



## LOS TERRUÑOS MÁS PRESTIGIOSOS DEL MUNDO:

ESPAÑA, FRANCIA Y ARGENTINA

Prepárense para un fascinante viaje que nos llevará a través de diversos países del mundo. Comenzaremos nuestra aventura en Cataluña, donde las mágicas burbujas del cava nos sorprenderán. Luego, nos dirigiremos hacia las encantadoras costas de la Provenza, conocidas por sus sofisticados rosados que deleitan los sentidos. Ascenderemos hacia la opulenta Borgoña, famosa por sus míticos blancos que han conquistado paladares en todo el mundo. De vuelta a casa, nos espera la tan apreciada Ribera del Duero, donde la variedad tinto fino nos cautivará con su distinción. Pero nuestro viaje no termina aquí, ¡cambiaremos de continente para explorar las majestuosas orillas de la cordillera de los Andes en Mendoza, donde nos aguarda un exquisito Malbec listo para conquistar nuestros corazones

1



2



3



4



5



## SANT SADURNI D`NOIA BARCELONA

**SITUACIÓN:** Geográficamente, Comtats de Barcelona se encuentra en Cataluña, en la parte nordeste de España, acariciada por el mar Mediterráneo

**SUELOS:** De tipo franco-arcilloso y calizo, que permite un buen drenaje en caso de lluvias abundantes y la retención de agua en épocas de sequía.

**RELIEVE:** Suelos y microclimas entre el mar y la sierra nivel del mar. Sin embargo, es en la zona central, entre 200 y 225 metros, donde se ubican los viñedos viejos de MESTRES.

**CLIMATOLOGÍA:** Características típicas del ambiente mediterráneo, con una estación estival muy larga, con una elevada insolación y temperaturas altas en primavera-verano, dando lugar a unas condiciones óptimas para una buena maduración de la uva.



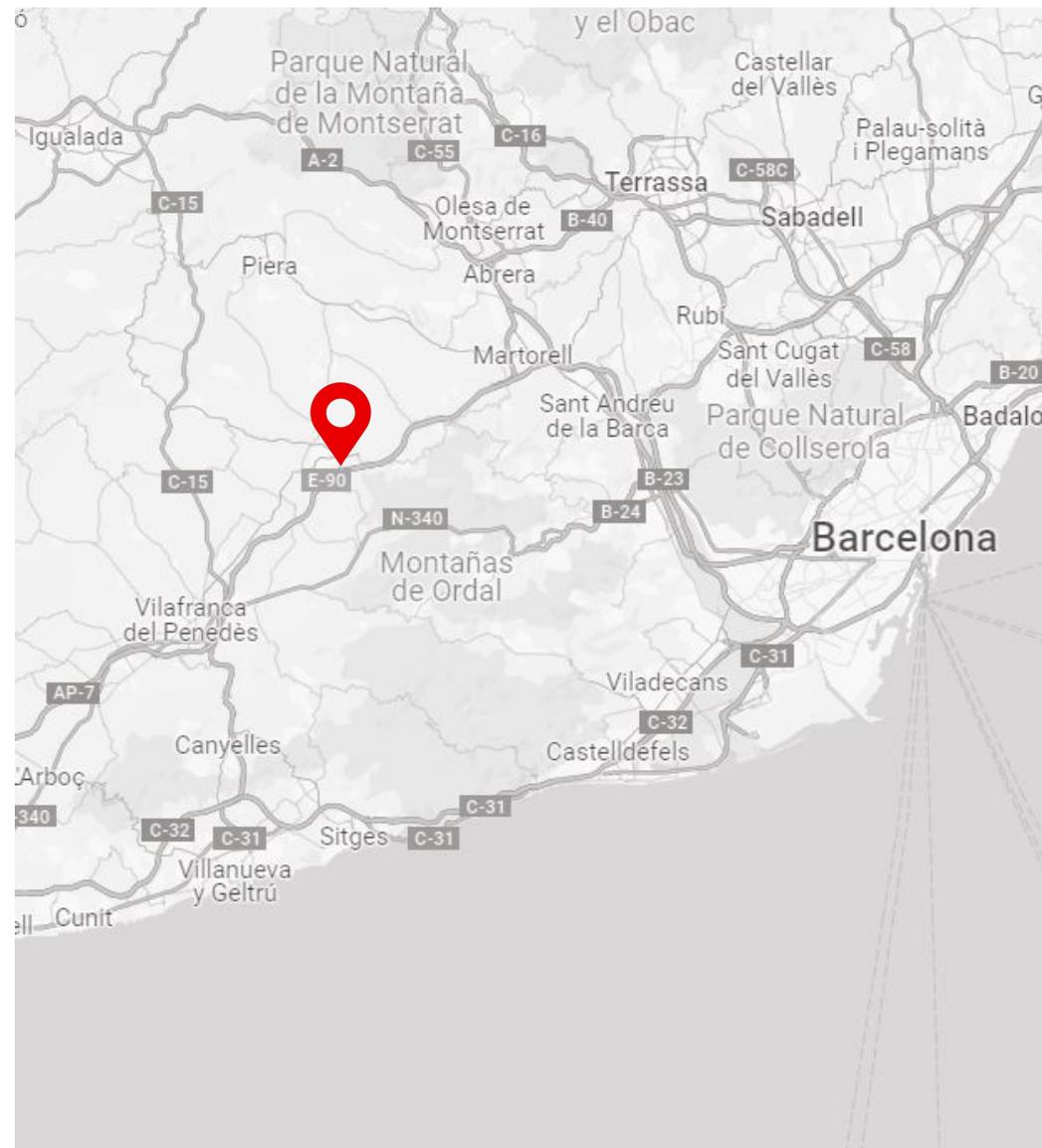
Desde 1966  
VINOS Y LICORES  
**CASA PABLO**

