

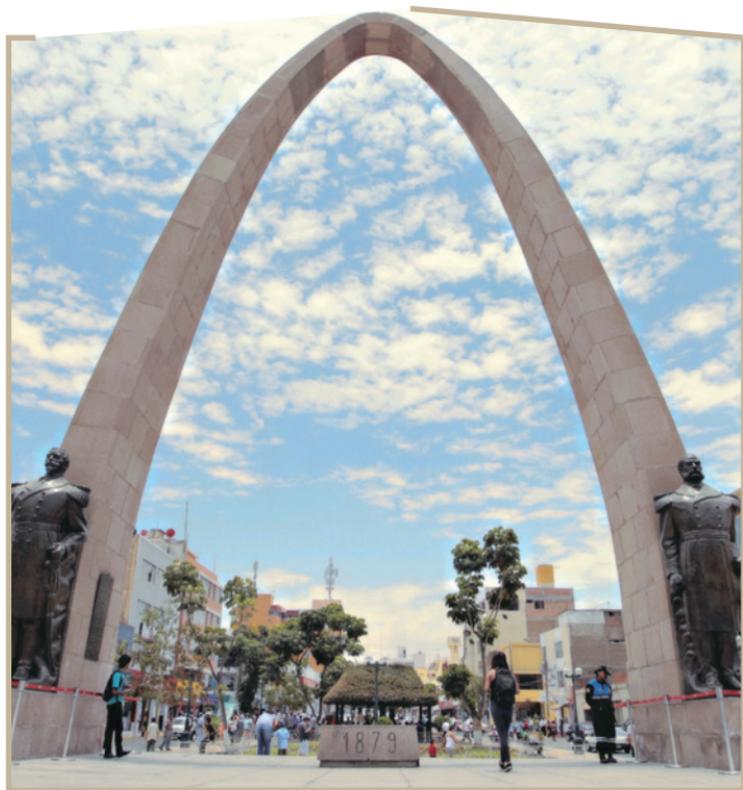


PERÚ HACE VINO

EDICIÓN NAVIDAD



TACNA



EL MARQUÉS **CARIÑOSO**

Es una pequeña bodega familiar, fundada en 1987. Actualmente, en la segunda generación de los propietarios, producen vinos y Pisco con el apoyo de la tecnología, respetando la nobleza de elaborarlos bajo su identidad cultural.

VIÑAS DEL **MARQUÉS**

Una línea que se apoya en el vínculo que existía entre el fundador y una de sus más grandes amistades, quien nunca carecía de elegancia al andar, cual marqués. Al entender que los recuerdos perduran en la eternidad, buscaron la manera de generar una trascendencia a través del nombre.



**TAC
NA**



TACNA

Syrah



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 57.00

-  De color violeta intenso, con aromas a moras, ciruelas, y suaves notas tostadas. En boca presenta taninos suaves y redondos, con mucha expresión frutal.
-  14 – 16°C
-  Arroz con pato, seco de cordero, seco con frejoles, pachamanca, seco de cabrito.

Cabernet Franc



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 57.00

-  En nariz te captura sus aromas a frutos rojos y en boca te cautiva su jugosidad gracias a su refrescante acidez. Es un vino muy versátil como para maridar o beber solo.
-  14°C
-  Entraña de res, ribs de cerdo, chorizo con finas hiervas o jamón serrano.

Pinot Noir



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 57.00

-  En nariz te captura sus aromas a frutos rojos, hoja húmeda y sutil aceituna. En boca sus taninos muestran su carácter y son refrescados gracias a la buena acidez que presenta.
-  14°C
-  Entraña de res, ribs de cerdo, anticuchos, morcilla o quesos maduros del tipo manchego.



Cabernet Sauvignon



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 57.00

-  De color rubí intenso. En nariz presenta frutos rojos, especias, pimiento y vainilla. En boca se perciben taninos redondos y maduros, con buen frescor y un final largo.
-  14 – 16°C
-  Lomo saltado, hamburguesa con tocino, pizza con pimiento, lasagna a la bolognesa.

Negra Criolla



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 49.00

-  En nariz te atrapa sus aromas salvajes que te recuerdan la hoja seca, la leña húmeda junto a fondo de aceituna negra acompañado con frutos rojos. En boca su tanino es marcado y con buen retrogusto.
-  14 – 16°C
-  Anticuchos, seco con frejoles o arroz con pato.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



NOVEDADES

Rosado Negra Criolla



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 49.00

-  En nariz sus aromas nos recuerdan frutos rojos frescos como la fresa y la frambuesa. En boca presenta una refrescante acidez que lo hace ideal para acompañar platos salados.
-  10 – 12°C
-  Panceta de cerdo a la caja china, alitas con salsa BBQ, pizza margarita o jamón curado.

TACNA

Chardonnay



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 57.00

-  De color amarillo dorado, con aromas a albaricoque, orejones, damasco, polen y pimienta blanca. En boca presenta una buena acidez, confirma lo descrito en nariz y tiene buena persistencia.
-  8 – 10°C
-  Arroz con mariscos, ají de gallina, jalea de pescado con mariscos, causa de pollo o pesacado o pasta con sala a lo Alfredo.

Moscato de Austria



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 48.50

-  De color amarillo verdoso, con aromas a pera, manzana verde, mango y durazno. En boca presenta un agradable frescor y se siente una explosión aromática en el paladar.
-  8 – 10°C
-  Pan con pejerrey, ceviche de pescado, tiradito de ají amarillo, loco, lasagna a los tres quesos, tallarines en salsa blanca.

EL LABRADOR DE MAGOLLO

Creada en el año 2010, ubicada en la zona de Magollo, Tacna. Es una empresa netamente familiar, dirigida por el productor Paul Arana y asesorada por el enólogo Franz Espinoza. El Fundo Arana fue comprado en el año 2001, como terreno en blanco, iniciando las labores de plantación de las vides, e implementando sistemas de conducción apropiados para cada variedad. Con trabajo arduo y dedicación, se llegó a cubrir el 80% del fundo con vides para la elaboración de vinos y piscos. En el año 2009 se empezó con la construcción de la bodega, y en el año 2020 se consolidó como empresa, y se comenzó a procesar la materia prima para producir Piscos y Vinos de alta calidad enológica.

LABRADOR DE MAGOLLO

La línea Labrador de Magollo nace en un homenaje a la participación del hombre andino en el desarrollo de la viticultura peruana, como por ejemplo a don Diego Caqui, curaca tacneño que tuvo un viñedo de más de 40,000 plantas, una bodega y una flotilla de barcos para su transporte en 1588. Una historia dentro de cada botella.





TACNA

NOVEDADES

Negra Criolla



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 50.00

- En nariz presenta marcados aromas que nos recuerdan, los frutos rojos, en boca es fresco y sustaninos son amigables.
- 14 – 16°C
- Carapulcra con sopa seca, picante a la tacña, cordero a la parrilla o anticuchos.

Carménère



Cosecha
2020

Precio regular: S/ 59.00

- Un vino de Carménère con aroma de notas verdes como el pimentón, en su sabor se encuentra chocolate y notas de frutas rojas, bayas y especias, sus taninos son amigables, suaves.
- 15 – 17°C
- El complemento perfecto para carnes rojas a la parrilla.

Syrah



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 50.00

- De estilo frutal y amigable. En nariz sus aromas nos recuerda los frutos negros y las especias, en boca es intenso y amplio en boca.
- 14 – 16°C
- Puede ser con cualquier corte de carne de su preferencia, eso sí, generosamente salpimentado y aromatizado con tomillo o romero.

Petit Verdot



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 50.00

- En vista presenta fuertes tonos rojos intensos. En nariz, aromas con notas de frutas secas, chocolate y especias. En boca su sabor es equilibrado, aterciopelado y con buena acidez.
- 14 – 16°C
- Carne roja a la parrilla y quesos maduros.

VIÑA **MAGOLLO**

Es una joven y pequeña empresa vitivinícola familiar que está integrada por el sueño de un equipo joven (esposos) dedicados a elaborar vinos y licores de calidad con el fin de realzar la vitivinicultura tacneña.

Cuentan con viñedos propios cultivados desde más de 40 años en los tiempos del abuelo LEONARDO YUPA, uno de los primeros productores de vid de la irrigación Magollo, siendo la uva Italia su variedad emblemática de la zona desde sus inicios, produciendo también variedades como la Negra Criolla y Cabernet Franc.

