

15 ANIVERSARIO  
FRAPPÉ  
1998-2013

salta

CAFAYATE

diario de viajes

SUECIA

primavera

ESPECIAL

bodegas

EL PORVENIR  
ZUCCARDI

restó bar

FRANK'S



17 #edición

FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

primavera relax

## Expresión del Legado Familiar

| Un blend que define a la Familia.  
| La historia vivida como un prólogo.



WINE OF ARGENTINA



*Luigi Bosca*

DE SANGRE

2010



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARTZU



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.



## 04. TERROIR

Cafayate

## 12. SELECCIÓN

Vinos

## 14. SUECIA

Diario de viaje

## 18. EL CLUB

Quesos

## 20. BOUTIQUE

El Porvenir

## 28. TRADICIÓN

Zuccardi

## 32. BARES

Frank's

## 34. COCKTAILS

Sugeridos primavera



# Frescura

SEPTIEMBRE 2013 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR | PRODUCCIÓN INTEGRAL ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

Ya llega la primavera, tiempo de vinos frescos. Blancos, rosados, espumantes, tintos livianos. En Relax, te ayudamos a elegir.

Te presentamos las últimas novedades en vinos y espumantes y un recetario de tragos para disfrutar al sol o en Franks, un bar íntimo e innovador.

Viajamos a los Valles Calchaquíes en Salta para conocer un terroir único.

Recorrimos sus bodegas y visitamos El Porvenir, bodega familiar y boutique.

De ahí bajamos a Mendoza para adentrarnos en la bodega de Familia Zuccardi, tradición e innovación.

Estuvimos en Suecia en la destilería de Absolut. Una visita increíble.

Y como siempre las mejores ofertas, notas e información para seguir conociendo el magnífico mundo del vino.

Nuestro recuerdo para Luis Acuña, "El pobre Luis".



FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

# primavera relax

FRAPPÉ S.R.L. y ENSAMBLE GRÁFICO S.H. no se responsabilizan por el contenido de las notas, ni las opiniones vertidas por colaboradores y entrevistados. El contenido de los mensajes publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite. TIRADA 10.000 EJEMPLARES

TERROIR

# Calchaquí



Pensar en Salta es imaginar la hermosura de los Valles Calchaquíes; su tierra, el agua y el sol fecundan, alimentan y maduran los frutos que producen junto al trabajo y la sabiduría de los hombres, el milagro del vino.

- Fue en el siglo XVIII que los jesuitas plantaron las primeras vides y desde ese entonces los valles se fueron poblando de viñedos y bodegas. Ese notable crecimiento fue consecuencia de la altísima calidad de sus vinos, contando actualmente con más de 2600 hectáreas, entre los departamentos de San Carlos, Angastaco, Molinos, Cachi y Cafayate, aunque en éste último se concentra el 70% de los viñedos de toda la región.

El Valle Calchaquí, en el Norte argentino, es una región particular, privilegiada para el cultivo de la vid en condiciones que no se repiten fácilmente en otros lugares: la altitud. Se suman las características que aporta la geografía: montañas, más de 300 días de sol por año, amplitud térmica entre el día y la noche, aire puro y seco, riego natural de deshielo y aguas subterráneas.

Se pueden encontrar en Cafayate los más gruesos y añosos troncos arbóreos de vid de América del Sur, y en Colomé o Payogasta viñedos jóvenes ocultos en el paisaje montañoso. Todos ellos se ubican desde los 1750 a los 2700 y 3100 metros sobre el nivel del mar (msnm).

El Valle Calchaquí, en el Norte argentino, es una región particular, privilegiada para el cultivo de la vid en condiciones que no se repiten fácilmente en otros lugares.



La personalidad que hoy logran los vinos de altura salteños se debe precisamente a un terroir único, sello de los Valles Calchaquíes. Regiones más reconocidas de Francia, Italia, España en el Viejo Mundo y también productores del Nuevo Mundo como Australia, Estados Unidos, Sudáfrica, Nueva Zelanda, se encuentran por debajo de los 600 msnm. Las bondades del valle radican también en que es una vitivinicultura continental, alejada de grandes masas de agua, y a una altura sobre el nivel del mar que modera la temperatura.

Este atractivo sedujo a casas internacionales, como el grupo suizo Hess Family Estates, que en 2010 plantó bandera con su bodega Amalaya, el último proyecto de Donald Hess en Argentina, donde ya contaba con bodega Colomé. Amalaya está ubicada a 1700 msnm en El Divisadero, en el Alto Cafayate, y tiene tres fincas: Las Mercedes, La Brava y Amalaya, con una superficie de 200 hectáreas, cada una con sus suelos y microclimas, y una capacidad de almacenamiento de 1,2 millones de litros.

#### EL BOOM DE *Yacochuya*

Uno de los lugares más tentadores para los inversionistas es Yacochuya, distante a 6 km del pueblo de Cafayate. Este paraje de singular belleza alcanza una altura de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Allí, Arnaldo Etchart –integrante de una de las familias cafayateñas más tradicionales– convocó para su bodega San Pedro de Yacochuya a Michel Rolland, uno de los enólogos más prestigiosos del mundo.

En la finca hay más de 16 hectáreas plantadas, nueve de Malbec, cuatro de Cabernet Sauvignon, una de Tannat y dos de Torrontés. La bodega, con capacidad de elaboración para 90.000, está equipada con la más nueva y moderna tecnología. Entre sus vinos se destacan: Yacochuya Malbec, San Pedro de Yacochuya Tinto y San Pedro de Yacochuya Torrontés.



HISTORIA DE UN GRAN

# Linaje

Fundada en 1850, las primeras vides de Torrontés se plantaron en la finca La Florida de Cafayate, Salta. Sin embargo, el verdadero desarrollo vitivinícola de la región no comenzó hasta que Arnaldo B. Etchart adquirió la finca a fines de la década del treinta. En pocos años se sumaron otras variedades de origen francés y las plantaciones crecieron de apenas 65 hectáreas, a las 367 hectáreas que la bodega posee actualmente. Luego de cinco años de trabajo en conjunto, en 1996 el grupo francés Pernod Ricard adquirió la bodega.

La combinación de tecnología y tradición dio origen a una empresa innovadora, que ha realizado grandes inversiones y busca la excelencia de calidad en sus vinos para avanzar hacia nuevos mercados. Hoy, como resultado del trabajo realizado, Etchart se ubica en el mundo como una bodega referente de vinos finos argentinos de calidad. Esto se manifiesta a través del reconocimiento internacional logrado por sus vinos en los principales concursos de Argentina y el mundo.

Hoy nos presenta Cafayate Gran Linaje, una nueva línea de vinos varietales de alta gama integrada por un Malbec, un Cabernet Sauvignon, un Torrontés y un Torrontés Cosecha Tardía, que representan fielmente la singular tipicidad de su terroir Cafayateño.

Cafayate Gran Linaje conjuga la pureza de un entorno natural único con factores como la amplitud térmica, la