**Mestres**<sup>®</sup>  
*celler 1312*

**LAS MÁGICAS BURBUJAS  
DEL CAVA**

Sant Sadurní d'Anoia

Barcelona, España





# Mestres®

celler 1312

## CONOCIENDO LA BODEGA

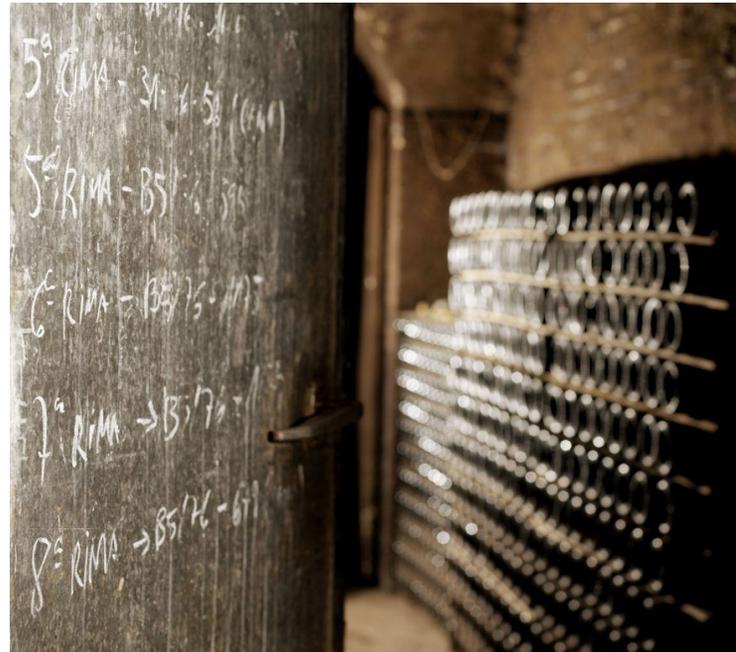
### VIÑEDO

Las viñas viejas fueron plantadas hace entre 40 y 65 años. La vendimia, siempre es de rendimientos bajos, es manual y en cajas para preservar al máximo la calidad de la uva.