Milagros Mamani Yupa Y Kelvin Chamorro Colque, técnicos especialistas en viticultura Y enología, junto con el equipo, son los responsables que vienen trabajando en la producción de vinos desde inicios del 2020 en la provincia de Tacna.

YUPAI

YUPAI: de significado quechua que significa "Cuéntame". Cuando hablamos de vino es disfrutar a solas o en compañía y nos permite contar nuestras vivencias, emociones, historias o anécdotas.

El vino une y acompaña "nos hace hablar" de esos momentos únicos vividos, nos cuenta motivos alegres y amargos. ¡¡¡Eso es Yupai!!!





TACNA

NOVEDADES

Cabernet Franc



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 44,80



De color rojo rubí intenso con tonos violáceos, limpio y brillante. En nariz se destaca por su intensidad aromática fresca acompañado de violeta con notas de frutos rojos, ciruela y frutilla muy bien ensambladas con especias dulces, de ligero pimiento, notas a madera y toque mineral. En boca tiene complejidad sumada a la frescura, los taninos son dulces y la acidez equilibrada hace de este vino un gran exponente de la variedad.



14 – 16°C



Puede beberlo solo o acompañado con un lomo saltado, cuy chactado, comida criolla ligera en grasas, además, de quesos, jamones y pastas. Ideal para combinarlo con chocolate.

Negra Criolla



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 44,80



Destaca sus aromas a frutos rojos con un fondo que nos recuerda la aceituna negra. En boca es fresco y equilibrado.



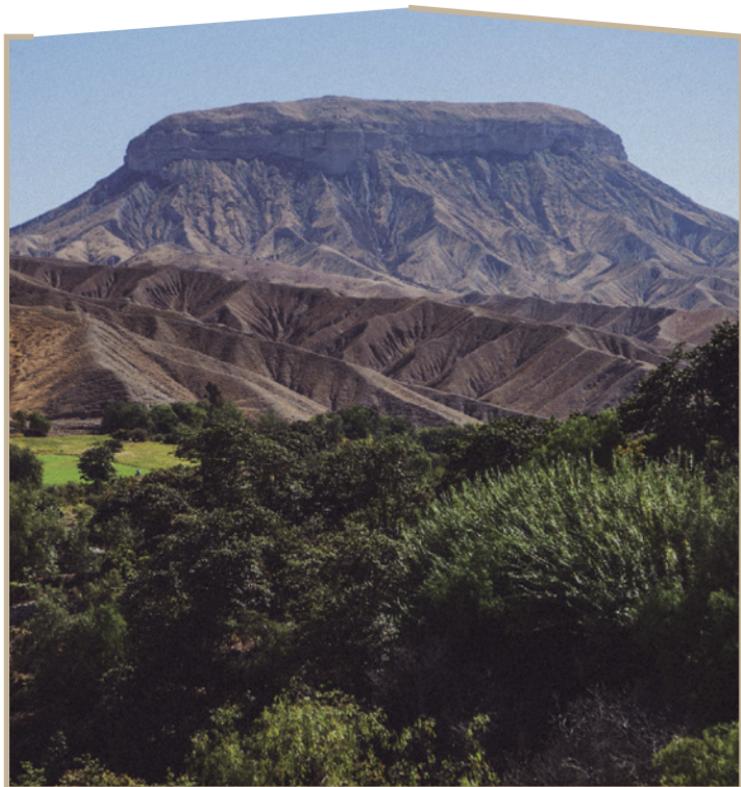
14 – 16°C



Cordero al palo, anticuchos o picante a la tacñaña

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

—
M̄O
QUE
GUA
—



BODEGA VIEJO MOLINO

Moquegua, un valle que goza de suelos idóneos para el cultivo de la vid y la cantidad de sol necesaria para que Viejo Molino tenga una cuna perfecta. Javier Coalta, propietario de la bodega, apuesta por buscar no solamente la identidad de las uvas, también por reflejar las características del valle en sus productos.

CHARSAGO

Gracias a la formación de sommelier de Javier, Charsago es un vino que apunta a rescatar la identidad del terroir sin perder el aporte de la uva, que puede disfrutarse solo o acompañando la gastronomía. Es por eso que el nombre es una clara referencia al valle que lo ve nacer todos los años (valle de Charsagua, Moquegua).





NOVEDADES

Malbec



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 55.00

E De color violeta con bordes rojizos. En el olfato presenta recuerdos a moras, violetas y ciruelas maduras. En boca ingresa fresco y afrutado, con sensaciones aterciopeladas.

T 14 – 15°C

M Chocolate de leche, queso emmental, cheesecake de moras, pizza margarita, arroz con pato.

Moscatal de Alejandria



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 55.00

E En nariz te captura sus aromas florales que te recuerdan al jazmín con un fondo de frutos tropicales ligeramente maduros. En boca es muy refrescante de inicio a fin.

T 8 - 10°C

M Ceviche mixto, solterito o causa de cangrejos.

Negra Criolla



Cosecha
2020

Precio regular: S/ 47.00

E Un vino rojo de intensidad media, con bordes rubí. En nariz resaltan notas a pimienta negra, frutos rojos y una ligera sensación ahumada. Al llevarlo al paladar tiene un ingreso sedoso con una evolución fresca con toques dulces.

T 13 – 14°C

M Pastas rojas, cabrito norteño, lomo saltado, lomo fino a la parrilla.

Syrach



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 55.00

E Presenta un color violeta intenso con bordes rojizos. Con aromas a frutos negros, charcutería y notas ahumadas. En boca se siente complejo y con cuerpo, con una evolución elegante redondeada por los taninos.

T 14 – 15°C

M Arroz con pato, seco de cordero, chanchó a la caja china, carnes a la brasa, queso emmental.



NOVEDADES

Moscatal Negro del Perú



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.00

- Sus aromas delicados a frutos rojos te cautivan. En boca es ligero, fresco y muy amigable, lo que lo hace ideal para cualquier ocasión, ya sea para beberlo solo o para maridarlo.

10 – 12°C

- Makys, chifa o pizza margarita

Fortificado de Moscatal de Alejandría



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 55.00

- Sus aromas nos recuerdan frutas confitadas y deshidratadas como la naranja. En boca tiene buen volumen y un ingreso dulce que no peca de ser empalagoso.

8 – 10°C

- Pie de maracuyá.

MO QUE GUA

Quebranta



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.00

- Tiene un color rosado frambuesa. Con aromas a melón, sandía, fresa y toronja ruby. En boca es amable, fresco y fácil de tomar.
- 10 – 12°C
- Trío marino, ceviche carretillero, tacu tacu de pollo, pollo a la brasa, quesos blandos, jamones ligeros.

Quebranta



Cosecha
2020

Precio regular: S/ 47.00

- Presenta un color rojo rubí con notas violetas. En nariz tiene recuerdos a moras, mermelada de sauco, yogurt de arándanos e higos. Al llevarlo a la boca se expresa fresco, con taninos amigables y aromático.
- 14 – 16°C
- Quesos blandos, jamón de pavo, carapulcra, lomo a lo pobre, hamburguesas.



NOVEDADES

BODEGA ANTENCIO TAPIA

La bodega Antencio Tapia fue fundada en el año 2004 por don Félix Antonio Percy Antencio Berroa y su señora esposa, doña Alejandrina Leandra Tapia Flores, ambos moqueguanos y amantes del buen vino. La bodega y su viñedo se ubican a una altura de 1450 m s.n.m en el centro poblado de Chen Chen. Junto a la bodega se encuentra su fundo, Los Lirios, que cuenta con tres hectáreas de viñedo destinadas al cultivo de las variedades Negra Criolla, Italia, Moscatel y Syrah. En la actualidad, la bodega es dirigida por la segunda generación de la familia, integrada por los hermanos Albert y Yohana Antencio Tapia.

TINAJAS DE MOQUEGUA

La nueva línea de Tinajas de Moquegua se enfoca en lograr un producto de calidad, apostando siempre por una implementación con tecnología de primera, contando con la participación de Rafael Maeshiro para la realización de la etiqueta. Teniendo ya un buen vino y una buena presentación, Antencio Tapia ha importado las botellas y tapas para una adecuada conservación de sus vinos.



MO QUE GUA

Syrah



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 59.00

5

En vista presenta un agradable color rojo y ribetes violáceos. En nariz sutiles aromas a frutos rojos. En boca, una acidez pronunciada, con sabores que recuerdan a los aromas, moras, arándanos.