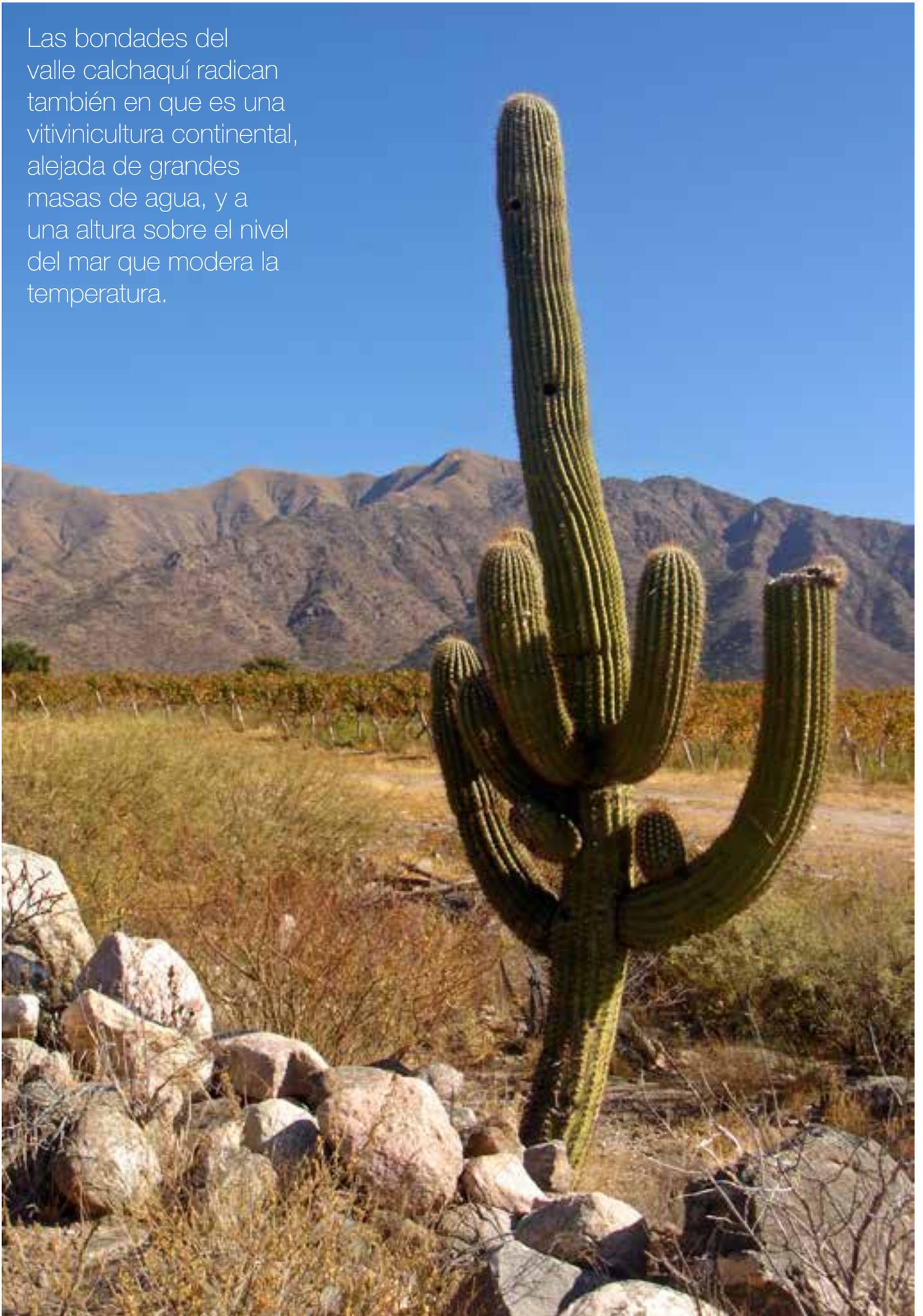


altura de la montaña, el agua de la cordillera y su terreno franco arenoso que, combinado con el expertise de más de 160 años que Bodegas Etchart tiene del terroir, culmina en esta línea de vinos excepcionales.

La línea se compone de dos elegantes tintos de prolongada crianza durante 10 meses en barricas de roble francés, con corte de Tannat y Bonarda que le otorgan carácter e intensidad; y dos blancos procedentes de las mejores parcelas de torrontés cuidadosamente seleccionadas que encuentran su máxima expresión en este terroir. Cafayate Gran Linaje Malbec, Cabernet Sauvignon, Torrontés y Torrontés Tardío conforman una línea de gran estirpe.

La línea de vinos Cafayate Gran Linaje estará a la venta en estos días en restaurantes, vinotecas y supermercados seleccionados con un precio sugerido de ochenta y cinco pesos.

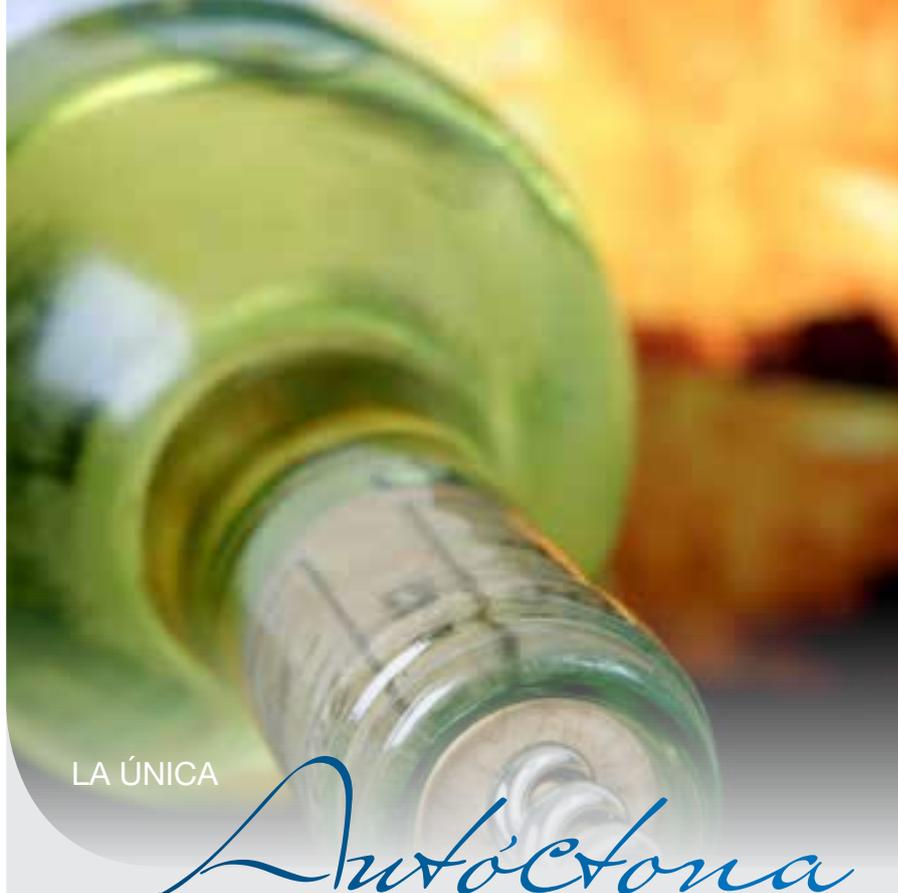
Las bondades del valle calchaquí radican también en que es una vitivinicultura continental, alejada de grandes masas de agua, y a una altura sobre el nivel del mar que modera la temperatura.



Por las características de clima, suelo y edad de los viñedos, sus variedades concentran más aroma y color que en otras regiones vitivinícolas, acentuando su calidad y forjando su propio carácter.

En los últimos años la industria experimentó un gran crecimiento y desarrollo en esta zona, favoreciendo la elaboración de extraordinarios vinos de calidad reconocidos en los mercados y concursos internacionales. Actualmente, la región del Valle Calchaquí cuenta con 37 bodegas. Muchas, se caracterizan por sus dimensiones, mayor capacidad de producción y comercialización, mientras que otras se destacan por ser bodegas boutique.

No sólo creció mucho la superficie cultivada sino que los bodegueros introdujeron nuevas cepas y reemplazaron con tecnología nueva los toneles de algarrobo y las prensas manuales, conservando el espíritu y la pasión con la que se elaboran los vinos, que han alcanzado renombre internacional y numerosos premios.



LA ÚNICA

*Torrontés*

- Color verde casi translucido, aroma a flores blancas, uva fresca, cítricos y pinceladas moscateladas o su contracara sobremadura amarilla dorada, abocado y aromáticamente invasivo, esas son las características de la versión moderna del Torrontés, la única uva autóctona argentina.

Traída en la época colonial, el Torrontés es la cruce de la Moscatel de Alejandría y la uva criolla. Existen tres variedades distintas, Torrontés Mendocino, Sanjuanino y Riojano. Este último es el más plantado para fines enológicos y obtiene lo mejor de sí en tierras salteñas, más precisamente en Cafayate, donde se obtienen los vinos más equilibrados.