### LARGAS CRIANZAS

La paciencia y el tiempo son los dos atributos que inspiran los cavas de larguísimas crianzas de MESTRES, la bodega con los cavas más longevos en el mercado.



### DEGÜELLE MANUAL

Nuestro proceso artesanal de degüelle a temperatura de bodega garantiza la calidad de cada botella.



# Mestres®

*celler 1312*

# 1



## **MESTRES VISOL GRAN RESERVA 2016.** BRUT NATURE

**Elaboración:** Primera fermentación alcohólica y crianza del vino base en acero inoxidable y en botas de castaño durante 6 meses. Segunda fermentación en botella con tapón de corcho, Degüelle manual sin congelar

### **Características Organolépticas:**

De color amarillo pajizo y con finísima burbuja. Cremosidad y notas tostadas y ahumadas. Hinojo en medio de una cama de brioche, manzanilla y cítricos (pomelo). Exhibe francas notas anisadas, de pan ligeramente tostado, redondez y equilibrio. El aporte de la madera se hace más perceptible en nariz que en boca, aunque de forma sutil. Seco pero con melosidad y con una sensación táctil glicérica. Notas de flor y fruta blanca, y una punta de melocotón de agua. Carbónico integradísimo. Muy buena acidez en un espumoso de especial complejidad.

**Variedad:** Xarell.Lo, Parellada y Macabeo

**Crianza:** 6 años en rima

**Grado:** 12% vol.

**Maridaje:** Ideal con Jamón Ibérico, salazones y Ahumados

# CATALUÑA

## PROVENZA (ALPES-COSTA AZUL)

**SITUACIÓN:** región de la **Provenza** (en francés Provence) es una región vitivinícola en el extremo sureste de Francia conocida por la calidad y la cantidad de sus vinos rosados. Los viñedos se extiende de este a oeste por casi 200 km de costa, constituyendo una de las zonas vitícolas más extensas del país.

**SUELOS:** Compuestos de esquistos y granitos o los suelos silíceos y areniscos de las depresiones.

**RELIEVE:** Su relieve está muy diversificado y está constituido por dos grandes bloques geológicos

**CLIMATOLOGÍA:** Claramente mediterráneo, los viñedos disfrutan de unas 3.000 horas de sol al año y una temperatura media de 14.5 grados. Tanto los largos y secos veranos, como el viento frío que sopla del Ródano ayudan contra las enfermedades de la vid.





## CONOCIENDO LA BODEGA

### VIÑEDO

El Château Minuty está rodeado por 65 hectáreas en un solo bloque sobre suelos esquitosos calcáreos, complementadas por 120 hectáreas sobre suelos arcillo-calcáreos en Vidauban y 15 hectáreas en las laderas de Val de Rian en Ramatuelle.



### UN ENTORNO PRESERVADO

Se concede gran importancia al enriquecimiento del suelo con estiércol natural de cabra y oveja, rico en materia orgánica. Este entorno, bordeado por una zona boscosa protegida, garantiza un ecosistema privilegiado.



### EL TERRUÑO Y SU EXPRESIÓN

La vendimia se realiza a mano para garantizar la integridad de la uva a su llegada a la bodega y limitar así la extracción de materia vegetal en el mosto. Las uvas se enfrían a baja temperatura para evitar cualquier fenómeno de oxidación.

