

gastronomía
PALERMO

clima
PREVENCIÓN

clásicos
RON

historia+arte
GRECIA&ROMA

polo
**FLECHAS
DE LOS
ANDES**

malbec
WORLD DAY



19 #edición

FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

relax

otomax



MALBEC

Sauvignon Blanc

PINOT NOIR VIOGNIER SANGIOVESE

CABERNET
SAUVIGNON

Malbec - Cabernet
SYRAH - MALBEC

SYRAH

Escorihuela Gascon

POLO TEAM



Escorihuel del Paicon

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



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



06. PALERMO
Circuitos gastronómicos

12. CLIMA
Prevención

18. RON
Origen, tragos clásicos

24. HISTORIA&ARTE
Grecia y Roma
Cultura del buen vino

28. POLO
Evento Flechas
de los Andes

34. WORLD DAY
El Malbec tiene su día



Tiempos

ABRIL 2014 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR | PRODUCCIÓN INTEGRAL ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

De cosecha, de celebración, de esperanza, cada momento tiene su impronta, cada temporada que comienza nos enfrenta a nuevos desafíos.

En Frappé, fiel a nuestra filosofía, seguimos apostando al futuro. Ampliamos nuestra red de sucursales con la apertura de un nuevo local en Caballito para acercarnos cada vez más a los amantes del buen vino, con la calidez y atención de siempre.

En esta edición recorreremos la historia de un barrio emblemático de nuestra ciudad haciendo foco en su variada oferta gastronómica; consultamos a especialistas para conocer los obstáculos que impone el clima en la creación de los mejores vinos. También indagamos sobre el origen del ron y de sus tragos clásicos, viajamos en el tiempo para empaparnos de las culturas griega y romana en relación con el vino.

Como todos los años, festejamos el Día del Malbec, un evento que nos enorgullece.



FRAPPÉ
www.frappe.com.ar/relax

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

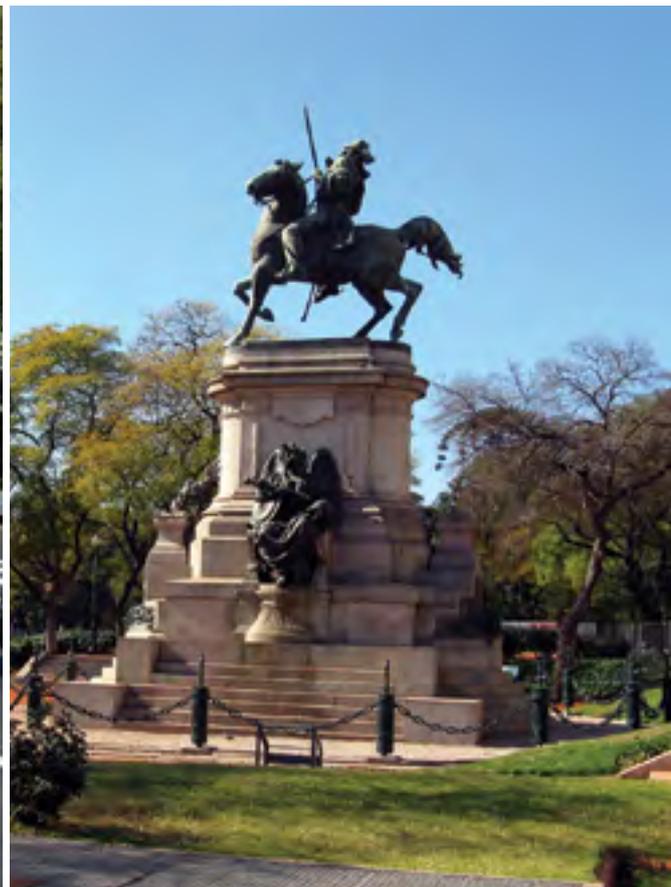
19
#edición



Con una abundante oferta amplia y ecléctica de restaurantes y bares, Palermo se convirtió en un distritopreciado para los aficionados a la comida y la bebida; un barrio con historia, que marida bien con el arte y el diseño

Desde los años 90, gracias a la multiplicación de ofertas gastronómicas, el tradicional barrio de Palermo se convirtió en un espacio foodie cuya expansión aún continúa. Es una zona ideal para experimentar los sabores de la comida tradicional e internacional y los más reconocidos vinos, y disfrutar de los diversos espacios culturales y artísticos que ofrece.