4

15 a 17°C

100

Carnes rojas (guisos, a la parrilla), quesos de sabores fuertes y pastas.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

—
ARE
QUI
PA
—



BODEGA **HACIENDA DEL ABUELO**

Ubicada en el valle de Vitor, uno de los rincones más históricos en el cultivo de la vid del sur peruano. Desde tiempos remotos este lugar ha sido testigo de la producción vinícola. El fundo, ubicado a más de 1200 m.s.n.m. presenta excelentes vinos de gran historia y calidad.

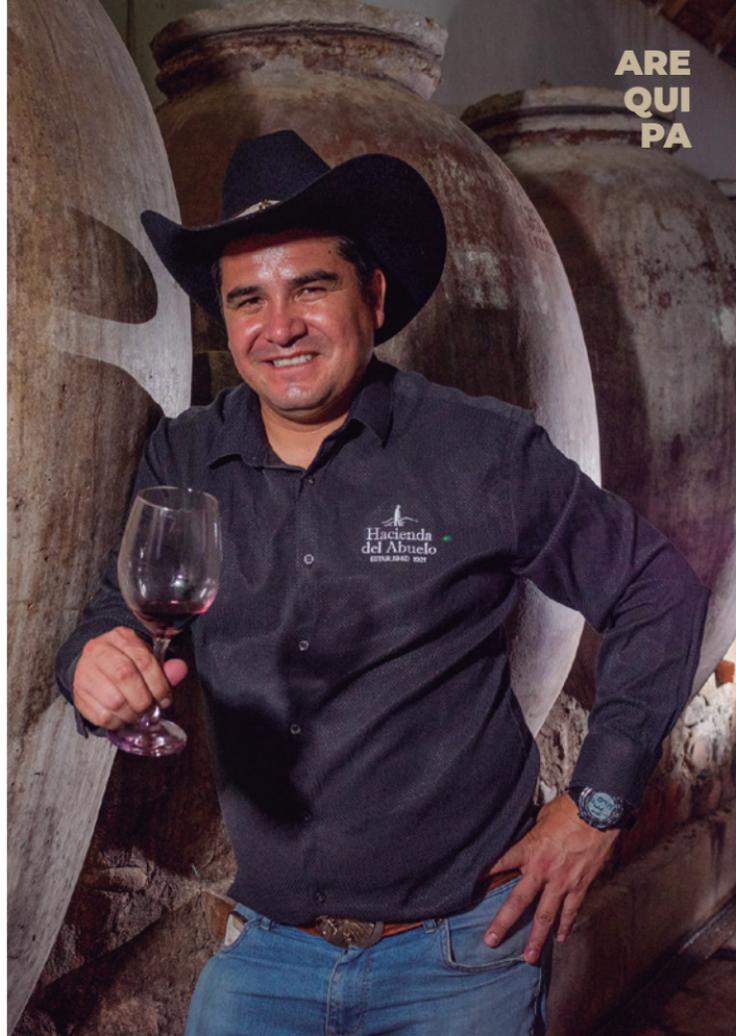
HACIENDA DEL ABUELO MALBEC DE TINAJAS

Recibe su nombre gracias a su proceso de elaboración. Este vino se fermenta en tinajas de más de 280 años de antigüedad, aproximadamente 1400 litros. Asimismo, reposa en la tinaja durante 6 meses antes de filtrarse y embotellarse. Antes de salir a la venta pasa por un proceso de crianza en botella por 6 meses más.

ZEGARRA

Por cien años se ha sostenido con firmeza, que cada uno de sus productos deben contener la máxima calidad posible y se ha logrado a través de mucho esfuerzo y técnica, pero sobre todo con unión. Unión, estas cinco letras se ensamblan en base a generaciones de la familia Zegarra, la historia los une y les permite caminar amparados en ese pensamiento.

Hoy se presenta un vino patrimonial, denominado así por lo ancestral de su elaboración, y cuyo objetivo es mostrar el disfrute del vino de antaño. Con ello esperamos que al compartir este vino puede generar emociones, que se conviertan en bellas anécdotas.





NOVEDADES

Hacienda del Abuelo Malbec



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 55,10
Precio oferta : S/ 52,00

-  Presenta un agradable color rojo violáceo. Con aromas a moras, arándanos, chocolate bitter y violetas. En boca se percibe una astringencia elegante que envuelve el paladar y lo lleva a un largo y corpóreo final.
-  14 – 16°C
-  Lomo con champiñones, seco de cabrito, arroz con pato, risotto con lomo, anticuchos.

Mollar



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 46.00

-  Color rojo cereza. Nariz: Limpio, frutal, fresa, cereza, manzana roja. Boca: taninos medios, frutal, franco, astringente y equilibrado.
-  10°C
-  Chifa platos agri dulces, pollo al horno, chicharrón de chanchó y quesos de frutos rojos.

Quebranta



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 46.00

-  Color rosado salmon. Nariz: fruta fresca, frambuesa, fresa, equilibrado. Boca: vino franco, recuerda la fruta que se percibe en nariz, taninos amables.
-  10°C
-  Con tiradito, sushi y makis. Con pollo en guiso.

ARE QUI PA

BODEGA **PAZ SOLDÁN**

A principios del año 1900, un motivado joven de veinte años, Prudencio Paz-Soldán, llega al valle de Vítor, en el sur del Perú, a trabajar en la oficina de la estación de tren del pueblo. Con la compra del Fundo San Javier, fue en 1914 don Prudencio Paz-Soldán fundó la bodega Paz-Soldán con un sueño: "Darle a Arequipa un producto del cual el Perú se sienta orgulloso. Actualmente dirigida por el productor Luis Fernando Quintanilla y el enólogo Rodrigo Avilés. Hoy en día, en cada botella de los productos Paz-Soldán se combinan la filosofía y el sueño de nuestro fundador, el cariño y el orgullo por nuestra tierra y el firme compromiso de continuar elaborando productos de excelente calidad.

CONDE DE LA CONQUISTA

Los vinos Conde de la Conquista nos brindan sabores y sensaciones ideales para degustarlos solos o acompañados. Nos invitan a disfrutar del camino que recorreremos hasta alcanzar nuestros sueños.



AREQUIPA



Rosado Semiseco Moscatel



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.30

- Elegante rosa salmón pálido. Buena intensidad aromática con notas florales a azahar, hierba luisa y manzanilla; y notas frutales a pomelo, fresas frescas y sandía. Ligeramente abocado, elegante y bien equilibrado entre su dulce natural y nivel de acidez. Encontramos sabores a frutos rojos, compota de fresa y guinda ácida.
- 8 - 10°C
- Ideal para beberlo solo o para acompañar mariscos, chifa, pollo, comida japonesa, ensaladas, comida tailandesa, platos picantes, quesos azules como el roquefort y variedad de postres.

Malbec



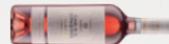
Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.30

- Color rojo violáceo intenso. Buena intensidad frutal con notas a compota de fresa, moras negras y caramelo. Notas florales, especiado y con leves aromas a vainilla. Sedosidad inicial, acidez equilibrada, sabores a frutos negros y mermelada de higo. De cuerpo y persistencia media.
- 15 - 17°C
- Carnes rojas, carnes a la parrilla, pizzas, pastas con salsa de tomate, quesos duros y comida arequipeña como el rocoto areño y los chicharrones de chanco.

ARE QUI PA

Rosado Malbec



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 47.30

- Lindo color rosado palo de rosa. Presenta buena intensidad frutal a fresas, sandía, durazno blanco, pera y piña madura. Es un vino muy fresco que se expresa con una suavidad inicial y buena acidez. Así mismo encontramos frutas como guindas, fresas y pera.
- 10 - 12°C
- Ideal para beberlo solo o para acompañar ceviches, pescados y mariscos. Pastas, pizzas y risottos; comida japonesa y ensaladas. Comida crólia, chifa y comida arequipeña. Quesos suaves, Brie y Camembert.

Rosado Moscatel Negro del Perú



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.30

- Se caracteriza por sus aromas a frutos rojos maduros como la fresa y la ciruela. En boca es ligero, fresco y termina con un retrogusto frutal que te invitará a tomar más de un sorbo.
- 10 - 12°C
- Carpaccio de salmón, ceviche de trucha o pollo al cilindro.

NOVEDADES

BODEGA MIDOLO

Cuenta la historia que Víctor Hugo Zegarra Zegarra y su amada esposa María Elena Midolo Ramos, por el año 2003 fundan viña LUZMILA, en el corazón de Santa Rita de Sigüas. María Elena, creció y se desarrolló en la ciudad, sin embargo, después de casarse, decidió aferrarse al sueño de su esposo, de tener su propia bodega y viñedo para producir uno de los mejores vinos arequipeños, en su homenaje y reconocimiento, Víctor Hugo colocó de nombre a la bodega, el apellido de su leal compañera de vida así nace bodega MIDOLO.