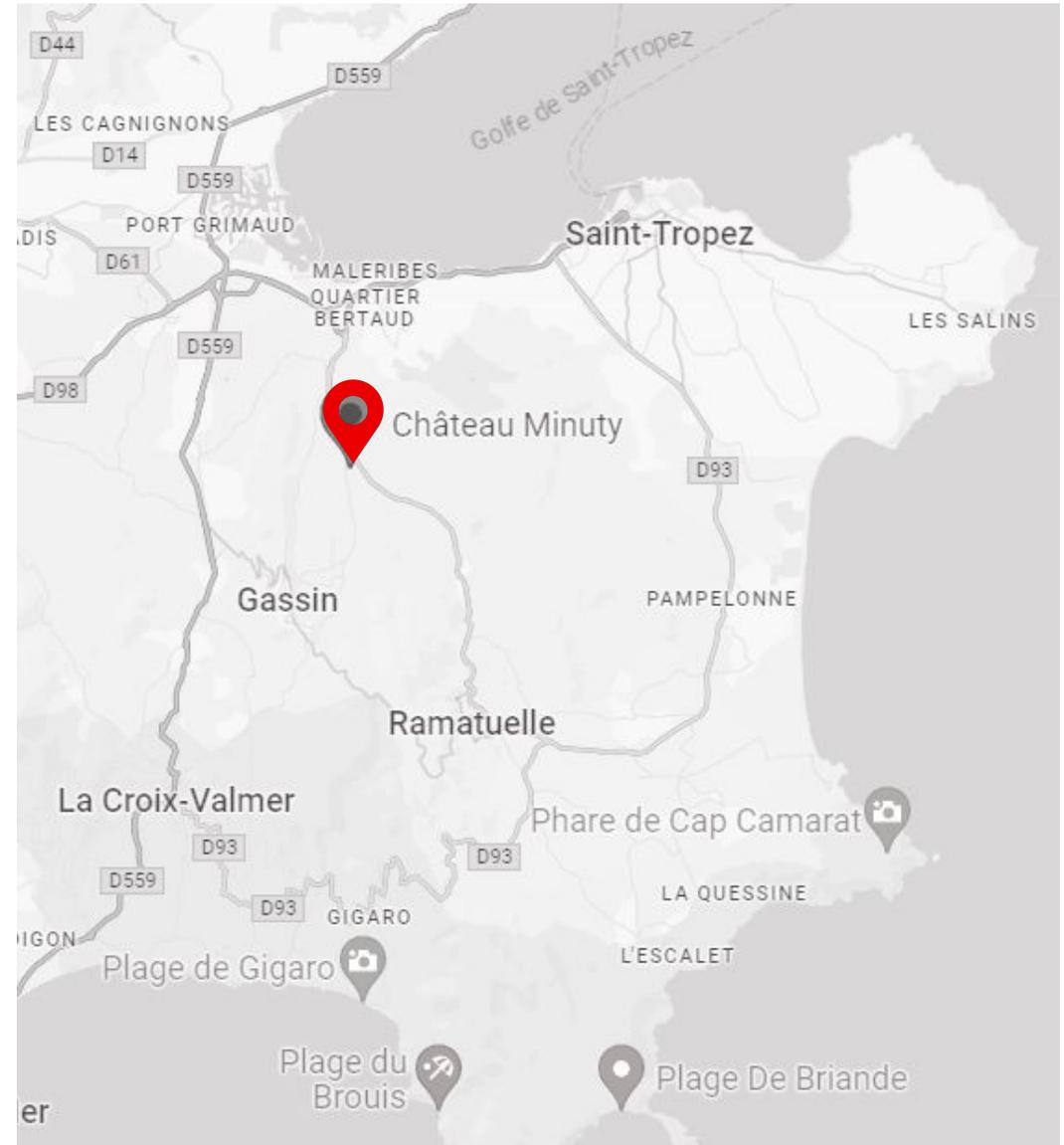


Desde 1966  
VINOS Y LICORES  
**CASA PABLO**



**ROSADOS  
SOFISTICADOS**

Saint-Tropez, Francia



2



## MINUTY PRESTIGE

GRENACHE, SYRAH, CINSAULT, ROLLE

**Vendimia:** Esta añada es una mezcla de una selección de la denominación con uvas del viñedo de la bodega.

**Elaboración:** El proceso se ejecuta con la perfecta comprensión de la bodega temperaturas de vinificación que son lo suficientemente bajas como para fijar el potencial aromático de las uvas pero lo suficientemente alto como para aportar sus sutilezas. Selección de zumos flor, maceración en frío y fermentación, aunque no la maloláctica.