Con esta variedad se obtienen básicamente dos estilos de vinos. En uno podemos observar un color amarillo porque el Torrontés es un vino que se oxida fácilmente, con aromas casi invasivos de moscatel muy marcados, uva fresca, flores blancas y damascos. En la boca suele ser abocado, con acidez media, muy floral y final levemente amargo. Así se vinificaba hasta no hace tantos años esta uva.

La otra versión, más atractiva, se elabora de un modo muy cuidado, lo que permite obtener un vino balanceado, de alta calidad, casi

translucidos, levemente verdes, con aromas frescos de flores blancas, frutos cítricos y algo vegetal. En boca tienen una atractiva acidez, son secos y ofrecen aromas frescos y final corto sin amargos. Este es el rumbo que han tomado la mayoría de las etiquetas y ha colaborado a que se difunda rápidamente, en paladares argentinos y extranjeros, esta variedad. Ideal como aperitivo o para acompañar una jornada de calor.

El más difundido y clásico maridaje regional es el Torrontés con empanadas salteñas, por esos pagos es lo más usual y propuesto. Pero es una cepa que, dependiendo de etiquetas y modos de elaboración, combina perfectamente con pescados y ensaladas, principalmente. Su carácter seco y cítrico lo convierte en un gran compañero. Es una muy buena opción para comida mexicana, cuestión difícil de maridar si las hay, y causa una agradable sorpresa con sushi.

Así como el Malbec se convirtió en vidriera y estandarte para los vinos argentinos. El Torrontés, como única cepa nacional, puede convertirse en su homólogo de los vinos blancos. Calidad y trabajo, no faltan.



Por las características de clima, suelo y edad de los viñedos, sus variedades concentran más aroma y color que en otras regiones vitivinícolas, acentuando su calidad y forjando su propio carácter.

En el valle se cultivan diversas variedades, destacándose el Cabernet Sauvignon y el Malbec; aunque la más emblemática es el Torrontés, cepaje blanco distintivo de los vinos argentinos; su implantación es excelente en la región del Valle Calchaquí, donde adquiere su mejor expresión. El perfume del Torrontés tiene reminiscencias florales y vegetales, con un toque levemente amargo muy típico de la variedad. Su sabor despliega una personalidad única que lo vuelve inolvidable una vez identificado.

Tannat, Bonarda, Syrah, Barbera y Tempranillo son otras cepas que se dan muy bien en esta zona. Los tintos salteños son de gran estructura, alto contenido de antocianos, taninos amables al paladar, estructura polifenólica, y con buen potencial de guarda. Para los expertos, los Malbec calchaquíes son redondos, aromáticos y de color intenso.



## La ruta

### DEL VINO SALTEÑO

Pocos caminos del vino cuentan con la belleza y fuerza del paisaje natural, las formas y coloridos de sus montañas, una rica historia y la presencia de costumbres milenarias como ocurre en los Valles Calchaquíes. Aquí el turismo del vino se conjuga con el ecoturismo, el turismo cultural e histórico y el turismo de aventura.

La gastronomía autóctona, con recetas andinas o criollas (tamales, humitas, locro, empanadas) es un icono característico en la región, entre otros nuevos sabores del vino como los helados artesanales de torrontés o Cabernet.

La oferta de alojamientos es de alta calidad en hosterías, fincas rurales o bodegas que disponen de exclusivos hoteles en las viñas. Otro servicio distintivo es la vinoterapia, con novedosos tratamientos a base de vino en modernos spas.

A las visitas y degustaciones guiadas en bodegas, se suman actividades especiales como programas de cosechas. En marzo, la vendimia comunitaria en la Finca Las Nubes ya es un clásico.

El Museo de la Vid y el Vino se suma a la propuesta de esta ruta, con un atractivo turístico y cultural que enriqueció y fortaleció a la región desde su apertura en 2011.



COMPRANDO  
1 CAJA  
DE CUALQUIERA  
DE NUESTROS  
ESPUMANTES  
SALENTEIN



LE OBSEQUIAMOS  
1 BOTELLA DE VINO  
DE ALTA GAMA

*Selección Especial  
de Barricas*

BLEND 2007



BODEGAS  
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA  
ARGENTINA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.







Es la botella más famosa de Suecia. Es el vodka más vendido en Estados Unidos. Sus campañas publicitarias han atravesado el mundo entero, trascendiendo la frontera de lo puramente comercial para meterse en el mundo del arte, de la moda y de la fotografía.



- Se llama Absolut Vodka.
- Se fabrica en Suecia y muy pocos consumidores se preguntan alguna vez por qué prefieren consumir un vodka sueco que uno ruso. La cuestión es, al parecer, un mero asunto publicitario. Una campaña hiper exitosa que convirtió a una pequeña compañía en un gigante transnacional. Con apenas 25 años de carrera internacional Absolut ha conseguido lo que muchos soñarán toda su vida: una sociedad entera que identifica y se identifica ante un producto.

# Sweden

La historia -oficial- tiene tintes de leyenda. Hacia fines del siglo XIX, en 1879 para ser exactos, un personaje -Lars Olsson Smith-, comienza a producir vodka en las afueras de Estocolmo. Es el hombre que aparece en todas las botellas de Absolut, en la medalla que corona el cuello del frasco. El producto se convierte en un éxito en su natal Suecia aunque no llega más lejos. De entonces, se dice, viene la fórmula pura de la bebida: no en vano el nombre original del producto era "Absolut Rent Bränvin" cuya traducción literal del sueco sería: vodka absolutamente puro. Muchos años más tarde es otro personaje quien decide llevar la marca a Estados Unidos: Lars Lindmark. Cuando Absolut Vodka llegó a los almacenes de Estados Unidos era ya básicamente



lo que conocemos hoy: la botella de corte muy limpio (inspirada según dicen en las ampollas que se utilizaban en las farmacias suecas donde en principio se había vendido el vodka), la tipografía amplia, bold y moderna, en tinta azul, y el famoso nombre y texto impresos sobre el vidrio -sin ninguna etiqueta adherida, pues la idea era mantener la transparencia de la bebida-. La imagen de Absolut vodka había quedado definida.



Pero el verdadero boom del producto llegó con la publicidad, que se introdujo en 1980 y logró un fuerte impacto desde el primer momento. La primera campaña publicada fue la de "Absolut Perfection" en la que la botella aparecía retratada con un halo sobre la tapa y la leyenda de "perfección absoluta", en la tipografía ya clásica, en la parte de abajo. Fue Adman Geoff Hayes,

de la agencia publicitaria neoyorquina TBWA, el responsable de esta brillante idea. Desde entonces, esa misma botella continuó apareciendo en todas las publicidades, como centro principal de la imagen, acompañada siempre de un pequeño texto: la palabra ABSOLUT seguida de algún termino alusivo a la imagen. Y el resto, sí, es historia.

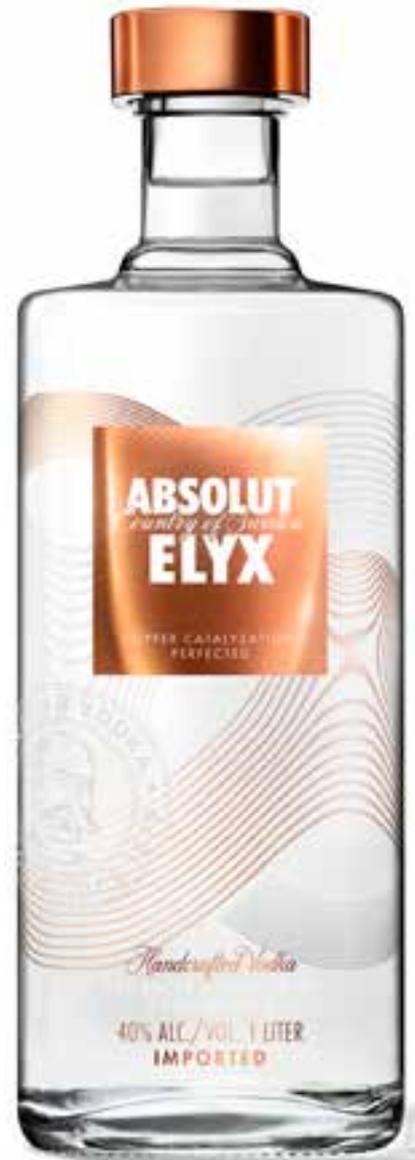




### UNIQUE EDITION

Para hacer que cada botella sea única, Absolut tuvo que rediseñar todo el proceso de producción. Las coloridas botellas se distribuirán en todo el mundo. Todo el mundo encontrará un diseño que llame su atención y se convierta en un regalo verdaderamente personalizado o el complemento perfecto para una fiesta o una colección.

