO: Valdeorras
Región: Galicia
Gastronomía: Mariscos, pescados, quesos frescos, ensaladas, arroces.

Caraterísticas: Vino blanco en que su variedad godello concentra sus características por el clima del mar Atlántico con influencia continental por su suelo de pizarra. Es un vino blanco, muy elegante y aromático con post-gusto largo.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio con Tarjetas GTC
Q134.50

Bohigas Brut Reserva

Tipo de Vino: Espumoso
Variedades: 55% Xarel-lo, 30% Macabeo, 15% Parellada
Grado Alcohólico: 12%
Bodega: Bohigas
DO: Cava
Región: Cataluña
Gastronomía: Pescados, arroces. El cava es ideal para acompañar toda una comida.

Caraterísticas: Espumoso que realiza su segunda fermentacion en sus propias bóbedas a temperturas más bajas con un guarda de 18 meses en sus cavas. Como resultado presenta unas burbújas muy finas de rosario constante y aromas muy destacados. Es un cava con estructura, suavidad, frescura, elegancia con un final equilibrado dejando su recuerdo de frescor.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

Precio con Tarjetas GTC
Q220.00

Acustic

Tipo de Vino: Tinto
Variedades: 60% Cariñena, 40% Garnatxa
Grado Alcohólico: 15%
Guarda: 12 meses
Bodega: Acustic Cellars
DO: Montsant
Región: Cataluña
Gastronomía: Carnes, pescados rojos,

Caraterísticas: Vino tinto elaborado de viñas viejas de 35 a 65 años en suelos áridos, con mucha piedra, y arcillosos situados entre 300 hasta 700 metros de altura. Tiene una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. La cepa Cariñena le aporta color y estructura y la Garnatxa finura y fruta. Es un vino fino, elegante, redondo y un post-gusto sedoso y largo.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

13ª Cata WINE House

Guatemala 2023

Tintos & Blancos

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

LUIS CAÑAS

Precio normal
Q350.00

Precio con Tarjetas GTC
Q315.00

LUIS CAÑAS

SELECCIÓN DE LA FAMILIA 2017

VARIEDADES

85% Tempranillo.
15% Cabernet-Sauvignon.

VIÑEDOS

Edad media: 53 años. *El Cab.-Sauv. es del año 1985*

Localización: Villabuena, Samaniego y Leza (radio de 4,5 kms máximo alrededor de la bodega)

Altitud: 500 m.s.n.m.

Rendimiento medio: 4.500 kgs/Ha.

Características: Parcelas singulares, con suelos pobres y subsuelos frescos y profundos, que limitan de forma natural los rendimientos.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas a mano en cajas, pasando por doble mesa de selección (racimos y granos).

Fermentación maloláctica en barricas nuevas (50% roble francés y 50% roble americano) y posterior crianza durante 20 meses. Un 20% de estas barricas son de 2º uso.

Embotellado en enero de 2020

CATA

La sugerente mezcla de Tempranillo y Cabernet- Sauvignon hace de este vino algo único. En nariz sorprende su alta intensidad con infinidad de matices, que tejen una red aromática de gran complejidad: maderas finas, fruta negra, especias, cueros, fruta licorosa, hojarasca, notas lácteas, mantequilla, notas balsámicas….

Vino dinámico que va cambiando a cada paso dando mucho juego en la copa. También ofrece matices especiados y terrosos propios del terruño.

En boca es contundente, sabroso, largo y envolvente. Su tanino es jugoso y vibrante. Apetece parar el tiempo para disfrutar de este vino despacio.

Potencial de guarda: 20 años

Tº de servicio: 18ºC
Grado alcohólico: 14,5º

Tintos & Blancos

G&T CONTINENTAL

GTCXPERIENCE

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

PROTOS '27

DESDE 1927 Protos

Precio normal Q350.00

Precio con Tarjetas GTC Q315.00

Variedad de la uva: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: Viñedos antiguos de la provincia de Burgos. ● Mayores de 50 años. ● Rendimiento de 2,500kg/ha. ● Altura de 850 mts s.n.m.

Características: ● Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. ● Maceración prefermentativa en frío. ● Fermentación alcohólica a 25ºC en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos. ● Maceración de unos 20 días, con varios remontados diarios.

Crianza: 16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza. ● 12 meses en botella.

Color: Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante.

Nariz: Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad.

Boca: Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

Temperatura de servicio: 17 – 18ºC.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

CRIANZA

Precio normal Q285.00

Precio con Tarjetas GTC Q255.00

DESDE 1927 Protos

Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: ● Parcelas de edad media entre 30 y 35 años. ● Rendimiento de 5,000 kg/ha.

Características: ● Vendimia en cajas y selección manual. ● Fermentación alcohólica a baja temperatura (24-25 ºC) con levaduras autóctonas de nuestros mejores viñedos. ●Fermentación maloláctica parcial en barrica nueva de roble francés y americano.

Crianza: 12 meses en barrica. ● 33% barricas nuevas de roble Francés, 34% barricas Americanas y Francesas de un año, 33% barricas Americanas y Francesas de dos años.

Color: Rojo picota con destellos morados que indican juventud.

Nariz: Alta intensidad aromática, con aroma de frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados.

Boca: Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos de fruta madura.

Temperatura de servicio: 15 – 16ºC.