Para contar la historia de este mítico barrio en plena evolución hay que remontarse hasta los tiempos de Juan



Manuel de Rosas (en cuya casa –cuenta alguna leyenda– se inventó accidentalmente el dulce de leche). En 1836, el entonces gobernador de Buenos Aires adquirió estas tierras y construyó allí su imponente residencia, que estaba emplazada en la esquina sudeste de las actuales avenidas del Libertador y Sarmiento. Fue Domingo Faustino Sarmiento quien, en 1875, inauguró el célebre parque Tres de Febrero (más conocido como “los bosques de Palermo”), y poco después el Jardín Botánico y el Jardín Zoológico. Existen dos

hipótesis sobre el origen del nombre del barrio. La primera, lo vincula con Juan Domínguez Palermo, que a principios del siglo XVII era propietario de estas tierras. La segunda sostiene que la denominación deriva de un oratorio en el que se veneraba una imagen de San Benito de Palermo.

A comienzos de la década de los 90 la llegada de las nuevas ofertas gastronómicas y culturales transformaron completamente el barrio y le otorgaron un reconocimiento único. Actualmente,

el lugar se divide en dos grandes zonas: Palermo Hollywood, llamado así por su gran cantidad de estudios de televisión, publicidad y cine, y Palermo Soho, por su similitud con sus barrios neoyorquinos de Soho y el Village, ocupados por diseñadores y artistas. En ambos sectores del barrio las ofertas gastronómicas marcan tendencia y son muy variadas. Además, hay que sumar al circuito la zona de Las Cañitas, donde también hay una gran cantidad de restaurantes y paseos de compras al aire libre.



A comienzos de la década de los 90 la llegada de las nuevas ofertas gastronómicas y culturales transformaron completamente el barrio y le otorgaron un reconocimiento único

MENÚ PARA TODOS

Palermo ofrece una amplia paleta de propuestas, que va desde los platos más tradicionales hasta los más innovadores y sofisticados. Entre sus ofertas gastronómicas se encuentran Osaka, donde se puede experimentar la fusión entre la comida peruana y japonesa; el Bar du Marché, especializado en comida francesa, sushi e ideal para ir de brunch; Vrindavan, donde se pueden apreciar los sabores

provenientes de la India; Meraviglia, que ofrece platos naturales realizados con ingredientes orgánicos; Tijuana, ideal para probar las especialidades de México; Sheldon, un espacio que mezcla el amor por la comida con el arte; y 1810 Cocina Regional, donde se pueden deleitar los manjares autóctonos de la Argentina.

También, se puede visitar una de las 18 sedes que Le Pain Quotidien extendió por el mundo. Aquí, se puede



disfrutar de su típico y tradicional pan, platos vegetarianos y pastelería gourmet. Para un momento de relax el lugar ideal es el restaurante de la boutique Home Buenos Aires Hotel. Este espacio tiene un jardín pequeño y silencioso, ideal para desconectarse y disfrutar de sus picadas. Si se quiere visitar uno de los restaurantes más típicos no se puede dejar de ir a Noveciento, de cálida ambientación y una cocina claramente influenciada por las tradiciones europeas.

Además de la variada oferta en gastronomía, el otro actor principal de Palermo es el vino. Según la organizadora de catas de la boutique de vinos de autor hay ciertos ejemplares que quienes visiten el barrio no pueden dejar de probar. El principal y más tradicional es el varietal nacional, el Malbec, por su gran variedad de cepas. Una buena opción para experimentar el sabor de las diversas uvas características de la Argentina es optar por los vinos Single Vineyard,

del Proyecto Trapiche Terroir series, a través del cual se realiza una selección que permite conocer el potencial de la gran variedad de terroirs del país.