**Grado:** 12,5% vol.

**Maridaje:** Con mariscos, con toques salados (ostras, caracoles, almejas) ceviche de pescado, sushi, pescado a la parrilla, platos clásicos de trattoria (milanesa de ternera y espaguetis alle vongole), especialidades provenzales como verduras rellenas o pilas de verduras.



SAINT  
TROPEZ

## BORGOÑA

**SITUACIÓN:** El viñedo de Borgoña (en francés, Vignoble de Bourgogne) es una región vinícola que se extiende al este de Francia, al norte del valle del Ródano. El viñedo borgoñón se extiende a lo largo de 250 kilómetros desde el norte de Chablis al sur de la región de Mâcon.

**SUELOS:** Los calcáreos como el Kimmeridgiano, perfectos para Pinot Noir y Chardonnay. Estos suelos infunden complejidad y carácter mineral a los vinos, mostrando la influencia del terroir en su calidad y expresión.

**RELIEVE:** Valles que crean microclimas diversos. Proporciona condiciones favorables para el cultivo de uvas de alta calidad. Además, los ríos como el Saona y el Yonne atraviesan la región, enriqueciendo sus paisajes y terroirs.

**CLIMATOLOGÍA:** Borgoña experimenta un clima continental o semi-continental caracterizado por inviernos muy fríos y veranos cálidos.



Desde 1966  
VINOS Y LICORES  
CASA PABLO



MÍTICOS BLANCOS

Château de Saint-Aubin

Francia



# CONOCIENDO LA BODEGA

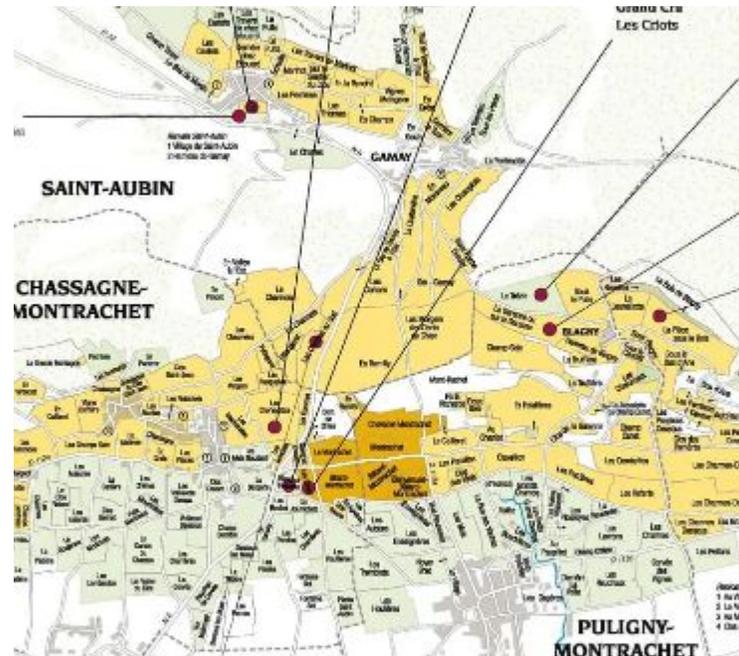
## VIÑEDO

Situada al sur de Beaune, en el corazón de la ruta de los Grands Crus, la finca vinícola Maison Prosper Maufoux se extiende alrededor del castillo de Saint-Aubin en la famosa Côte des Blancs con 9 hectáreas de viñedo, plantadas principalmente con Chardonnay



## DENOMINACIÓN

Le Clos du Château, clasificado en la denominación de origen Saint-Aubin Premier Cru, y las parcelas contiguas del Domaine, constituyen una zona de terroirs de excelencia.