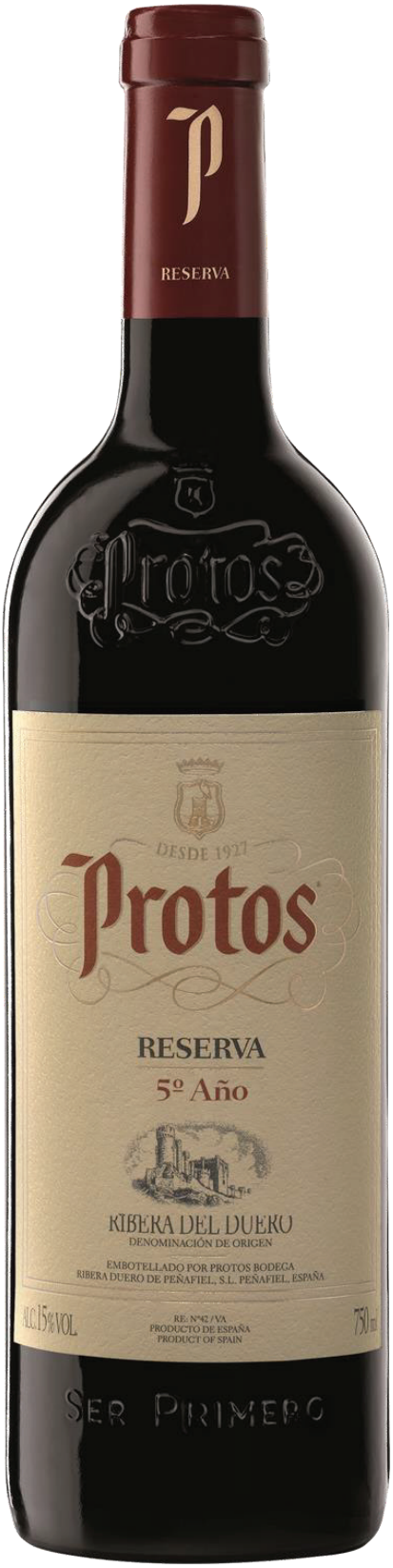
Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

RESERVA 5º año

Precio normal
Q475.00

Precio con Tarjetas GTC
Q425.00

Protos
DESDE 1927



Variedad: Tinta del País 100%.

Vol. de alcohol: 14,5%.

Viñedos: Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. ● Mayores de 50 años. ● Rendimiento de 2,500 kg/ha.

Características: ● Vendimia manual. ● Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura entre los 26º/28ºC. ● Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios.

Crianza: 18 meses en barricas Americanas y Francesas. ● 50% barricas nuevas de roble francés, 30% barricas Francesas de un año, 20% barricas Americanas de un año. ● 42 meses en botella.

Color: Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

Nariz: Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos.

Boca: Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico.

Maridaje: Carnes rojas, platos con trufa, carnes y pescados ahumados, platos con salsas cremosas, quesos curados.

Temperatura de servicio: Mejor decantar. 17 – 18ºC.

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

VERDEJO

Precio normal
Q145.00

Precio con Tarjetas GTC
Q130.00

DESDE 1927 Protos

Variedad: Verdejo 100%.

Vol. de alcohol: 13%.

Viñedos: Plantados hace más de 15 años. ● Secano con suelos cascajosos. ● Altura entre 700 y 800mts s.n.m. ● Rendimientos de 7,500kg/ha.

Características: ● Vendimia mecánica nocturna.● Maceración durante 4/5 horas a 10ºC. ● Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10ºC. ● Fermentación controlada a 13,5ºC. ● Crianza sobre lías de aprox. 3 meses (se decide por cata depósito a depósito).

Color: Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante.

Nariz: Aroma de intensidad media-alta y complejo. Destacan los tropicales frescos como la piña y aromas cítricos, junto a fruta blanca (manzana), y los herbáceos (boj e hinojo), típicos de la variedad Verdejo.

Boca: Vino seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural moderada y equilibrada con la redondez, cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas. Ligeramente amargo, característico del Verdejo y con una larga persistencia que deja un grato recuerdo del vino en la boca.

Maridaje: Pescados blancos, atún, sushi, arroces con mariscos, paella, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

Temperatura de servicio: 6 – 7ºC.

Apto para Veganos

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

LUIS CAÑAS

Precio normal
Q180.00

Precio con Tarjetas GTC
Q160.00

LUIS CAÑAS

CRIANZA

VARIEDADES

95% Tempranillo.
5% Garnacha.

VIÑEDO

Edad media: 30 años.

Selección de suelos arcillo-calcáreos y arenosos con un rendimiento de 6500kg. por hectárea.

LOCALIZACIÓN:

Villabuena de Álava y municipios colindantes.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y selección en doble mesa (racimos y granos)

GRADO ALCOHÓLICO

14°

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica.
60% roble francés
40% roble americano

CATA

Color rojo picota. En nariz destaca su carácter frutal con notas de fresa y plátano, aparecen recuerdos, vainilla, madera de cedro, hojarasca, junto con notas balsámicas. En boca es envolvente y denso con tanino potente pero redondo.

Tintos & Blancos

Este catálogo es un documento virtual informativo, todos los productos son presentados sin fines comerciales.

1718

G&T CONTINENTAL

La tarjeta perfecta no exis...

Úsala siempre, pagaTodo, ganaMucho

Solicicítala aquí

https://bpi.gytcontinental.com.gt/OnboardingTC/bienvenida