Para los más innovadores, recomienda los blends del Valle de Uco, Mendoza. Otra cepa que no se puede dejar de probar es la del Cabernet Franc, un tinto corpulento, elegante y suave a la vez. Los mejores exponentes de esta cepa de son los de la bodega Pulenta Estate y el de la bodega Riglos.



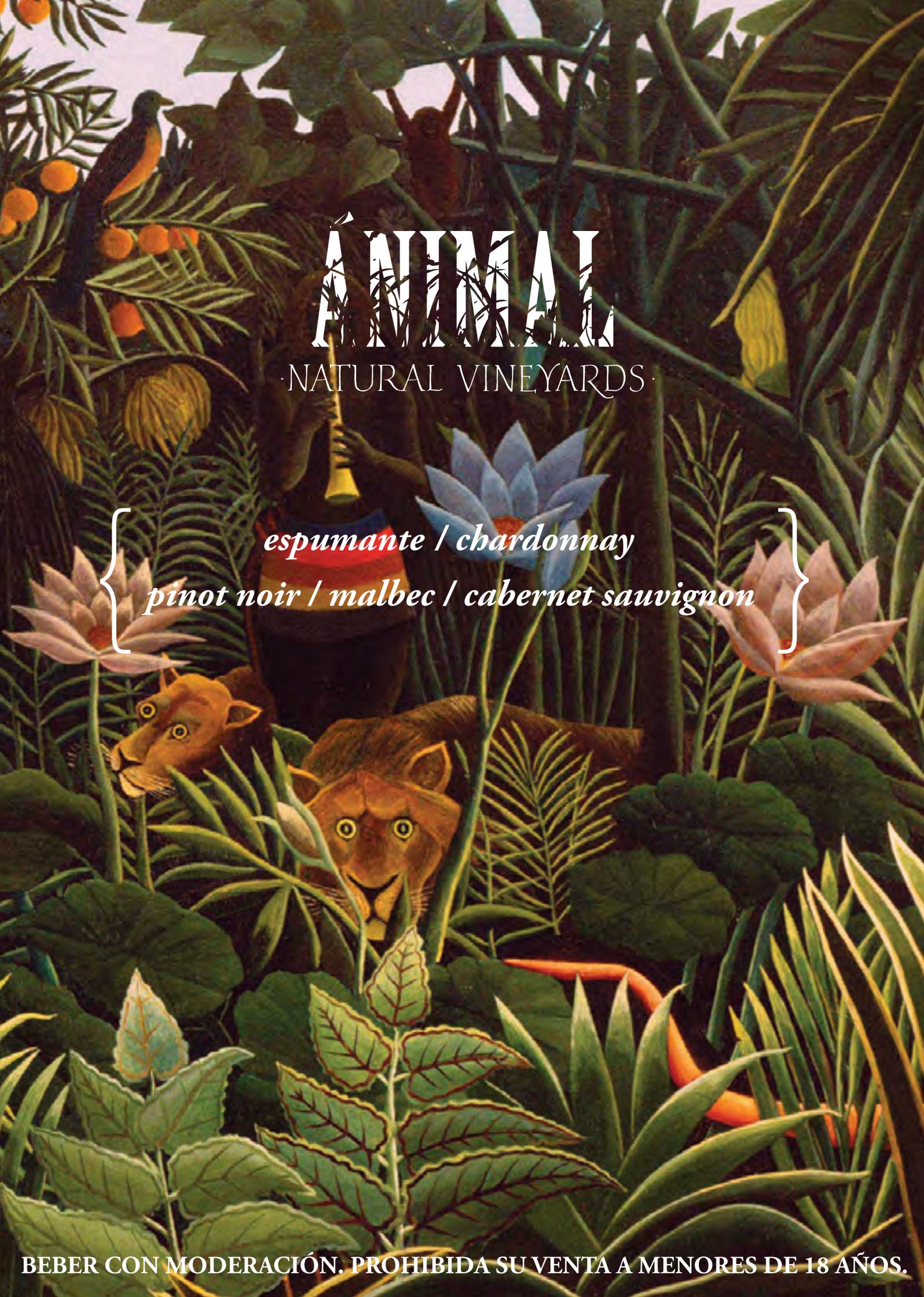
CON BUEN VINO

Como es sabido, al momento de maridar el vino existen varios tips que ayudan a realzar el sabor de la uva elegida. Si la comida es muy dulce, se necesitará un vino más ácido para compensar. Además, hay que considerar que la salinidad del plato también realza los taninos de la bebida y que el sabor amargo de ciertas hojas verdes puede realzar el amargor del vino elegido.

En ese sentido, Palermo ofrece cientos de etiquetas, cartas de quesos y tapas y unas esquinas de ensueño que maridan excelentemente entre sí. En ese sentido, la plaza Jorge Luis Borges, más conocida como plaza Serrano, es ideal para un vino joven con una tabla de quesos; o un vino ligero, ideal para acompañar comidas frías y entradas. Pero las alternativas son muchas para los maridajes clásicos de pescado y vino blanco y seco, o comidas de

mucha textura y sabor con tintos taninos fuertes.

Los espumosos –señalados para una tarde de Otoño bajo los añosos árboles de Palermo– son muy buenos como aperitivos, combinados con canapés, pescados y mariscos. En cambio, un Late Harvest o un vino de postre se ensamblan bien con los frutos secos y los quesos duros.



ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

espumante / chardonnay

pinot noir / malbec / cabernet sauvignon

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

AL MAL TIEMPO...
BUENA

Prevencción

Las condiciones meteorológicas adversas afectan el volumen y la calidad de la viticultura. El exceso de lluvias, calor, heladas y sequías pueden acarrear enfermedades y pérdidas en la cosecha. Expertos aportan sus miradas. El potencial de la Patagonia.