“Absolut Unique se siente un poco ‘científico loco’, un poco arte callejero. Es un concepto atrevido, incluso para una compañía tan apasionada por la creatividad como ABSOLUT”, dice Jonas Tâhlin, Vicepresidente de Marketing Global en The Absolut Company. “Cualquiera puede hacer una o dos productos únicos. Estamos haciendo cuatro millones”.



### UN ABSOLUTO ELIXIR

Absolut Elyx rinde culto a las técnicas tradicionales. Es elaborado a partir de trigo de invierno -seleccionado a mano- de una sola finca de Råbølöf. Mezclado con agua de manantial subterráneo, filtrada a través de roca, es destilado al cobre en una columna que data de 1920.

El producto final son pequeños lotes de un vodka super premium hecho a mano con una textura elegante y suave.

BIENVENIDOS A

El Club

Es un placer disfrutar de los grandes vinos y que mejor si están acompañados de buenos quesos. En este espacio te acercaremos historias e información acerca de este manjar para sumergirse en su cultura y degustación.

## PRIMERO, UN POCO DE HISTORIA

Los orígenes de la elaboración del queso están en discusión y no se puede datar con exactitud, aunque se estima que se encuentran entre el año 8000 a.C. (cuando se domestica la oveja) y el 3000 a.C. Las pruebas arqueológicas más antiguas se han encontrado en murales de tumbas del Antiguo Egipto, datadas sobre 2.300 a.C. Estos primeros quesos probablemente tendrían un fuerte sabor y estarían intensamente salados con una textura similar a los quesos Feta o Requesón. En la *Ilíada* de Homero hay una alusión a que “la leche se cuaja rápido en fermento de higuera”; en la *Odisea*, Afrodita regalaba con queso y dulce miel a Ulises y sus compañeros. También el queso es mencionado en los escritos de Aristófanes, Aristóteles y Marcial. En la época Romana, con la expansión de su imperio, la producción del queso llegó a lugares remotos, donde cada región le otorgaba su característica artesanal. El comienzo de la era industrial, los factores económicos y la inmigración han colaborado en la expansión del consumo hacia otros continentes y la producción de distintas y nuevas variedades de quesos. En Argentina, además de la producción industrial a gran escala existen productores artesanales a lo

largo y ancho de nuestro país. Muchos de ellos desconocidos porque la elaboración se limita al consumo familiar y pequeñas ventas locales.

## EL CLUB DE LOS QUESOS

CQ es el primer Club de Quesos de Argentina. Una empresa familiar con la planta de elaboración en la localidad de Rauch, provincia de Buenos Aires y entregas en todo el país. En este pequeño establecimiento se elaboran quesos con el método artesanal. Son tres quesos diferentes por mes que se elaboran respetando las recetas de origen que llegan directamente al consumidor.

## LA SELECCIÓN DE AGOSTO

**Asino:** debe el nombre a su lugar de origen, el Monte As, en el Val d'Arzino, Udine, Italia. Elaborado en esa región desde 1659. Es de pasta semi blanda y fresca, sin corteza, de color blanco a amarillo claro, con ojos pequeños y uniformes. Tiene romero en superficie. En la cocina el Asino es un queso ideal para untar en pan tostado servido con rebanadas de polenta a la parrilla y carnes frías. Se puede maridar muy bien con vinos dulces.

## Toscano: queso

semi duro de pasta hilada cocida, uniforme y consistente. Su sabor es picante y se vuelve mas marcado cuando esta estacionado. En su pasta contiene tomates secos y albahaca. Luego del paso por salmuera para otorgar el contenido salado, se macera en aceite de oliva para su curado. Es ideal para presentar en picadas y se puede acompañar con jamón crudo, pan de campo y frutas secas. También se funde fácilmente al cocinarse. Para maridar recomendamos vinos blancos secos, vinos tintos de cuerpo medio, o cerveza artesanal.

**Queso tipo Pata de Mulo:** esta versión de la receta es elaborada con leche de vaca. Originariamente es de León, Zamora y Valladolid, España. En su origen es elaborado con leche de oveja. Se moldea a mano con una tela haciéndolo rodar sobre la mesada de trabajo hasta obtener su forma tubular. Su pasta es semi dura, de color amarillo pajizo. La corteza es natural y de color amarillento. De sabor levemente ácido y salado.

Para conocer más sobre CQ ingresa a [www.elclubdelosquesos.com.ar](http://www.elclubdelosquesos.com.ar)



OLD VINEYARD

OLD VINEYARD



La elaboración de este Malbec estuvo claramente inspirada en mis nietos varones, sexta generación de la familia Canale. Pequeños, fuertes, corpulentos, profundos con una gran personalidad pero a la vez cálidos, dulces y originales. Compañeros de múltiples ocasiones.

- Guillermo Borri Canale, Presidente

MALBEC - 91 Pts. (Robert Parker) 91

PINOT NOIR - 91 Pts. (Tim Atkins) 91

RIESLING - 90 Pts. (Robert Parker) 90

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



# PROMO PATAGONICA



LINEA  
HUMBERTO CANALE  
ESTATE

# 2+1

HUMBERTO CANALE  
CARACTER PATAGONICO

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

# BODEGA *Doutique*

Sobre 100 hectáreas, la familia Romero Marcuzzi produce 200.000 botellas anuales de vinos de alta gama con uvas Torrontés, Malbec y Tannat, típicas del suelo arenoso, la altura y amplitud térmica del valle de Cafayate.



ES UN CORTE DE AL MENOS CUATRO VARIEDADES TINTAS SELECCIONADAS DE ENTRE LOS MEJORES TINTOS DE CADA COSECHA PARA QUE INTEGREN ESTE VINO ÍCONO. PARCELAS ESPECIALMENTE SELECCIONADAS Y TRABAJADAS PARA OBTENER UN RENDIMIENTO MENOR DE 4 TONELADAS POR HECTÁREA, CON UN MÍNIMO DE 18 MESES DE GUARDA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO Y CASI 2 AÑOS DE GUARDA EN BOTELLA ANTES DE SER COMERCIALIZADO.

• La bodega El Porvenir se encuentra en Cafayate, en los Valles Calchaqués, una zona caracterizada por su clima extremo y desértico. Adquirida hace una década por la familia Romero Marcuzzi, cuenta con unos viñedos plantados entre los 1700 y los 2500 metros sobre el nivel del mar (msnm).

Es una bodega familiar y boutique que produce partidas limitadas de vinos exclusivos y que se encuentra en un terroir considerado boutique como el valle de Cafayate que en total sólo tiene unas 2000 hectáreas y está delimitado por montañas. Un lugar único en el cual El Porvenir ocupa 100 hectáreas repartidas en cuatro fincas. La bodega produce 200.000 botellas al año y tiene como principales mercados a Estados Unidos, Reino Unido, Hong Kong, Alemania, Holanda, México y Brasil, además de la Argentina.

Con un proceso de vinificación moderno que incluye tanques de acero inoxidable para la fermentación de vinos blancos y tintos, uso de levaduras seleccionadas, maceración en frío, y en el caso de los blancos, uso de prensa neumática, toda uva que ingresa a esta bodega pasa por una cinta de doble selección que permite obtener la mejor calidad posible.

En esta zona el factor que más influye en la vid es la amplitud térmica debido a la altura, con días cálidos y noches frías, escasas lluvias y alta insolación (320 días de sol). El suelo es arenoso y pedregoso, de excelente drenaje, ideal para realizar fácilmente viticultura integrada, sustentable y orgánica. Las uvas que se obtienen son muy concentradas y maduras que resultan en vinos con taninos firmes pero a la vez suaves y redondos.