## EXCELENCIA EN BLANCOS

Borgoña es reconocida como la cuna de los mejores vinos blancos, destacando por su elegancia y mineralidad. Chardonnay, originario de la región, alcanza su máxima expresión en los viñedos borgoñones, ofreciendo vinos de gran longitud y intensidad aromática incomparables.



3



## MAÇON-VILLAGES 2020 CHARDONNAY

**Elaboración:** Tras la vendimia, las uvas se prensan en una prensa neumática y el zumo se somete a una decantación estática. sedimentación estática del zumo durante 24 horas a 12°C. A continuación, los mostos se las fermentaciones alcohólica y maloláctica se realizan en cubas de acero inoxidable.

**Suelo:** Los terruños del sur de Borgoña, con su orientación sur/suroeste, son viñedos desde la época galo-romana. Sus subsuelos de piedra caliza propician la expresión del Chardonnay para beberlo joven, ¡con facilidad!

**Características Organolépticas:** color dorado pálido. De nariz discreta, este vino revela notas cítricas. Revela un paladar fresco y equilibrado

**Variedad:** Chardonnay

**Crianza:** 10 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías totales

**Grado:** 13% vol.

**Maridaje:** Aperitivo, Ensaladas/verduras/hortalizas crudas, Marisco, Pescado, Carnes blancas y aves

## RIBERA DEL DUERO

**SITUACIÓN:** Ribera del Duero, situada en la Meseta Central, en la submeseta septentrional (Valle del Río Duero), entre; Madrid y el Sistema Central, y la Cordillera Cantábrica y Montes de León con 115 kilómetros a lo largo de la ribera del río Duero,

**SUELOS:** Altitud de entre 720 y más de 1.000 mts, la naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo por capas de arenas arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones alcaéreas dando como resultado la extraordinaria calidad de la uva, de piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.

**RELIEVE:** Es una de las regiones con viñedos a mayor altitud del hemisferio norte, superando algunos de ellos los 1.000 metros sobre el nivel del mar.

**CLIMATOLOGÍA** clima extremo: con veranos secos e inviernos largos y rigurosos, con baja precipitación (<400 mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20° a 42° C).





Desde  1966  
VINOS Y LICORES  
**CASA PABLO**

**CALLEJO**  
DESDE 1989  
*Ribera del Duero*

Sotillo de la Ribera, Burgos

España



# CALLEJO

DESDE 1989

*Ribera del Duero*

Desde 1966  
VINOS Y LICORES  
CASA PABLO



## CONOCIENDO LA BODEGA

### VIÑEDO

Nuestra bodega cuenta con 27 viñas en Sotillo de la Ribera, abarcando 54.8 Ha en diversos suelos y ubicaciones. Esta diversidad, junto con nuestro cuidado en la bodega, nos permite destacar nuestro paisaje a través de variedades como Tinto Fino, Garnacha, Albillo Mayor y Merlot.



### ENTORNO

Desde los páramos calizos en las zonas altas hasta las arcillas en las áreas más bajas, nuestros viñedos reflejan una variedad de suelos, incluyendo gravas, arenales y arcillas a lo largo del valle.



### ECOLÓGICA

Desde el año 2000, trabajamos bajo los principios de agricultura ecológica: una viticultura limpia, respetuosa y llena de vida para los suelos. Trabajamos por gravedad y con la levadura natural presente en la piel de la uva.



4



## MAJUELOS DE CALLEJO 2019 TINTO FINO

Majuelo es una palabra tradicional castellana empleada por nuestros abuelos para denominar a los viñedos, generalmente de pequeño tamaño, repartidas las cepas irregularmente y siempre en terrenos marginales, pobres. De aquí surge la idea de elaborar este vino, a partir de una selección de Tinto Fino en suelos de grava, que son suelos marginales y muy pobres, con un escaso vigor, consiguiendo un equilibrio perfecto dando vinos muy finos y elegantes, con largo recorrido en el tiempo

Elaboración: Primera fermentación alcohólica y crianza del vino base en acero inoxidable y en botas de castaño durante 6 meses. Segunda fermentación en botella con tapón de corcho, Degüelle manual sin congelar

**Notas notas de cata:** Color rojo rubí intenso, muy limpio y brillante. En nariz potente y complejo con tonos de fruta madura, especias y fondo torrefacto propio de la buena madera.