Una copa de buen vino debe beberse a temperatura justa, sin agregado de agua o contaminación de aromas. Preferentemente rodeado de afectos y con un buen maridaje. Y así debe cosecharse la uva: en condiciones óptimas, sin alteraciones de cuidados o de clima. Pero a veces, la meteorología juega malas pasadas.

“Cualquier cambio significativo en el clima podría tener una influencia directa en la producción de uvas y vinos”, advierte la especialista Carla Aruani en Cambio climático y la vitivinicultura del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). El futuro puede esperarnos con eventos extremos tales como sequías, olas de calor y heladas junto con inviernos menos fríos y veranos más cálidos.

El estudio del INV remarca que entre 1949 y 2009 la temperatura promedio en Mendoza aumentó 2°C. Pasó de 20°C a mitad del siglo XX a 22°C. Esto provocaría, entre

otros, desde incrementos en la graduación alcohólica, más plagas, vendimias después de tiempo y caldos con menos ácidos hasta una mayor inversión en sistemas de riego y mallas antigranizo, destacó Aruani.

Este aumento de los valores térmicos puede ser perjudicial para la calidad del vino. Puede provocar una aceleración en la maduración de las uvas y una mayor concentración de azúcar y de graduación alcohólica. Esto afectará al productor ya que el mercado demanda vinos con buena acidez y graduación óptima de 12 grados.

Las lluvias en exceso, por su parte, también aportan un signo de preocupación. Horacio Pugliese, técnico del INTA Caucete, San Juan, explicó que las precipitaciones dan lugar a enfermedades asociadas con hongos –como la podredumbre y la peronóspora–, difíciles de tratar debido a que atacan a los frutos listos para cosechar y hojas de viñedos en proceso de maduración.



“La uva de mesa puede ser la más afectada en el mayor porcentaje de madurez”, expresó Pugliese quien añadió: “Los hongos atacan cuando la fruta supera los 10° Brix –contenido de azúcar–. Las lluvias generan una sobrehidratación en los granos que se rasgan y, esas heridas, son portales de entrada”.