Las cuatro fincas de El Porvenir son:

**El Retiro**, a 1650 msnm, comprende los viñedos más antiguos de la bodega con plantas de más de 45 años. Es la única finca que tiene parrales, sistema de conducción ideal para el Torrontés.

**Río Seco**, a 1700 msnm, es una finca muy equilibrada, con viñedos de trece años donde se destaca la concentración polifenólica y aromática de las variedades tintas.

**Alto Los Cardones**, a 1750 msnm, se encuentra al pie del cerro, en un suelo extremadamente pedregoso y pobre, lo que permite que el terroir se exprese en sus vinos.

**Alto Los Cuises**, a 1850 msnm, es de las cuatro fincas la que se encuentra a mayor altura. Se ubica en lo profundo de una quebrada en la Sierra del Cajón y la plantación se realizó en terrazas.

Las fincas producen uvas blancas Torrontés, y tintas –principalmente– Malbec y Tannat, típica de la zona, que se da muy bien en Cafayate. Además hay plantaciones de Syrah y Cabernet Sauvignon, y actualmente se están realizando cortes experimentales con Petit Verdot.

En la zona donde están emplazadas las fincas, el factor que más influye en la vid es la amplitud térmica debido a la altura, con días cálidos y noches frías, escasas lluvias y alta insolación (320 días de sol). El suelo es arenoso y pedregoso, de excelente drenaje, ideal para realizar fácilmente viticultura integrada, sustentable y orgánica.

AMAUTA ES UNA LÍNEA DE 4 VINOS DE CORTE QUE OFRECEN UNA INTERACCIÓN DE LAS VARIETADES Y LA COMPLEJIDAD DE UN BLEND. ESTOS VINOS TIENEN UN TIEMPO DE GUARDA EN BARRICA DE SEGUNDO USO ENTRE 6 Y 8 MESES.

LABORUM ES LA EXPRESIÓN VARIETAL DE CAFAYATE, EL REFLEJO DEL TRABAJO, LA CUSTODIA EN VIÑEDO Y LA INTEGRACIÓN EN BODEGA, QUE DAN COMO RESULTADO ESTOS VARIETALES CON UN ENFOQUE ARTESANAL Y GENUINO. LA LÍNEA ESTA COMPUESTA POR VINOS QUE PROVIENEN DE VIÑEDOS DE MUY BAJO RENDIMIENTO (6 TN/HA).





A fines de la década del 90, la familia Romero Marcuzzi –que ya era propietaria de una bodega en Tolombón– decidió encarar un nuevo proyecto apuntando a un mercado de alta gama, diseñando en Cafayate una bodega premium con escasas partidas de vino de muy alta calidad y una cantidad limitada de botellas.

### LEGADO FAMILIAR

La familia Romero Marcuzzi desembarcó en el mundo del vino cuando Roberto Romero –una personalidad de Salta, provincia de la que fue gobernador entre 1983 y 1987– abrió hace cuatro décadas su primera bodega en Tolombón, a pocos kilómetros de Cafayate. Allí, entre viñedos y largos veranos compartidos en familia, se cultivaron los pilares de este proyecto: un fuerte compromiso con el lugar, suma dedicación al trabajo y un gran amor y respeto por el terroir. Fue en las amplias galerías de aquella vieja bodega donde Lucía, nieta de Roberto y actual directora de El Porvenir de Cafayate, dio sus primeros pasos.

A fines de la década del 90, la familia Romero Marcuzzi decidió encarar un nuevo proyecto apuntando a un mercado de alta gama, diseñando una bodega premium con escasas partidas de vino de muy alta calidad y una cantidad limitada de botellas. “Con este claro objetivo adquirimos una bodega centenaria a la que actualizamos en infraestructura y tecnología restaurando con gran éxito viejos viñedos de 50 años de Trrontés, Malbec y Tannat. Durante esa época plantamos en una nueva finca viñas de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, entre otras variedades”, contó Lucía Romero Marcuzzi, que lidera un equipo de 50 personas que siguen el legado de sus antepasados pero con un marcado impulso innovador.

Nacida en Salta, Lucía pasó los primeros veranos de su infancia en la bodega de su abuelo en Tolombón y de a poco fue descubriendo el mundo del vino. Al finalizar sus estudios universitarios en Buenos Aires, con 22 años, empezó a trabajar en la bodega colaborando primero en el desarrollo de la imagen y los productos, y a partir de 2006 gestionando el área de Comercio Exterior.

En 2012 realizó el Wine MBA en la Escuela de Negocios de Bordeaux, BEM, con el objetivo de tener una visión global del negocio y aprender de las experiencias de otras bodegas en el mundo. Desde entonces se encuentra a cargo de la bodega en el papel de directora con el objetivo de seguir posicionando los vinos de Salta en Argentina y en el mundo.

# EMILIA

## NIETO SENETINER

*Extra Brut*

**El maridaje perfecto**

Tomalo como fresco aperitivo para toda ocasión o combinado con sushi, tablas de quesos o platos de fusión.

No dejes de probarlo junto a postres a base de frutas o helados, como mousse de chocolate.

Beber idealmente entre 6° y 8° C.

*Un espumante ideal para tomar,  
cuando tenés ganas de tomarlo.*

100% Uva Moscatel de Alejandría.

Fresco, Aromático y Equilibrado.

Este lanzamiento completa la línea de Espumantes  
Emilia Nieto Senetiner.

DESDE 1888

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



# CADUS

SINGLE VINEYARD

*Cadus es la línea de Alta Gama de Bodegas Nieto Senetiner*

*Finca*

*Villa Blanca*

MALBEC

*Finca*

*Las Tortugas*

MALBEC



### *Cadus Single Vineyard*

*Nuestra línea Single Vineyard refleja la mejor expresión del Malbec de nuestras fincas propias "Villa Blanca" y "Las Tortugas" ubicadas en el Valle de Vistalba y Agrelo en Luján de Cuyo, Mendoza.*

*Cadus representa nuestra pasión por los vinos y el saber hacer de nuestro enólogo, que nos entrega vinos de gran intensidad, concentración y elegancia.*



*Cada una de nuestras variedades requiere,  
en promedio, 3.000 horas de luz para dar una cosecha.  
Esto significa que por año, y por la ubicación  
de nuestros viñedos, necesitará esa cantidad de sol  
para alcanzar el punto óptimo de maduración.*

## VIVIR EL TERRUÑO

Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu.



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

# Tradición

& INNOVACIÓN

Saury

4496

FAMILIA ZUCCARDI

ALLIER

M

OF V

Un viñedo plantado en Maipú, Mendoza, a mediados del siglo XX para mostrar las bondades de un sistema de riego experimental fue el primer paso de Familia Zuccardi en el mundo del vino. Desde entonces, la bodega no dejó de innovar en métodos de producción, y nuevos productos. Su desafío de cara al futuro: desarrollar micro terroirs que expresen la identidad de zonas específicas, principalmente dentro del Valle de Uco.

• Familia Zuccardi es pura tradición familiar. Tres generaciones han contribuido al crecimiento de la empresa, que resume su filosofía de trabajo en cuatro pilares: “elaborar vinos de la más alta calidad, mantener una constante capacidad de innovación, trabajar en total armonía con el medio ambiente y ser útiles a la comunidad”.

El *winemaking* de Zuccardi suma a la elaboración artesanal una infraestructura de bodega moderna que le permite optimizar los procesos sin alterar el tiempo propio del vino ni su calidad. La empresa cultiva más de 800 hectáreas de viñedos en las localidades mendocinas de Vista Flores, Altamira, La Consulta, Maipú y Santa Rosa. Actualmente, el 35% de esos viñedos están certificados como orgánicos y en el resto se utilizan sistemas de cultivo sustentables. Precisamente, el cuidado del medio ambiente es otra de las características de la bodega desde su nacimiento.