MANA ATINA

Mana Atina es una palabra quechua que significa "imposible", en homenaje a Santa Rita, considerada como patrona de lo "imposible" en la irrigación donde crecen las uvas destinadas a esta línea de vinos boutique.





NOVEDADES

Blend III

Cabernet Sauvignon - Malbec - Tannat - Merlot



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 58,40

En primera nariz se aprecia aromas a frutos rojos y negros frescos. En boca es seco, frutal y sus taninos te marcan sutilmente el paladar invitándote a tomar otro sorbo.

14 - 16 °C

Lomo saltado, empanada de carne o quesos maduros.

Sangiovese



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 58,40

En nariz destaca sus aromas a frutos rojos frescos y muy buena tipicidad de la variedad. En boca se percibe seco, fresco, de cuerpo medio y buen retrogusto.

14 - 16 °C

Pizza napolitana, pasta con salsa bolognesa, lasagna de carne y empanadas de carne.

Blend II

Cabernet Sauvignon - Malbec - Tannat - Merlot



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 64,60

Sus aromas son una combinación de frutos rojos, frutos negros, ligeramente especiado, acompañado de un fondo de vainilla. En boca es seco, frutal y sus taninos son amigables.

14 - 16 °C

Asado de tira a la parrilla, queso gouda o pasta con salsa bolognesa.

AREQUIPA



BODEGA MAJES TRADICIÓN

"Para nosotros, hacer de la uva un vino no es una tarea, es un privilegio". Estas son las palabras de Marco Zúñiga, actual propietario de la bodega y miembro de la décima generación de la familia productora desde 1775. Como su nombre lo dice, se encuentran en el valle de Majes, Arequipa. Actualmente es una de las principales empresas vinícolas en la región.

TINAJAS VIRREINALES

Un vino que busca rescatar las características de la zona. Están elaborados a la antigua usanza del siglo XVII: de forma natural. Por su proceso colonial, su maduración es exclusivamente en grandes tinajas de barro.



AREQUIPA

Tinajas Virreinales



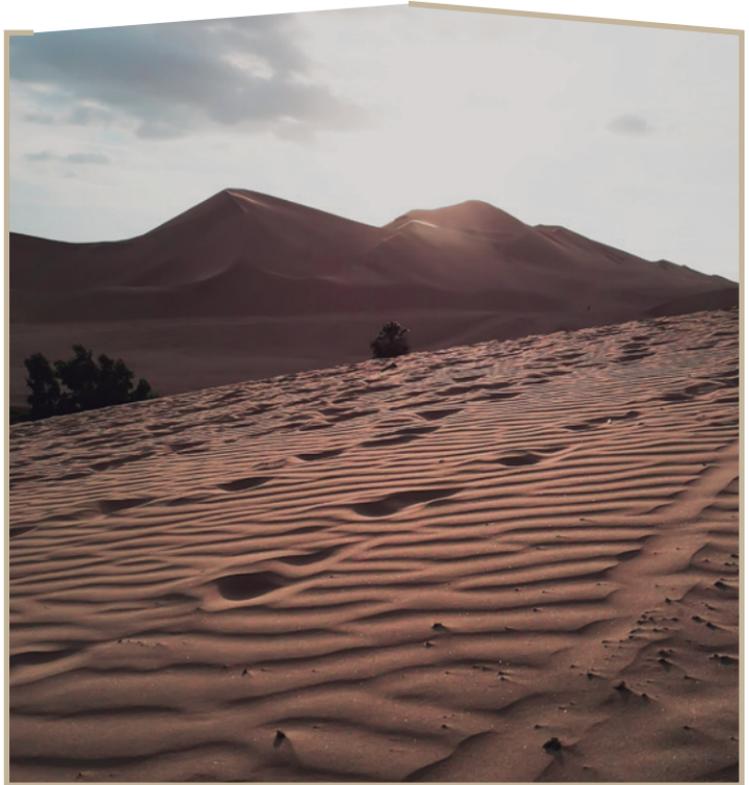
Cosecha
2021

Precio regular: S/ 48.00

-  Con color amarillo dorado. Expresa recuerdos a durazno, mango y piña golden madura. En boca se percibe ligeramente dulce y cítrico, con buen cuerpo y sedosidad.
-  8 – 10°C
-  Picarones, cheesecake de aguaymanto, pye de manzana, pye de limón, turrón de vainilla.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

—
ICA
—



BODEGA MURGA

Actualmente, bodega Murga se encuentra en el valle de Pisco, en el distrito de Humay, a 25 km del mar. Apuesta exclusivamente por elaborar vinos a partir de variedades patrimoniales, rescatando la identidad de la zona y del proceso ancestral que la caracteriza.

JOYAS DE MURGA

Tiene un proceso ancestral. Se elabora mediante maceración de pieles, y fermentación con las propias levaduras de la uva. Además, no utiliza ningún insumo químico para su crianza en huecos de concreto y barricas de roble. Estos vinos no se filtran, por lo que presentan una turbidez natural que los hace sumamente interesantes.

PET NAT

Es una línea de vinos espumosos naturales, o por su nombre en francés, Pétillant Naturel. El proceso de fermentación alcohólica culmina dentro de la botella, lo que genera burbujas frescas naturales.





Italia



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 80.00



Con un color amarillo intenso brillante. En nariz presenta notas a fruta blanca, cítricos dulces y sensaciones florales. En boca es efervescente, chisporroteante y fresco.



6 - 8°C



comida japonesa ligera, ensaladas frescas, pollo a la plancha, chorros a la chalaca.

Mollar



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 85.00



Rojo oscuro con ribetes granate. Con carga aromática a frutas rojas ligeramente maduras, moras salvajes y recuerdos de higos. En boca tiene un frescor muy marcado y astringencia media, con un final cálido.



12 - 14°C



Pizza con cárnicos, pastas rojas, carnes con poca grasa, salsas con champiñones.

Blend
(Albilla, Negra Criolla, Quebranta)



Cosecha
2019

Precio regular : S/ 75.00



Presenta un color naranja brillante con tonalidades doradas. En nariz se perciben sensaciones a durazno, con recuerdos a caramelo, almibar y compota de membrillo. Al llevarlo al paladar es muy sedoso, fácil de beber y persistente.



10 - 12°C



Chanchito agri dulce, quesos blandos, charcutería, pastas rojas ligeras, pescados grasos.



Italia

Cosecha
2020

Precio regular : S/ 75.00

92

De tonalidades amarillas con brillantez marcada. En nariz presenta aromas cítricos, recordando a la lima y a la naranja, con recuerdos a flores blancas y hierba luisa. En el paladar se percibe fresco, con persistencia media y notas a manzana verde y hierba fresca.

100

8 - 10°C

100

Platos con pescados y mariscos, ceviches, tiraditos, pizzas ligeras, quesos blandos y frutos secos.

Mollar Barrel White

Cosecha
2019

Precio regular : S/ 85.00

92

Presenta tonalidades rojas rubí, vividas. En nariz presenta notas a compota de fresas, cerezas caramelizadas y vainilla. Al llevarlo al paladar tiene una astringencia agradable, calidez y persistencia constante.

100

12 - 14°C

100

Pasta carbonara, jamón ahumado, frutos secos con quesos semi maduros, pizzas con carnicos, pastas rojas.

Sophia L'orange

Cosecha
2021

Precio regular : S/ 110.00

92

Vino de color anaranjado, levemente cereza. Aroma de frutas maduras, notas dulcemente alcohólicas que remeten a uva super madura, algo de especiarías. En boca es seco y complejo.

100

8 - 10°C

100

Pescados con acompañamientos contundentes, pastas con salsas de mariscos, tacos con carnisas, tabule, falafel asado con yogurt.

Mollar Cosecha Tardía

Cosecha
2019

Precio regular : S/ 85.00

92

De color rojo rosáceo, con aromas que recuerdan a las fresas y frambuesas maduras y a la compota de higos. En boca tiene un ingreso cálido, dulce y ligeramente astringente.

100

16 - 18°C

100

Torta de chocolate, cheesecake de sauco, tres leches de chocolate, chocolate bitter, selva negra.