De acuerdo con Pugliese, esta situación afecta a variedades de uva de mesa para exportación (Red Globe), a

variedades para vinificar (Chardonnay, Bonarda) y aquellas destinadas a la producción de pasas (Sultanina y Flame Seedless). “El productor tendrá que evaluar el estado de cada lote ya que los granos podridos afectan la calidad final del vino y alteran el proceso de vinificación”, aseguró.

Además, la suma de lluvias y calor son la base para la peronospora, enfermedad causada por el microorganismo *Plasmopara vitícola*. Si bien esta es

esporádica, dependiendo de las temperaturas, lluvias y rocío, su control preventivo es de suma importancia para evitar los daños ocasionados en el cultivo describió el estudio de Gustavo Aliquo, Aníbal Alejandro Catania y Liliana Graciela Troilo del INTA Mendoza.

CONTROL DE HELADAS

Las heladas también aportan zozobra a este cultivo. Y mucho más cuando



llegan en forma tardía en los umbrales de la primavera ya que generan significativas pérdidas en volumen y calidad, tal como lo destaca Miguel Tassara, técnico del INTA Alto Valle, Río Negro.

Bajo estas malas condiciones climáticas, lluvias y heladas, los productores sufren pérdidas productivas ya que, entre otros, los viñedos pueden verse afectados con descomposición de la uva (botrytis). Hay casos que esta afección puede tomar hasta el 30 por

POR EL VIEJO MUNDO



“Los cambios climáticos que ya están ocurriendo a nivel global, calentamiento por elevación de la temperatura superficial del mar, aumento de temperaturas mínimas medias, mayor frecuencia de eventos extremos, cambios en los regímenes hídricos, también están afectando y afectarán el desarrollo del cultivo de la vid”, detalló Martín Cavagnaro del equipo Interdisciplinario para el Estudio de Procesos Atmosféricos en el Cambio Global (PEPACG), sede Mendoza de la Universidad Católica Argentina.

“Estos cambios –agregó Cavagnaro– están siendo más notorios en el hemisferio Norte, particularmente con mayor impacto en los países del viejo mundo vitivinícola: Francia, Italia y España.”

En España, por caso, los daños de las heladas son visibles en uno o dos días, cuando los brotes comienzan a presentar un aspecto pardo, como si se hubieran chamuscado. “Al congelar el agua de la célula y descongelar de manera rápida, el agua sale de las células deshidratándolas y provocando un efecto quemadura que da lugar a la muerte de los tejidos”, detalló Jesús Ángel Velado, ingeniero agrónomo experto en viticultura española.

Las temperaturas, incluso por debajo de 0°C, en un periodo corto de tiempo pueden llegar a provocar grandes daños en los brotes verdes recién desarrollados. Estos brotes tienen un alto contenido de agua en las células de sus tejidos, lo que provoca que se hielen con facilidad, expuso Velado quien posee el blog vitisvelado.blogspot.com.ar

El especialista europeo recordó que “al periodo de heladas también es muy importante tenerlo en cuenta durante la fase de plantación. Una mala elección de la fecha puede traer graves consecuencias con el consiguiente perjuicio económico y las diferencias en cuanto a homogeneidad de las plantas y sus correspondientes labores de formación”.





ciento del rendimiento por quintales. También incide en la calidad del mosto.

Para lograr un control de heladas se deben utilizar métodos lo menos contaminantes posibles como riego por aspersión, uso de ventiladores o máquinas de viento, destaca el manual de Buenas Prácticas Agrícolas en Viñedos del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación.

Por otra parte, frente a la falta acuciante de precipitaciones el estudio de Carla Aruani sugiere identificar los genotipos con mayor resistencia a la sequía y realizar un mejoramiento genético. Junto a esto recomienda diversificar los sistemas productivos

mediante la utilización de mezclas de variedades de vid, aumentar la eficiencia del uso del agua e invertir en el riego por goteo, además de potenciar el uso de malla antigranizo y/o los seguros agrícolas.