Es que la innovación está en el ADN de Zuccardi, que nació como fruto de una experimentación en sistemas de riego y continuó con los métodos de conducción de las viñas. Actualmente, es la única bodega en su tipo en Argentina que tiene un área experimental en la que se desarrollan 35 nuevas variedades de vinos. De hecho, la bodega introdujo con mucho éxito vinos elaborados a partir de variedades de uva no tradicionales Tempranillo, Bonarda, Viognier, Caladoc, Marselán y Ancellotta. En ese laboratorio, los enólogos se encuentran estudiando el potencial de calidad de variedades absolutamente desconocidas para el consumidor argentino, como Aglianico, Arinarnoa, Ekigaina, Malvasia Nera, Nero Amaro y Nero Dávola, entre otras.

Familia Zuccardi –que está entre las tres bodegas argentinas que más exportan– tiene tres grandes líneas de productos: Santa Julia, Zuccardi y Malamado.

**Santa Julia** es una de las marcas que mejor supo leer los cambios en las preferencias de los consumidores en los últimos 20 años. “A principios de los años 90 la bodega comenzó a desarrollar vinos jóvenes, de colores vivos y aromas intensos, que fueron muy bien recibidos por consumidores de diferentes países”, contó Rodolfo Montenegro, winemaker de la bodega. De

esta línea son los productos de Alta Gama –tales como Santa Julia Magna y Alambrado, Reserva, Vida Orgánica–, Varietales Jóvenes, Espumantes e Innovación. Todos se ofrecen en un completo catálogo de presentaciones, varietales y blends.

**Zuccardi**, con vinos que expresan la esencia de los suelos y de las condiciones extremas de clima y altitud donde están plantados los viñedos. El crecimiento y desarrollo del rango Zuccardi ha sido liderado por Sebastián Zuccardi, quien tiene como premisa elaborar vinos con identidad, a través de la continua exploración del *terroir* en Valle de Uco. Microrregiones como Altamira, La Consulta, Vista Flores, Los Arboles, Gualtallary, El Peral y San José, entre otras, presentan factores comunes (marcada amplitud térmica, gran luminosidad y temperaturas promedio más bajas que en el resto de Mendoza). Sus diferencias principales radican en las variadas altitudes sobre el nivel del mar en que se encuentran estos *terroirs* –cubren un rango que va desde los 900 a los 1500 metros– y sus contrastantes perfiles de suelos que van desde arcillosos hasta sumamente pedregosos, muchas veces en pocos metros de distancia. Todo ello demuestra que Uco ofrece una interesante diversidad, con zonas muy diferentes entre sí. Vinos como Zuccardi Aluvional La Consulta, Zuccardi Aluvional El Peral, Zuccardi Zeta, Tito Zuccardi La Consulta y Zuccardi Blanc de Blancs, por nombrar sólo algunas etiquetas, ya son reconocidos en el mercado por expresar cabalmente a esta combinación única e irrepetible de diversos factores como el suelo, el clima y la gente que interviene en su elaboración.

La bodega también tiene una política de transparencia innovadora: desde su página web [www.zuccardiwines.com](http://www.zuccardiwines.com) puede accederse a los reportes de cosecha, en los que se describen las características de cada vendimia. Allí también se encuentran detalladas fichas técnicas etiqueta por etiqueta y cosecha por cosecha.

**Malamado**, una línea de vinos generosos o fortificados, algo parecidos al oporto, que se utilizan entre –otras ocasiones– en la *cocktelería* para elaborar tragos o preparar cafés especiales. Durante su elaboración a estos vinos, que pueden ser dulces o secos, se les adiciona un aguardiente (alcohol vínico) para elevar su graduación



alcohólica. Esta práctica surgió en el siglo XVII como una manera de preservar los vinos durante las largas travesías que debían realizar en barco desde los países productores como España y Portugal hasta los países consumidores, como Inglaterra. Zuccardi instaló una destilería propia para elaborar esos aguardientes.

Zuccardi tiene siete fincas plantadas con viñedos:

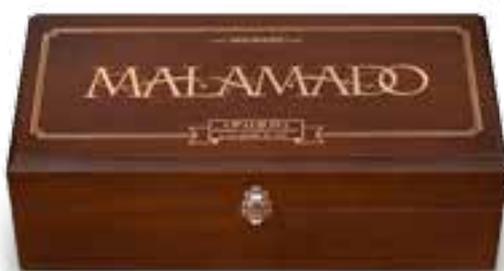
- Los Membrillos, La Consulta, en San Carlos, Valle de Uco, Mendoza. Son 37 hectáreas a 1080 metros sobre el nivel del mar (msnm). En esta finca, que cuenta con un sistema de riego tradicional, por acequia y por surco, se cultiva principalmente Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Franc y Petit Verdot. El sistema de conducción elegido es el espaldero.

- Vista Flores, en Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza. Tiene 55 hectáreas, a 1000 msnm. Se cultivan aquí las variedades Malbec, Chardonnay, Syrah y Cabernet Sauvignon. Parte de sus viñedos poseen el sistema de conducción por espaldero y parte con Parral Zuccardi, una innovación propia que conduce las vides en altura produciendo un tejido de arcos verdes que permiten una fotosíntesis en inmejorables condiciones. Además, permite proteger a las uvas en las horas de mayor radiación solar con una adecuada densidad de hojas y distribución de los frutos, facilitando también la protección contra las heladas.

- Piedra Infinita, distrito de Altamira, en San Carlos, Valle de Uco. A 1100 msnm, son 90 hectáreas con un sistema de riego por goteo que hace más eficiente aún el uso del agua milímetro por milímetro. Aquí, las principales variedades cultivadas son Malbec, Cabernet Sauvignon, Caladoc, Ancellotta, Tempranillo, Syrah y Bonarda. Con el sistema en espaldero se



ALTAMIRA



EDICIÓN ESPECIAL MALAMADO + HABANO



TRES GENERACIONES

busca incrementar aquí las plantas por hectáreas para lograr una mayor competencia entre las vides y una menor producción por planta.

- La Ribera, distrito de Vista Flores, Valle de Uco. Finca ubicada a 980 msnm en la vera oeste del Río Tunuyán. Su identidad está marcada por los antiguos brazos del río que la surcaron, dándole una excepcional riqueza de tipos de suelo, con grandes depósitos de piedra muy erosionada. En la misma se encuentran plantadas 83 hectáreas de Malbec, Syrah, Tempranillo, Ancellotta, Bonarda, Cabernet Franc, Petit Verdot, Chardonnay y Viognier.

- San Pablo, en el distrito de Los Árboles, Valle de Uco. Ubicada en una zona extrema a más de 1.400 msnm, representa un auténtico viñedo de montaña. En sus suelos aluviales, originados por los arroyos que bajan de esta zona de la Cordillera, Zuccardi se encuentra plantando Malbec, Cabernet Franc, Pinot Noir, Bonarda y Chardonnay.

- Santa Rosa, en el departamento del mismo nombre, en Mendoza. A 620 msnm, son 475 hectáreas ubicadas en el sudeste de la provincia, en una zona desértica de gran amplitud térmica. En esta finca, a través del sistema de conducción parral Zuccardi se encuentran plantadas variedades como Tempranillo, Bonarda, Syrah y Viognier.

- Maipú, Mendoza, 650 msnm, 180 hectáreas. A 40 km de Mendoza, se trata de una finca de parrales, introducido en Argentina en el siglo XIX por inmigrantes italianos y luego adaptado por el ingeniero Alberto Zuccardi, alma mater de la casa. El parral Zuccardi también permite un alto nivel de ventilación ya que las uvas están suspendidas y libres de follaje, lo que también garantiza salubridad y adecuada cantidad de luz.

## LA HERENCIA DE DON ALBERTO

La historia de Zuccardi se remonta hasta poco antes de 1950, cuando el ingeniero Alberto Zuccardi llegó a Mendoza procedente de Tucumán, donde había nacido y donde sus bisabuelos italianos se habían instalado. En Mendoza

empezó a experimentar con un sistema de riego inspirado en un método empleado en California y que buscaba suplir la falta de lluvias. Allí, para poder demostrar los beneficios del sistema, implantó en 1963 el primer viñedo en Maipú. Casi sin querer, nació una pasión que se sostuvo en el tiempo. En 1968, don Alberto y su esposa Emma, comenzaron la construcción de la bodega Familia Zuccardi.