BODEGA PAMPAS

Como su nombre lo indica, la bodega está ubicada en el distrito de Pampas de los Castillos, en Ica, a una leve altura de 370 m s. n. m. Sus viñedos gozan de un suelo franco arcilloso y una adecuada cantidad de luminosidad. Ismael Carpio, dueño y productor, utiliza estos factores para ofrecer al mercado vinos que definitivamente dan de qué hablar luego de probarlos.

UVAS PATRIMONIALES

Se conoce así a las variedades traídas por los españoles al Virreinato del Perú para ser cultivadas y destinadas a la elaboración de vino, con el transcurrir de los años estas uvas perduraron y pasaron a formar parte de nuestro patrimonio vitivinícola. Pampas de Ica les rinde un homenaje con su línea de vinos patrimoniales.





Albilla - Torontel



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 49.00

- De un color amarillo verdoso con bordes plata. En nariz se expresa cítrico y dulce, con aromas a naranja, mango, piña y pasas rubias. Al llevarlo a la boca ingresa sumamente fresco, con una evolución cítrica y un largo final.

8 - 10°C

- Causa de pollo, ensalada de palta, ensalada Caesar, tiradito, arroz con mariscos, tallarinas en salsa blanca, ají de gallina.

ICA

NOVEDADES

Espumoso



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 80.00

Precio oferta : S/ 70.00

- Aromas a levadura y tostada acompañados de un fondo frutal. En boca es seco, muy fresco y con un retrogusto persistente que hará de esta experiencia algo inolvidable.

8 - 10°C

- Quesos maduros como el manchego, conchitas a la parmesana o champiñones al ajillo.

Quebranta



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 49.00

Precio oferta : S/ 45.00

- Vino de color palo rosa, con leves notas cobrizas. En nariz tiene olores que nos recuerda la manzana verde, almendras, cerezas frescas y notas florales. En boca es suave, con buen cuerpo, frutos silvestres, fresa, sandía y buena persistencia.

10 - 12°C

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



Malbec - Syrah



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 49.00

Precio oferta : S/ 45.00

-  Tiene un color rosado intenso. Mantiene aromas a frutos rojos y pétalos de rosa, acompañados de sutiles sensaciones a melón y durazno. En boca se presenta corpóreo y con un frescor que evoluciona en percepciones cítricas.
-  10 – 12°C
-  Pan con chicharrón, carapulcra, pollo a la brasa, anticuchos, cau cau de pollo, sopa seca, quesos blandos.

Malbec



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 62.00

-  En nariz sus aromas a frutos rojos viene acompañado de notas a chocolate debido a sus seis meses de crianza en barrica. En boca es fresco, redondo y de buen retrogusto.
-  14 – 16°C
-  Bife ancho a la parrilla, estofado de carne, queso gouda y chorizos con finas hierbas.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

BODEGA **WHY NOT?**

La marca nace en el 2018 como un verdadero homenaje a lo juvenil y atrevido, pero sin perder la esencia del vino que permite a uno disfrutar del momento. Estos vinos son elaborados a partir de uvas cultivadas en el distrito de Salas (Guadalupe), al norte de Ica, las cuales se procesan en la bodega del CITEagroindustrial, asegurando su calidad en cada punto crítico del proceso de elaboración. Juan Carlos Zamora, Alexander Zanabría y José Falconi (sus hacedores) buscan acercar el vino a las personas a través de este concepto.





Albilla - Torontel - Italia



Cosecha
2021

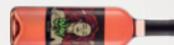
Precio regular : S/ 50,00
Precio oferta : S/ 46,00

 Amarillo pajizo con notas rubias. En nariz se encuentran notas a flores blancas muy marcadas, acompañadas de notas cítricas dulces. En boca es seco, con un frescor agradable y un retrogusto largo.

 8 – 10°C

 Ensalada Cesar, Pollo a la plancha, Cau cau de pollo, queso d'ámbo.

Syrah



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 50,00
Precio oferta : S/ 46,00

 De color frambuesa con tonalidades rojizas. En nariz se presenta muy frutal, con recuerdos a fresas, moras, frambuesas y arándanos. En el paladar se comporta fresco y sedoso.

 10 – 12°C

 Chancho al cilindro, estofado de pollo, pizza margarita, quesos blandos, charcutería.

Blend

Malbec, Tempranillo y Cabernet Sauvignon



Cosecha
2022

Precio regular : S/ 57,00
Precio oferta : S/ 52,00

 Posee un color rojo rubí con ribetes rojizos. Al llevarlo a la nariz presenta recuerdos a fresa madura, guindas, vainilla y chocolate. En boca tiene un ingreso cálido con evolución astringente, donde el balance entre fruta y madera se deja notar.

 14 – 16°C

 Lomo saltado, bife ancho, bife angosto, picana, entraña, parrillas en general, quesos maduros.

KIMSA YURAQ

Los vinos KY, nacen como proyecto de Agrícola G&Y; para poder expresar en vinos secos, el potencial de las uvas patrimoniales de Perú. KY Kimsa Yuraq (Albilla, Torontel e Italia) busca ser identidad y expresión de los Terroir de Cañete, Chíncha e Ica. Ese es el objetivo de los socios Víctor Guerra Chico y Rodrigo Avilés Rojas.

DON JORGE

Vino Tinto Edición Limitada de nuestra línea Premium Picasso, elaborado con uva Ancellota de origen Italiano adaptada al terreno iqueño con éxito. La crianza en barrica de roble se realizó en dieciocho meses, luego la crianza en botella por un período de seis meses.

EL COPERU DE CASALLA

Vino Patrimonial Fundo la Mora - Valle de Casalla - Pisco - Perú. Tipo de Vino: Blanco Seco
Cepas: blend Moscatel de Alejandría y Torontel.
Medalla de Oro del I Concurso Nacional del Vino Peruano -Ica 2020 Es un vino fresco, de gran carácter varietal que se amalgama perfectamente con sus notas tropicales. Tan intensa en su expresión floral y frutal logrando así un equilibrio perfecto





Kimsa Yurac

Albilla / Torontel / Italia



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 44.00

Precio oferta: S/ 37.00

Presenta un color amarillo verdoso que nos llama a probarlo. Nariz sensación afrutada con matices cítricos (manzana, naranja), herbales. Boca: ingreso afrutado/herbal, una acidez marcada que nos invita a una segunda copa

10 – 12°C

Ideal para acompañar un ceviche, un escabeche de pescado.

Don Jorge

Ancellotta



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 84.60

Es un vino de color violáceo con notas negras y azules. Sensación de frutos rojos maduros, ligeros, ligeramente especiado (muez, moscada, pimienta negra). De cuerpo medio, acidez equilibrada, con matices a frutos rojos, logrando un vino tinto muy bien estructurado y con un final largo en boca.

12 – 15°C

Acompaña principalmente carnes rojas, pastas y quesos.

El Copero de Casalia

Albilla / Torontel / Italia



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 50.00

Presenta un color amarillo pálido con destellos verdosos. Nariz presenta intensas notas cítricas y miel, se destaca sus notas a jazmín y durazno blanco. Boca: tiene una acidez refrescante y equilibrada, donde se remarcen las notas florales y las frutas tropicales.

12 – 14°C

Ideal para acompañar aperitivos marinos, carnes blancas o disfrutarlo previo a una cena.



NOVEDADES

Intipalka

Moscato de Alejandria



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 53.90

Medalla de oro
Concurso Nacional de Vino Peruano

Anclajes

Albilla



Cosecha
2019

Precio regular : S/ 90.00

Precio + copa : S/ 102.00

Medalla de oro
International Awards Virtus 2021

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

BODEGA **TRES GENERACIONES**

Tres Generaciones es una reconocida marca de piscos del Valle de Ica elaborado por la bodega Doña Juanita, llamada así en homenaje a Juanita Gonzales conocida como la Dama del Pisco y que junto a su esposo e hijos decidieron desde el 2021 incursionar con su línea de vinos secos elaborados con uvas patrimoniales provenientes de los viñedos ubicados en el distrito de Santiago como la quebranta, albilla y torontel, bajo la dirección del reconocido enólogo peruano Juan Carlos Hidalgo.





NOVEDADES

Torontel



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 47.00

En nariz se perciben aromas que nos recuerdan frutas tropicales acompañados de flores blancas como el jazmín. En boca es seco, ligero, fresco y aromático.

6 - 8°C

Causa de cangrejos, queso dambo o jalea mixta.a

Albilla



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 47.00

En nariz predomina sus aromas frutales, predominantemente cítricos acompañados de un ligero fondo floral. En boca es seco, ligero y presenta una acidez moderada.