POTENCIAL PATAGÓNICO

No obstante, Aruani afirmó que este cambio en el clima podrá potenciar al Sur, sobre todo la Patagonia, que se verá favorecida porque los cultivos se irán extendiendo en esa dirección.

En este sentido, Belén Pugh, coordinadora del Proyecto Regional de Fruticultura del INTA, explicó que en 2011 se comenzaron a elaborar vinos en una

pequeña bodega instalada en el INTA Trelew, Chubut. Entre las variedades están Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Cabernet Sauvignon y Syrah. Las características de catas fueron muy favorables para el futuro de estos vinos.

“Sin dudas la actividad agropecuaria de las próximas décadas demandará personas capacitadas en profesiones y oficios diversos, muchos de ellos nuevos, junto con una estructura educativa capaz de darles esa capacitación en muchos puntos del país”, señaló Ernesto Viglizzo, investigador del CONICET y el INTA, en Expansión de la Frontera Agropecuaria en Argentina y su Impacto Ecológico-Ambiental.



Finca Las Portugas

— M A L B E C —

2011

CADUS SINGLE VINEYARD



CADUS



MENDOZA ♦ ARGENTINA



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

Ron

DESDE EL ORIGEN



Primera entrega de esta sección que recorrerá la historia de las nuestras bebidas preferidas a la hora de preparar tragos. Comenzamos con el ron, un clásico rico en variedades y texturas que nos transporta al calor del trópico.

Según algunos historiadores, el desarrollo de bebidas fermentadas a partir de la caña de azúcar ocurrió en la antigua Grecia, otros sostienen que la su aparición data de miles de años atrás, producido en el sureste asiático, y no faltan quienes atribuyen a Marco Polo la referencia de un “muy buen vino de azúcar” que se le había sido ofrecido en la antigua Persia.

Más cerca en el tiempo, se asegura que las primeras destilaciones de ron tomaron lugar en las plantaciones de caña de azúcar del Caribe en el siglo XVII. Fueron los esclavos de las plantaciones quienes descubrieron, en primer lugar, este producto, que luego era procesado y fermentado en alcohol.

Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba “kill-devil” (‘mata-diablo’) o “rumbullion” (modismo inglés que significa ‘un gran tumulto’). En las colonias antillanas francesas, se le llamó “guildive” (adaptación fonética de “kill-devil”) y posteriormente tafía, un término africano o indígena.

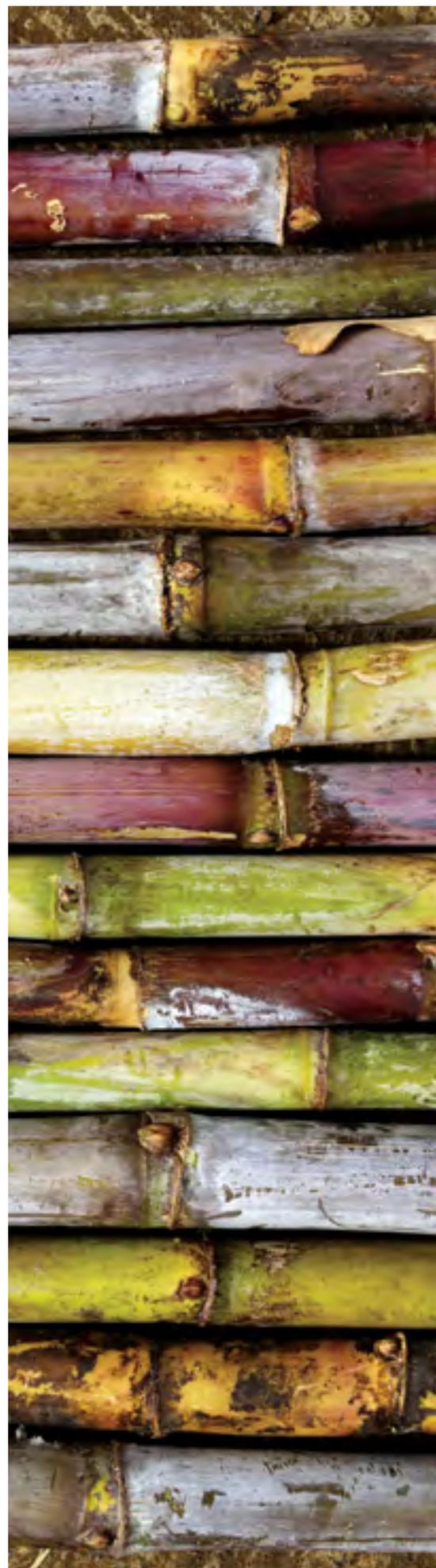
En registros coloniales de 1667 se observa que pasa a llamárselo simplemente “rum”, de donde proviene nuestra castellanización “ron”.