En boca es sedoso, rico y untuoso con gran estructura y concentración. Final largo y persistente propio de los grandes vinos.

**Vendimia:** Manual en cajas de 12 KG de capacidad doble selección en mesa, entrada de uva por gravedad

**Fermentación:** Con levadura natural

**Crianza:** Descansa 18 meses en Fudres

**Grado:** 14,5 % vol.

**Temperatura de Servicio:** 17°-18°C

**Maridaje:** Lechazo asado, parrilladas, a la brasa, a la plancha.



## REGIÓN LUJÁN DE CUYO

**SITUACIÓN:** Luján de Cuyo, es un departamento en la provincia de Mendoza, Argentina. Tiene 4847 km<sup>2</sup> y es importante por su producción de vino, la industria petrolera y petroquímica.

**SUELOS:** Predominan suelos aluviales y coluviales, ricos en minerales y nutrientes. Se caracterizan por su buena permeabilidad y drenaje, lo que ayuda a regular el agua para las vides. Además, la presencia de calcáreo y piedra caliza en algunas zonas aporta complejidad y carácter a los vinos.

**RELIEVE:** Montañoso y ondulado, marcado por terrazas y valles fluviales. Esta topografía única influye en la diversidad de suelos y microclimas que benefician la viticultura local.

**CLIMATOLOGÍA:** Semiárido continental, con veranos calurosos e inviernos fríos y secos. La amplitud térmica es significativa, favoreciendo la maduración de las uvas. La baja humedad y la escasez de lluvias durante la temporada de crecimiento benefician la salud y la calidad de las vides.



# TERRAZAS DE LOS ANDES

Región: Luján de Cuyo

Mendoza, Argentina



# TERRAZAS DE LOS ANDES

## CONOCIENDO LA BODEGA

### ENTRE EL CIELO Y LA TIERRA

Hace más de 30 años, nos aventuramos en los terrenos inexplorados de los Andes en busca de una expresión varietal refinada que sólo pudiera alcanzarse en las terrazas de clima fresco y de gran altitud de Mendoza.



### VINOS DE ALTURA

Pioneros de los vinos de altura, apuntamos cada vez más alto en la exploración del cultivo en altura irrigados con agua pura de glaciars que producen vinos elegantes, frescos y afrutados.



### MÖET ARRIBA EN ARGENTINA

En 1959 MÖET&CHANDON haciendo historia como la primera inversión de una bodega francesa en América Latina donde trabajan en la innovación del cultivo en altura.



5



**TERRAZAS DE LOS ANDES 2021**  
MALBEC

**DO:** Mendoza subzona Valle de Uco y Luján de Cuyo.

**Elaboración:** Fermentación a temperatura controlada y maceración entre 15 y 20 días.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés nuevas y de cuatro usos.

**Grado:** 14,5% vol.

**Notas de cata:** Vista de color rojo intenso con tonos púrpura. En nariz muy frescos y afrutados con recuerdos de frutos negros y rojos donde predominan las moras, ciruelas y fresa. Aparecen las típicas notas varietales de violetas y especias de montaña. Mientras que en boca es vibrante, fresco y pulido. Con buena tensión y longitud.

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

**Maridaje:** Ideal para maridar con carnes, pasta con salsa de tomate, queso e incluso postres de chocolate, frutos rojos, nueces y coco.

# DISFRUTA DE NUESTROS DESCUENTOS EXCLUSIVOS PARA PARTICIPANTES DE CATA

Llevando **3 botellas 5% off** o **6 botellas 7% de descuento**





¡MUCHAS GRACIAS!



Si te gustó nuestra cata, déjanos una reseña.