6 - 8°C

Platos frescos como las ensaladas o el solterito.

Quebranta



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 47.00

En primera nariz se puede percibir aromas a frutos rojos como la fresa, la frambuesa y la sandía. En boca es muy frutal (frutos rojos maduros), ligero y presenta una acidez ideal.

10 - 12°C

Costillas de cerdo con salsa BBQ, pollo a la brasa y comida fusión peruano - oriental (el chifa).

—
L
MA
—

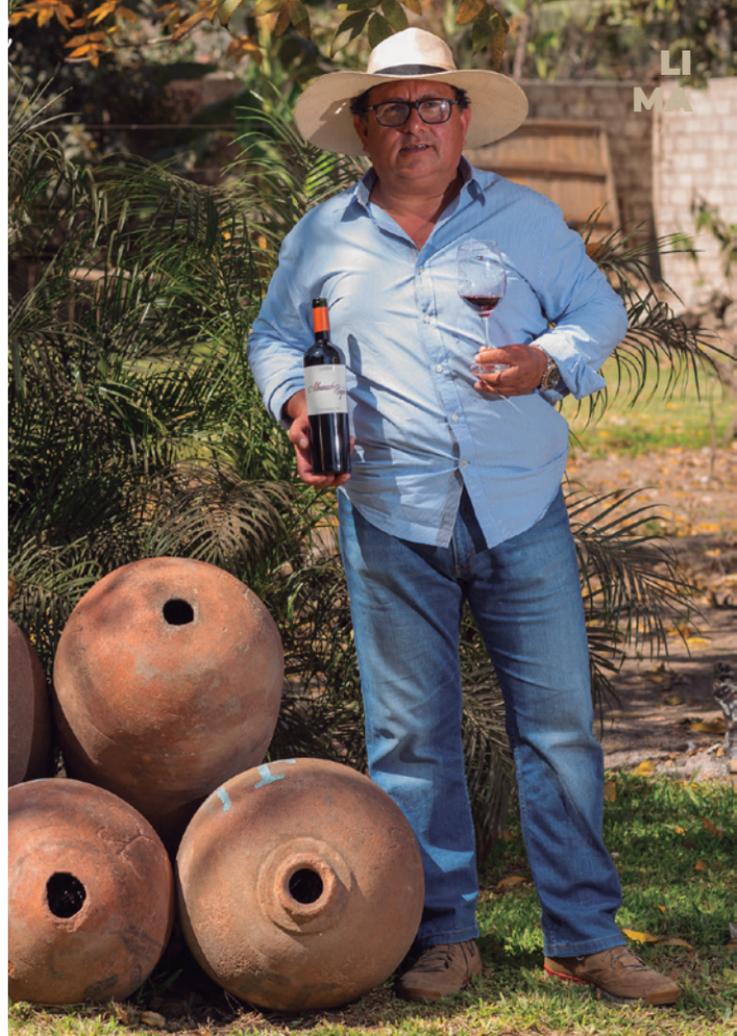


BODEGA VIÑA LOS REYES

Ubicada a 450 m s. n. m., en el valle de Lunahuaná, la bodega viña Los Reyes es liderada por su enólogo y dueño, Juan Carlos Alvarado. Gracias a su creatividad y experiencia, produce vinos con estructura, complejidad y presencia.

ALVARADO REYES

Este vino es creado gracias a la mezcla de Cabernet Sauvignon de distintos años, razón por la cual no posee una añada en la etiqueta. Además, tiene un corto período de contacto con madera para redondear y balancear la expresión frutal.





Moscatel Rosado



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 35.80

- Un blanco elaborado con la tan expresiva Moscatel Rosada, una uva que es poco utilizada pero con un potencial de alto nivel. La etiqueta refleja la identidad de la zona, recordando al sol asomándose entre los cerros de Lunahuana.
- 8 - 10°C
- Tiradito de ají amarillo, ceviche de pescado, causa de pollo, ají de gallina, queso edam y gouda.

Cabernet Sauvignon



Cosecha
Blend N°8

Precio regular : S/ 55.00

- De un violáceo intenso con bordes rojizos. Al llevarlo a la nariz, recordamos suaves notas a frambuesa, cerezas y pimienta roja. Al ingresar a la boca los taninos se hacen presentes con elegancia y una ligera astringencia.
- 14 - 15°C
- Queso gouda, lomo saltado, seco con frejoles, tacu tacu, lasagna de carne.

Quebranta



Cosecha
2020

Precio regular : S/ 35.80

- De un rosado frambuesa. En nariz se perciben notas agradables a frambuesa, cerezas y sandía. En boca ingresa con un frescor sutil pero presente, recordando los aromas encontrados en nariz.
- 10 - 12°C
- Sopa Seca, carapulcra, rocoto relleno, queso Edam, cheesecake de fresa.

BODEGA VIÑA D'LOS CAMPOS

Procedente del valle de Cañete, la bodega Viña D'los Campos aporta vinos secos, semisecos y Pisco con gran tradición y calidad. Cuenta con viñedos en Nuevo Imperial y Quilmaná, ambos gozan de suelos ideales para la producción de la vid y el desarrollo de excelentes productos.

RAÍCES NEGRAS

Más que un vino, es una gran referencia a Cañete: la cuna y capital del arte negro. Raíces Negras rescata la esencia de su cultura desde sus etiquetas, elaboradas por el artista cañetano Rubén Carbonell, convirtiendo cada botella en una obra de arte y la manifestación cultural que la familia Campos desea expresar.





Moscatel de Alejandría Seco



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 40,00

-  Presenta un color amarillo con ligeros bordes dorados, con aromas que recuerdan a la piña, golden, durazno, mango y flores blancas. En boca tiene mucha presencia, con un notas frescas y cítricas.
-  6 – 8°C
-  Ceviche, causa rellena, chocolate blanco, mousse de maracuyá.

Moscatel de Alejandría Semisecco



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 40,00

-  Un vino de color dorado brillante. En nariz se encuentran sutiles recuerdos a piña, almibar de durazno, mermelada de cítricos y miel. Al llevarlo a la boca se siente un ingreso dulce con una evolución fresca y balanceada.
-  6 – 8°C
-  Queso azul, cheesecake de aguaymanto, mousse de maracuyá, chocolate blanco.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



Quebranta



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 40.00

De color rosado intenso con notas rubí. Posee aromas orientados a la fruta roja machacada, plátano de la isla y flores rojas. En boca se expresa con un agradable frescor y con sabores que persisten un largo tiempo en el paladar.

8–10°C

Queso gouda, cheesecake de fresa, chocolate de leche, carapulcra, chancho al cilindro.

Cabernet Sauvignon



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 44.30

Es un vino tinto y seco de color violáceo, con aromas que recuerdan a la frambuesa, ciruela y pimienta negra. En boca resalta la amabilidad de los taninos sedosos con una buena complejidad aromática en un final agradable.

14–15°C

Queso de cabra, cheesecake de sauco, chocolate bitter, frejoles con seco, mollejas fritas.

BODEGA **MI ROSEDAL**

Nace en los años 90, cuando Don Heliades regresa a Lunahuaná, lugar conocido por la fertilidad de sus suelos y la generosidad de su clima para producir Pisco y vinos en pequeñas escalas. La bodega se funda en el 2006 y hasta el día de hoy ha obtenido reconocimientos en concursos locales y nacionales.

PERRO NEGRO

Un labrador de pelaje oscuro, quien fue el guardián de la bodega durante 13 años, estuvo desde el nacimiento y durante el crecimiento de "Mi Rosedal". Es en honor a este gran compañero que el vino lleva el nombre Perro Negro.





Torontel



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 46,00

Precio oferta : S/ 41,70

 Amarillo pálido, destellos plateados. Presenta aromas de frutos tropicales y flores blancas. Fresco, amable, acidez equilibrada.

 6 – 8°C

 Causa limeña, tiradito con salsa de maracuyá.

Quebranta



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 46,00

Precio oferta : S/ 41,70

 De color rosa frambuesa. Expresa aromas a melocotón, fresas, melón y sandía. En boca se percibe fresco, con muy buena presencia y un final ligeramente cálido.

 8 – 10°C

 Pizza margarita, anticuchos, chanchó al cilindro, chanchó con tamarindo, arroz con mariscos.