Fue de gran importancia en la economía de las potencias coloniales en los siglos 17 y 18. Fue exportado a Europa desde las Antillas y moneda de cambio en el tráfico de esclavos africanos y en el intercambio de pieles con los aborígenes norteamericanos.

La marina británica lo distribuyó entre los marineros de todos los rangos, destinando raciones regulares de ron desde el siglo XVIII hasta casi finales del siglo XX.

Luego de la independencia de los Estados Unidos, el ron era el principal licor destilado y a veces era obtenido de, o mezclado con, melazas de tercera calidad por lo que era llamado blackstrap; también fue mezclado con cidra produciendo una bebida llamada stonewall.

En Francia, a fines del siglo XVII se comenzó a utilizar la palabra “rhum”, su consumo aumentó de tal forma que





su popularidad preocupó a las destilerías francesas que buscaron proteger la producción de bebidas locales, su intervención devino en un decreto real que prohibía la venta de melazas y sus derivados en Francia, prohibición que alimentó el florecimiento del mercado negro del ron durante sus cincuenta años de duración.

Actualmente, la destilería más antigua entre las que todavía producen ron es la Mount Gay Distillery, de Barbados, que data de 1703.

El colapso de los precios del azúcar a fines del siglo XIX llevó a los productores a la búsqueda de nuevos mercados. Ese fue el origen del rum agrícola de las Antillas Francesas, producido a partir de jugo de caña fermentado en lugar de la melaza.

Este alcohol es llamado Cacha Cachaça en Brasil, donde el proceso de fermentación es más largo y contiene el agregado de azúcar al producto terminado.

ORÍGENES Y VARIETADES

Al producirse en tantos países, cada uno con su tradición y sus limitaciones legales, la tipificación se vuelve

ambigua, no existe un acuerdo para determinar una edad mínima o para poder establecer un estándar.

En Argentina se los divide en Blanco, Ligerito y Extra Ligerito, Barbadoswhite, Overproof, y Matured.

En otros países no se han establecido restricciones a sus productores y encontramos términos como Añejo, Solera, Solera Reserva, Viejo, Extraviejo, Old, o de edades, 3, 5, 7, 10, 15, 20 años.

Según su origen, se reconocen tres grandes grupos:

De origen **hispano**, producidos a partir de melaza por sistema de criaderas y soleras. Suelen ser ligeros, de secos a dulzotes y se acostumbra agregarle caramelo y azúcar.

Los principales productores son Puerto Rico, Cuba, República Dominicana, México, Nicaragua, Guatemala, Colombia, Panamá, Venezuela y España.

De origen **británico**, también producidos a partir de melaza, con diversos sistemas de crianza, los de mayor calidad lo hacen en barricas. Se trata de rones oscuros y potentes, dulzotes y especiados. Se añade caramelo, azúcar y especias.



La cuna del Daiquiri, El Floridita (un clásico bar de La Habana, Cuba), recibió visitas de las más célebres personalidades de la historia como el escritor norteamericano Ernest Hemingway, ganador del premio Nobel de Literatura. En la década del 30, el autor pasaba varias horas sentado en la barra del bar mientras escribía su novela Por quién doblan las campanas.