En 1976, José Alberto, hijo de los fundadores, se suma a la empresa y en 1980 introduce cambios claves que apuntan a la producción de variedades vitivinícolas de alta calidad. De aquella decisión estratégica nació Santa Julia. En 1990 la bodega incursionó en los vinos de alta gama con el lanzamiento de Zuccardi Q, por Quality, varietales elaborados a partir de la selección de las mejores y más antiguas parcelas de viñedos. En 1999 se presentó Zuccardi Q Tempranillo, cosecha 1997. En los dos años siguientes, el segmento se completó con otras cepas como Malbec, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

En 2000 ingresó en la bodega la tercera generación y fue el momento del lanzamiento de nuevos proyectos. Sebastián, el mayor de los tres hijos de José Alberto, lidera las fincas que la bodega tiene en la región del Valle de Uco. Su principal función es el cultivo de viñedos que aportan la mejor calidad en la elaboración de vinos de alta gama. Y Miguel, el menor, dio un paso más radical al apostar a un producto distinto del vino, el aceite de oliva. En 2004, comenzó la elaboración de aceites de oliva extra virgen, 100% varietales.

En 2001, Familia Zuccardi fue además la primera bodega en abrir un centro de visitas con un restaurante propio. Eso la puso a la vanguardia en el turismo vitivinícola. Bajo la supervisión de Julia Zuccardi, la Casa del Visitante -así se llama el emprendimiento turístico de la bodega- recibe visitas de los más diversos orígenes y ofrece recorrer los viñedos en autos antiguos, bicicleta y hasta globo aerostático, entre otros atractivos.



## ACEITE DE OLIVA 100% VARIETAL

Con la misma dedicación con la que Familia Zuccardi se dedica a los vinos desde mediados del siglo XX, en los albores del nuevo milenio incursionó en la producción de aceite de oliva 100% varietal. La calidad de los frutos y el manejo cuidado de la cosecha permiten obtener colores, aromas y sabores que expresan cada variedad:

- Frantoio, variedad originaria de la Toscana, en el centro de Italia, fue introducida en la Argentina a principios del siglo XX y tuvo amplia difusión a partir de 1930 con el auge de la olivicultura nacional. De color amarillo, con reflejos verdes tiene un aroma impregnado de verdor, con notas a hierbas recién cortadas y un sabor que recuerda a aceitunas frescas, acompañado de un regusto dulce y picante.

- Changlot -variedad autóctona de Valencia, España- ha sido implantada en Argentina hace más de 60 años. Aunque tradicionalmente ha sido utilizada para la producción de aceitunas de mesa, en Mendoza ha encontrado un terruño muy interesante desde lo agronómico, dando como resultado aceites de una calidad excepcional. De color amarillo intenso con leves reflejos verdes. En nariz recuerda a bananas y almendra verde. En boca se percibe un sabor almendrado acompañado de notas claramente herbáceas y un picante persistente, siempre presente en esta variedad.

- Arauco, única variedad auténticamente argentina. Desarrollada a partir de la erradicación de olivos fue ordenada por los reyes de España en el siglo XVII con el fin de evitar la competencia con la producción de origen europea. De color amarillo con matices verdes y aroma a pasto recién cortado, tiene un sabor frutado, con un amargo característico y picante al final que le confieren un rasgo muy expresivo y salvaje al mismo tiempo.



& EXCLUSIVO

# Intimo

Exclusivo, íntimo, innovador, Frank's Bar nos deja espiar un ratito.

- Siempre estuvo en la cabeza de Alejandro Supital y Juan Manuel Lopez Porada tener un bar. Mariano Maciel fue dueño de Fabrica de bananas (situado en el actual local de Frank's), que era una feria de ropa de diseño que contaba con una pequeña barra. Después de un largo viaje por Europa y de visitar varios speakeasy bars, llegaron a la conclusión de que en Buenos Aires no había ningún bar de esas características.

De allí surgieron varias ideas como pedir una contraseña para ingresar, o que la entrada fuera a través de un corredor con una cabina telefónica en el final, la cual hay que atravesar para llegar finalmente al bar propiamente dicho. El objetivo era hacer algo descontracturado, de alto nivel y medio escondido, que la clientela conozca el lugar de boca en boca.

Frank's ofrece un producto gastronómico de alto nivel, la coctelería es su principal motor, está basada en la coctelería clásica. Es por eso que no sirven con sorbetes y la mayoría de los cocteles parten de recetas clásicas levemente reversionadas por el jefe de barra. También encontraremos algunos cocteles de autor, pero siempre siguiendo esa línea.



Una de las claves para obtener los más deliciosos cocteles se encuentra en la selección de materias primas, luego su sumará el arte y cualidad del barman.

Para el Cucumber Martini, por ejemplo, se utilizan pepinos frescos, de buen color y fuerte aroma. Para el Cynar Julep es fundamental contar con una buena menta, que sus hojas sean de un verde fuerte y brillante, y que su aroma se sienta de lejos.

Para comer podremos disfrutar de un completo menú de tapas, estilo finger food, con una variedad de bruschettas, distintos tipos de pinchos, dips y otras pequeñas sutilezas.

Gracias a su forma de trabajo Frank's ha alcanzado reconocimiento internacional. En 2012 fue seleccionado como el Mejor Bar de Sudamérica y se ubicó en el puesto 36 del mundo para la Drinks International (The World's 50 Best Bars). Los logros también se reflejan a nivel personal, Sebastian Garcia, Executive Barman, logró el premio al Mejor Barman 2012.



CUCUMBER MARTINI: VODKA, ALMÍBAR, JUGO DE LIMÓN, PEPINOS.



CYNAR JULEP: CYNAR, JUGO DE POMELO ROSADO, MENTA, AZÚCAR NEGRA Y MUCHO AMOR.

UN CLÁSICO QUE SIEMPRE SE RENUEVA



ALTA VISTA  
*Terroir Expression Winemakers®*



**NUEVA LÍNEA  
ALTA VISTA CLASSIC RESERVA**

Malbec, Cabernet Sauvignon y Chardonnay provenientes de viñedos de las primeras zonas de Mendoza (Luján de Cuyo y Valle de Uco) a más de 900 mts. de altura. Torrontés de Cafayate, Salta, de viñedos ubicados a más de 1.500 mts. de altura.



FLECHAS DE LOS ANDES



UN EXQUISITO BLEND DE UVAS MALBEC, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y PETIT VERDOT DEL CORAZÓN DEL VALLE DE UCO.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



**Horse's Neck /** El sur estadounidense es verde, con enormes campos de maíz y ríos serpenteantes que descienden hasta el mar, tierra de jazz, blues y rock & roll, el escenario en que nacen los whiskies de aquel país, leyenda repartida entre Tennessee y Kentucky. Nueva Orleans es la ciudad de la coctelería en esa zona, puerta de entrada de navegantes y bebidas, puerta de salida de mezclas de tradiciones y descubrimientos. ■

### Ingredientes

- Ginger ale 150 ml
- Piel de limón
- Whiskey americano, 45 ml

### Preparación

El whiskey americano se combina con ginger ale y una piel entera de limón cortada en espiral, detalle al que le debe su nombre de "cuello de caballo".

**Caipirinha de quinotos y lima /** Con el final del invierno, los quinotos aparecen en todas las verdulerías; es su momento del año. Pero con algo que sólo está disponible unas semanas, es difícil saber qué hacer. Esta caipirinha es una gran opción para las tardes primaverales de fin de semana en que el sol empieza a asomar su fortaleza estival. ■

### Ingredientes

- 2 cucharadas de azúcar.
- 1 dash de jugo de limón.
- 1 lima.
- 4 quinotos.
- 90 ml de vodka de naranja.

### Preparación

Se cortan los quinotos en cuartos y las limas en gajos; al machacar con el mortero, no sólo se extraen los jugos de la pulpa, sino también los aceites de la cáscara, responsables del perfume que inunda el aire.