Mocatel de Alejandría



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 46,00

Precio oferta : S/ 41,70

 Con un color amarillo pajizo, con ligeras notas verdosas. Presenta recuerdos a durazno, flores blancas y cáscara de cítricos. En boca tiene un frescor muy sutil, con un ligero y muy agradable amargor final, haciendo referencia a las notas cítricas.

 8 – 10°C

 Aji de gallina, causa de pollo, ceviche con chicharrón de pescado, pescado a la plancha, ensalada Cesar, cau cau de pollo.



NOVEDADES

Torontel Semi Seco



Cosecha
2021

Precio regular: S/ 38.00

-  Sus aromas te recuerdan las frutas tropicales seguido de notas que te evocan flores blancas. En boca presenta un ligero dulzor que no cansa y te invita a tomar más de un sorbo.
-  6 – 8°C
-  Pizza hawaiana, cheesecake de maracuyá o pie de limón.

Rosado dulce natural



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 38.00

-  Presenta aromas que te recuerda la manzana roja acaramelada y la fresa madura. En boca es ligero y dulce, sin pecar de empalagoso.
-  8 – 10°C
-  Cheesecake de frutos rojos.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

APROVID **CARRETERÍA**

Carretería es un pueblo del distrito de Pativilca, provincia de Barranca. Casi la totalidad de familias de la zona tienen cultivos de uvas que datan de muchas décadas, la Quebranta la más cultivada. Así formaron Aprovid, una asociación que promueve el apoyo vitivinícola entre dichas familias para la mejora de su calidad de vida y la de sus productos.

FLOR DE LIS

Este vino es bautizado en honor a su propietaria, Lisbeth Rojas. Ella lidera este proyecto, reconocido enólogo Claudio Barria, quien con estudios previos en la zona determinó el potencial que la Quebranta tenía. Además de tener una producción exclusiva, la particularidad de Flor de Lis, es que las vides crecen a los pies de un cerro, con un suelo rico en aportes minerales los cuales se reflejan en los aromas y sabores del vino.

PACHA **WINES**

Pacha, voz quechua que designa la tierra. Este vino es un homenaje al Perú, elaborado con nuestra peruánísima quebranta procedente de viñedos orgánicos del Valle de Pativilca y seleccionados por el reconocido enólogo Claudio Barria.





NOVEDADES

Quebranta



Cosecha
2020

Precio oferta : S/ 60.00

 En vista es brillante y presenta un color rojo cereza con ribetes rojo ocre. En nariz se percibe frutos rojos como la cereza, canela, dátilo de olor, guindón e higo deshidratado. En boca se siente ligero en cuerpo y aadce, sus taninos son amigables y presenta un retrogusto marcado a guindón.

 10 – 12°C

 Pizza napolitana, jamón curado o sopa seca con carapulcra.

Flor de Lis - Quebranta



Cosecha
2021

Precio regular : S/ 48.90

Precio oferta : S/ 39.00

 Tiene un color rosado rubí. En nariz resaltan notas a frambuesa, cereza, melón y una agradable nota ahumada. En boca se presenta fresco y con sutiles notas minerales, propias de su terroir.

 10 – 12°C

 Rocoto relleno, arroz tapado, cuy chactado, chancho agri dulce, tamal de chancho, pachamanca.

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

BODEGA **EL PULGAR**

El Pulgar es una línea de vinos boutique elaborados exclusivamente con uvas patrimoniales en la bodega Agroindustrias Vallesol S.A.C. ubicado en el distrito de Pacarán a 614 m.s.n.m. Los inicios de Agroindustrias Vallesol S.A.C. se remontan al año 1970 cuando Don Pedro Augusto Villanueva Sánchez sembró las primeras parras. Hoy la bodega se encuentra dirigido por el Ing. Edwin William Villanueva Ormeño, tercera generación de la familia y responsable de presentar al mercado en el año 2021 su proyecto personal denominado "El Pulgar". El nombre hace referencia a un elemento que forma parte de la poda en la vid donde se dejan sarmientos muy pequeños llamados pulgares o pitones de donde saldrán los brotes de fructificación.





NOVEDADES

Blend Patrimonial



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 67.00

-  Se aprecia un color rojo cereza. En nariz se percibe aromas a frutos rojos como la cereza, la manzana y la fresa. En boca presenta un ingreso fresco, frutal, equilibrado, con taninos amigables y un final persistente.
-  10 – 12 °C
-  Pulpito al olivo, carpaccio de salmón o makis.

Moscatel Negro del Perú



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 59.00

-  De color rojo cereza brillante. En nariz presenta aromas que nos recuerda al té negro, la manzanilla, la canela y el anís estrella con un fondo a frutos rojos. En boca se siente un ingreso fresco, con taninos sutiles, franco, equilibrado y de cuerpo medio.
-  10 – 12 °C
-  Trucha frita, jamón curado, comida fusión peruano - oriental (chifa).

Listán Prieto



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 59.00

-  En vista presenta un color rojo cereza. En nariz se percibe aromas que nos recuerdan las rosas rojas, flor de Jamaica y frutas rojas como la fresa. En boca tiene un ingreso fresco con taninos amigables, de cuerpo medio y con retrogusto persistente.
-  10 – 12 °C
-  Sopa seca de camarones, panceta de cerdo a la caja china o pollo al cilindro.



NOVEDADES

Quebranta



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 59.00

- De color rojo cereza brillante. En nariz se aprecia aromas a frutos rojos que nos evoca a cerezas y fresas. En boca presenta un ingreso fresco, seco, con taninos amigables, franco y un retrogusto ligeramente ahumado.
- 10 – 12 °C
- Sopa seca con carapulcra, chanco al palo o pollo a la brasa.

Moscatel de Alejandria



Cosecha
2022

Precio regular: S/ 59.00

- En vista se aprecia un color blanco amarillo pajizo. En nariz se percibe aromas de Jazmin, gardenias y frutas cítricas como el limón. En boca es franco, fresco, de cuerpo medio y con un final frutal que nos recuerda la piel de naranja.
- 8 – 10 °C
- Causa acevichada, jalea mixta o tarta de piña.



NOVEDADES

Quebranta

Cosecha
2022



Precio regular: S/ 40.00

Moscatel de
Alejandria

Cosecha
2022



Precio regular: S/ 40.00

Blend

Quebranta, Negra Criolla y Mollar

Cosecha
2022



Precio regular: S/ 40.00

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

SIDRA ESPUMOSA **LA MALA**

Es una sidra elaborada con una combinación especial de distintas variedades de manzanas cosechadas en el distrito de Mala (provincia de Cañete) con protagonismo de la variedad Delicia de Viscas, la cual aporta estructura, azúcares y el balance justo de acidez para generar una mixtura de aromas muy interesante, así como soporte a las burbujas.





NOVEDADES

Seco



Precio regular : S/ 53.00

- En vista es amarillo pálido con destellos anaranjados. En nariz nos recuerda la manzana verde fresca, piel de lima, hoja de limón, naranja y levemente floral. En boca la primera impresión fresca y ácida, equilibrada por la cantidad mínima de azúcar residual, recuerda a la manzana de la cual proviene, fresca y fácil de beber.

7 – 9°C

Semiseco



Precio regular : S/ 53.00

- En vista presenta un color ámbar pálido con reflejos dorados. En nariz nos recuerda la manzana roja madura, piel de toronja, caramelo, piña y duraznos frescos. En boca la primera impresión es refrescante, burbujas en buena cantidad, sensación dulce ligera bien equilibrada con la acidez, cuerpo ligero y tiempo de permanencia medio.

7 – 9°C

Dulce



Precio regular : S/ 53.00

- En vista nos presenta un color ámbar pálido con reflejos dorados. En nariz nos recuerda manzanas maduras cocidas, miel, duraznos en almibar y algunas flores como el jazmín y la vainilla. En boca la primera impresión es fresca y directa, sensación dulce, pero, equilibrada con la acidez, nos recuerda a manzana roja madura. De cuerpo medio y mediana persistencia.

7 – 9°C

MAPA VITIVINÍCOLA PERUANO

COMBINA UN PACK DE 5 VINOS
DIFERENTES Y MÁS

S/ **60.00**

LLÉVATE EL MAPA ENMARCADO*

MEDIDA APROX. 50CMX70CM.





Precio:
S/ 35.00



PRISTO

CATÁLOGO 2023

es Perú





El Marqués Cariñoso

Fundada en 1987, actualmente conjuga la tecnología con la nobleza tradicional de elaborar productos de alta calidad en la región de Tacna. El peculiar nombre nace de la amistad entre el dueño y un reconocido personaje tacneño, apodado "El Cariñoso", quien nunca carecía de

Pisco El Marqués Cariñoso

La producción de Pisco se inicia en el 2011, manteniendo lo natural de los procesos y reafirmando el deseo de brindar productos de gran calidad a través del cuidado en cada etapa de su elaboración.

Mosto Verde Italia

Transparente, brillante y con destellos plateados a la vista. En nariz tiene notas cítricas, recordando a la naranja, mandarina y lima, con aportes de menta y hierba buena. En boca, cálido, elegante y sedoso.

Temperatura de Servicio: 15 – 17°C

Maridaje: Picarones, cheesecake de cítricos, chocolate blanco, tartaleta de limón, naranjas caramelizadas.



500ml
Precio:

S/ 74.00

Viñas Toro Muerto

El valle de Majes, Arequipa, está ubicado sobre los 200 m s.n.m. Con un agradable clima y suelos idóneos para el cultivo de la vid, podemos encontrar aquí a Viñas Toro Muerto, bodega liderada por Enrique Luque Vásquez quien es responsable de dar vida a vinos increíbles, y un Pisco de gran calidad gracias a sus procesos tan controlados que tiene. Asimismo, cerca al viñedo se pueden encontrar los famosos petroglifos de Toro Muerto: grabados de figuras zoomorfas y antropomorfas entre los años 500 y 1300 a.C. La bodega ha utilizado la imagen de esta identidad majeña en sus etiquetas, dándole un valor agregado incomparable.

Pisco Toro Muerto

Se caracteriza por tener una gran versatilidad, puesto a que destilan siete de las ocho uvas pisqueras bajo esta etiqueta. Su temperatura controlada tanto en la fermentación como en la destilación aseguran un producto de calidad, con las características de cada uva muy marcadas.

Puro Quebranta

 Se notan destellos plateados al verlo. Presenta aromas a frutos secos, pasas negras, orejones y durazno. En boca tiene presencia y sedosidad muy marcada.

 Temperatura de Servicio: 18 – 20°C

 Maridaje: Brownie de chocolate, trufas de chocolate, chocolate bitter, cheesecake de nutella.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Puro Albilla

-  Limpio, transparente y brillante. Con notas a manzanilla, geranio, uva blanca y naranja dulce. En boca es sutil y cálido, con una sedosidad y elegancia única.
-  Temperatura de Servicio: 16 – 18°C
-  Maridaje: Picarones, cheesecake de aguaymanto, pye de manzana, pye de limón, turrón de vainilla.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Puro Negra Criolla

-  Totalmente transparente y brillante a la vista. En nariz tiene recuerdos a peras, orejones, pasas negras y guindones. Al llevarlo se percibe cálido con sensaciones ligeramente dulces.
-  Temperatura de Servicio: 18 – 20°C
-  Maridaje: Torta de Selva Negra, carrot cake, panqueques con frutos secos, chocolate de leche.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Puro Mollar

 Limpio y transparente, con una gran brillantez. En nariz tiene aromas a manzana roja, pera, durazno y pasas negras. En boca se presenta corpóreo, cálido y sedoso.

 Temperatura de Servicio: 18 – 20°C

 Maridaje: Turrón de vainilla, galletas de avena, pie de manzana, tejas, arroz con leche.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Puro Italia

 Es cristalino y brillante a la vista. Al llevarlo a nariz nos encontramos con notas cítricas, con recuerdos de naranja, lima, acompañadas de menta y hierba luisa. En boca se percibe sedoso, presente y elegante.

 Temperatura de Servicio: 16 – 18°C

 Maridaje: Cheesecake de aguaymanto, pie de limón, picarones, mousse de maracuyá, chocolate blanco.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Puro Torontel

 A simple vista se aprecia puro y brillante, con reflejos plata. En nariz presenta aromas a naranja dulce, mandarina, jazmines y pasas rubias. En boca se siente cálido, con sensaciones dulces y un final largo.

 Temperatura de Servicio: 16 – 18°C

 Picarones, cheesecake de aguaymanto, piña golden deshidratada, turrón de vainilla.



500ml
Precio:
S/ 68.00

Puro Moscatel

-  Transparente con reflejos plateados. Presenta aromas a rosas, violetas, toronja y pasas rubias. En boca es corpóreo y con un final largo.
-  Temperatura de Servicio: 16 – 18°C
-  Arroz con leche, mazamorra morada, cheesecake de sauco, pie de limón, chocolate de leche.



500ml
Precio regular:
S/ 68.00

Puro Acholado

 Limpio con reflejos plata. Con un balance aromático en nariz que recuerda a las frutas cítricas con perfiles dulces, pasas rubias y frutos secos. Corpóreo, cálido y persistente en boca.

 Temperatura de Servicio: 16 – 18°C

 Maridaje: Picarones, carrot cake, trufas, chocotejas, turrón de vainilla, budín.



500ml
Precio:

S/ 68.00

Bodega Viña D'los Campos

Procedente del valle de Cañete, la bodega Viña D'los Campos aporta vinos secos, semisecos y Pisco con gran tradición y calidad. Cuenta con viñedos en Nuevo Imperial y Quilmaná, ambos gozando de suelos ideales para la producción de la vid y el desarrollo de excelentes productos.

Pisco Viña D'Los Campos

Una marca de gran carácter y presencia. Para asegurar su carga aromática, las uvas se exponen al contacto con sus pieles por dos días. Su destilación tiene lugar en un alambique de cobre lo cual le da la particularidad que el Pisco requiere. Reposa 1 año antes de ser embotellado y alistado para su venta.

Mosto Verde Quebranta

 A simple vista, se aprecia transparente con destellos plata. Con aromas que recuerdan a las pasas negras, miel, almíbar de durazno y compota de manzana. En boca tiene un ingreso cálido, presentándose corpóreo con recuerdos dulces.

 Temperatura de Servicio: 17 - 19°C

 Torta de tres leches, chocolate de leches, selva negra, budín, panqueques de plátano.



500ml
Precio:

S/ 54.75

Pisco Don Cortéz

 En vista es brillante y transparente. En nariz es equilibrado y presenta aromas frutales que nos recuerda la manzana roja con un sutil fondo de aceituna botija. En boca es cálido y amigable

 Temperatura de Servicio: 18 - 20°C

 Chocotejas, pie de manzana o alfajores.



750ml
Precio:
S/ 55.70



Peso: 100 gr

Presentación: Embuchado en tripas de cordero y envasado al vacío.

Hecho a base de carne molida de alpaca seleccionada de los mejores ejemplares de los criadores altoandinos de la región Cusco. El salchichón de alpaca está condimentado con especias de la zona, llevada a curación y secado controlado. Para intensificar su sabor se sugiere agregar aceite de oliva

SALCHICHÓN CURADO DE ALPACA

Precio:

s/ 30.00



Peso: 100 gr

SALCHICHÓN CURADO DE PATO

Tierna carne molida de pato, condimentada, llevada a curación con secado controlado y embuchada en tripas de cordero. Consumir a temperatura ambiente. Mezclar con sabores dulces (fresas o sandía).

Presentación: Embuchado en tripas de cordero y envasado al vacío.

Precio:

s/ 35.00

Peso: 100 gr



JAMÓN DE ALPACA

Elaborado con piernas de alpaca cuidadosamente seleccionadas de criadores de provincias altoandinas del Cusco. Curado al estilo europeo, secado con temperatura y humedad controlada. Para intensificar su sabor se sugiere agregar aceite de oliva.

Presentación: Filetes envasados al vacío

Precio:
S/ **30.00**

Peso: 100 gr



MAGRET DE PATO CURADO

Pechuga de pato criollo curada en sal y llevada a un secado controlado en el que se acentúan los sabores característicos del producto con la tradicional técnica europea.

Presentación: Filetes envasados al vacío

Precio:
S/ **41.80**



DELIVERY PERUVINO

Atendemos de lunes a sábado los pedidos recibidos hasta con 24 hora de anticipación.

La Molina: **S/ 20.00**

Miraflores, Barranco, Surco, Surquillo, San Borja, San Isidro, San Miguel, Lince, Cercado de Lima, Jesús María, Magdalena, Pueblo Libre, Lurín, VES: **S/ 15.00**

Chorrillos, VMT, SJM: **S/ 10.00**

Otras zonas: No dude en consultarnos

 **peru_vino**

 **PERUvino**

 **PERUVINO**

Consultas:

www.peruvino.com.pe
ventas@peruvino.com.pe
celular: 960 993 989