**Honeysuckle Daiquiri /** Fue durante varios años el trago preferido de aquellos que apreciaban el buen ron. Es una variación de ese trago que es ejemplo de una bebida perfectamente equilibrada, donde la sofisticación y la dulzura del ron y la miel se mezclan a la perfección con la frescura de los jugos cítricos. ■

### Ingredientes

- 50 ml Ron añejo 7 años.
- 20 ml Miel líquida.
- 10 ml Clara de huevo.
- 20 ml Jugo de Limón.
- 20 ml Jugo de Naranja.

### Preparación

Agregar hielo en la copa cocktail doble y en la cóctelera. Verter el ron añejo, la miel, la clara de huevo, el zumo de limón y el zumo de naranja. Retirar los hielos de la copa ya refrescada. Batir bien los ingredientes en la cóctelera y servir la mezcla en la copa utilizando el colador.



BEST SELLER IN USA  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA  
~ NUEVO EN ARGENTINA ~



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

*Escorihuela Gascon*

NUEVA  
IDENTIDAD

 /escorihuelag  @Escorihuelag



PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS. BEBER CON MODERACION.



WWW.FRAPPE.COM.AR | 0810.777.3727 | VENTAS@FRAPPE.COM.AR |  | 

### NUÑEZ

AV. CABILDO 4561 | C1429ABD | C.A.B.A.  
(011) 4704.6273  
CABILDO@FRAPPE.COM.AR

### BELGRANO

AV. LIBERTADOR 5975 | C1428ARC | C.A.B.A.  
(011) 3535.9166  
LIBERTADOR@FRAPPE.COM.AR

### BELGRANO

AV. CRAMER 1811 | C1428CTA | C.A.B.A.  
(011) 4789.0023  
CRAMER@FRAPPE.COM.AR

### PALERMO

REP. ÁRABE SIRIA 3152 | C1425EYN | C.A.B.A.  
(011) 4806.5590  
PALERMO@FRAPPE.COM.AR

### PALERMO NUEVO LOCAL

MANSILLA 3402 ESQ. CNEL. DIAZ  
C1425DQQ | C.A.B.A.  
(011) 4827.3363  
CORONELDIAZ@FRAPPE.COM.AR

### BARRIO NORTE

PARANÁ 1259 | C1018ADE | C.A.B.A.  
(011) 4811.2063  
PARANA@FRAPPE.COM.AR

### RECOLETA

AV. CALLAO 1380 | C1023AAT | C.A.B.A.  
(011) 4816.6123  
CALLAO@FRAPPE.COM.AR

### RECOLETA

AV. PUEYRREDÓN 2470 | C1119ACU | C.A.B.A.  
(011) 4801.2584  
PUEYRREDON@FRAPPE.COM.AR

### RECOLETA

RODRÍGUEZ PEÑA 1320 | C1021ABD | C.A.B.A.  
(011) 2074.6902  
RODRIGUEZPENA@FRAPPE.COM.AR

### CENTRO

PARAGUAY 678 | C1057AAH | C.A.B.A.  
(011) 4313.6782  
PARAGUAY@FRAPPE.COM.AR

### CARILÓ

AVELLANO Y BOYERO | B7167 | CARILÓ  
(02254) 572371  
CARILO@FRAPPE.COM.AR

### GUALEGUAYCHÚ

ESPAÑA 56 | E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ  
(03446) 430551  
GUALEGUAYCHU@FRAPPE.COM.AR



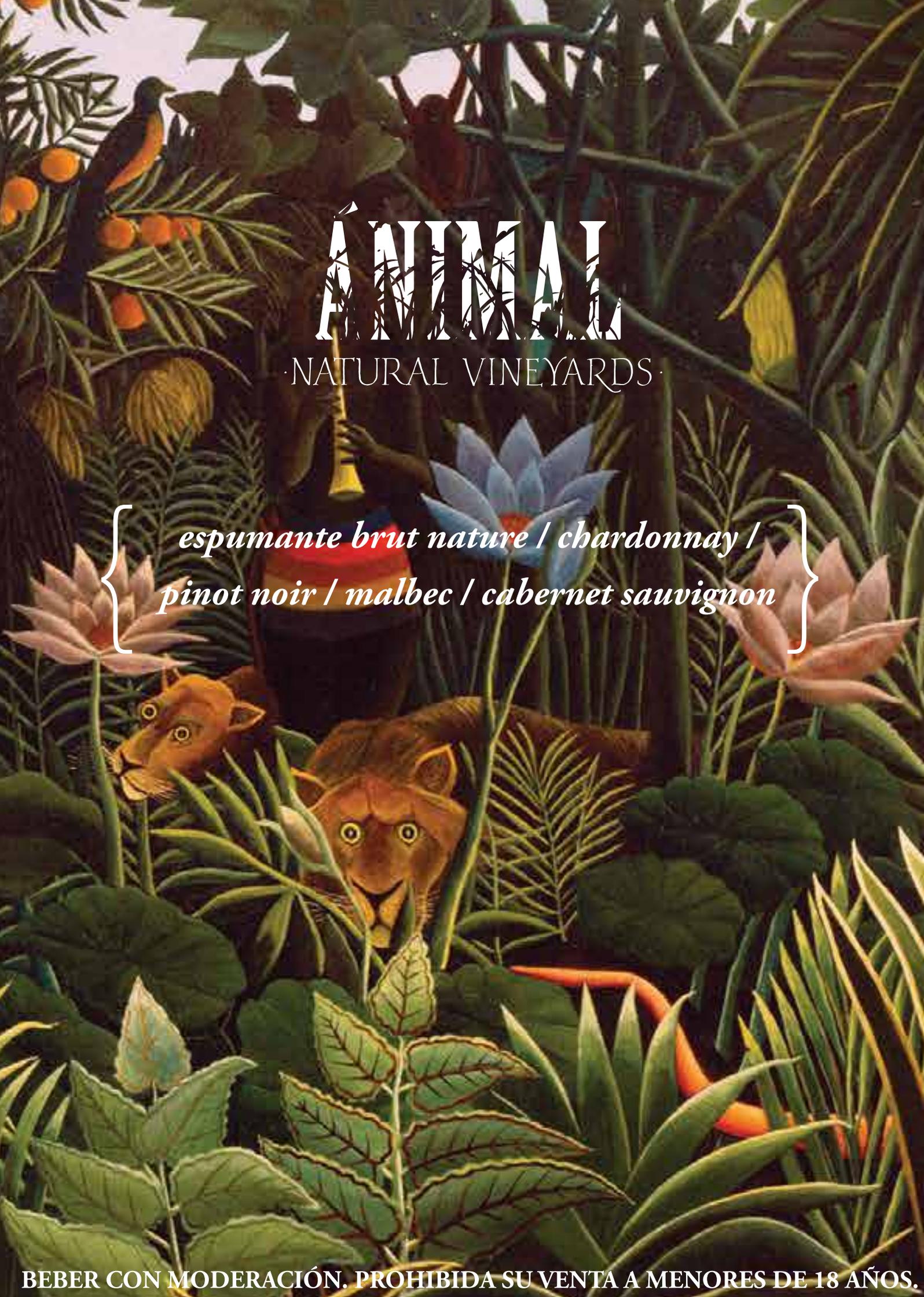
TODOS LOS DÍAS 10% DE DESCUENTO, Y TODOS LOS  
MIÉRCOLES 20% DE DESCUENTO CON TARJETAS

TODOS LOS DÍAS 10% DE DESCUENTO, Y TODOS LOS  
JUEVES 20% DE DESCUENTO CON TARJETAS



FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 15/10/13 O HASTA AGOTAR STOCK; LO QUE OCURRA PRIMERO EN TODOS LOS LOCALES DE VINOTECAS FRAPPÉ. PRECIOS Y COSECHAS SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO. PROMOCIONES NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES, VÁLIDAS HASTA EL 15/10/13, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS. PROMOCIÓN NO VÁLIDA PARA BODEGAS CHANDON, LEONCIO ARIZU Y LA RURAL

**BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS**



# ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

*espumante brut nature / chardonnay /  
pinot noir / malbec / cabernet sauvignon*

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



SIEMPRE HAY RAZONES

 CHANDON

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.