El trago con el que acompañaba sus largas horas de redacción era el Daiquiri. En el bar, todavía hoy se comenta la leyenda que cuenta que en una de sus visitas, Hemingway, tomó más de 64 de su cóctel favorito.

Un tiempo después comenzó a sospechar que era diabético, aunque sus médicos lo negaran. Entonces, el escritor se obsesionó con eliminar su consumo de azúcar y, junto a Constantino Ribalaigua Vert –dueño del bar– modificó el Daiquiri Frappé para convertirlo en el “Daiquiri a lo salvaje” o “Daiquiri a lo papa”. Para lograr esta nueva creación, al trago original le quitaron el azúcar y le pusieron el doble de ron. Actualmente, en La Floridita, este cóctel se sirve bajo el nombre de Papa Hemingway y está disponible para cualquiera que quiera probar la invención del mítico novelista.

PRESTIGE & STYLE



MUMMM
DOMAINE

EXTRA BRUT

MÉTHODE CHAMPENOISE

PRESTIGE & STYLE



MUMMM
DOMAINE

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

Los clásicos



DAIQUIRI

El 20 de junio de 1898, cuando las tropas norteamericanas desembarcaron en las playas de Siboney y Daiquirí, cerca de Santiago de Cuba, el calor sofocaba a los soldados que encontraron una fresca bebida que les resultó salvadora: “La canchánchara”, compuesta por ron, agua, miel y limón. Jennings Cox fue el que tomó la idea de la canchánchara y la modificó: le eliminó el agua y le agregó trozos de hielo. Este nuevo trago fue bautizado como Ron a la Daiquirí pero luego se lo acortó a, simplemente, Daiquiri.

RON / MIEL / LIMÓN / HIELO



MOJITO CUBANO

Un cóctel refrescante que mezcla distintos sabores cítricos y dulces con el fresco aroma de la menta y la fortaleza del ron. Su origen, tan dudoso como la misma combinación de ingredientes, data de 1650.

RON / YERBA BUENA / MENTA / AZÚCAR / JUGO DE LIMA / SODA



PIÑA COLADA

Trago dulce para paladares exigentes tiene su origen alrededor del año 1950 transformándose en uno de los cócteles favoritos del Caribe y, desde 1978, en bebida oficial de Puerto Rico. Muchos cócteles se preparan a partir de piña colada (Miami Vice, Lava Flow, Iguana Colada).

RON BLANCO / RON OSCURO / HIELO MOLIDO / JUGO DE ANANÁ / CREMA DE COCO / DECO: RODAJA DE ANANÁ



MAI TAI

Su origen se remonta al año 1944, su sabor y textura recuerda el clima cálido y las hermosas playas de la Polinesia. Fue un cóctel muy popular en los 50s y 60s, incluso tuvo su aparición en la película de Elvis Presley, “Blue Hawaii”.

RON LIMANO / RON OSCURO / CURACAO DE NARANJA / JUGO DE LIMA / ORGEAT SYRUP / DECO: CEREZA MARRASQUINO



CUBA LIBRE

Un trago exótico, muy refrescante y simple de preparar, su origen se remonta a principios del siglo XX en La Habana, Cuba. Difundido en muchos países se lo conoce con diferentes nombres y con leves variantes de la receta como son Cuba Pintada, Coppertone, Cuba Light, Witch Doctor, Cuba Missile Crisis, Hot Cuba Libre, Venezuela Libre, Rum & Coke, Bacardi & Coke y otras que utilizan distintos tipos de Ron.

RON OSCURO / JUGO DE LIMA / HIELO / BEBIDA COLA



BLUE HAWAIIAN

Considerado como la versión azul de la Piña Colada, sus tonos de color azul lo vuelven más exótico y excitante. Existen dos versiones, el Blue Hawaiian licuado y el Blue Hawaiian batido.

RON / BLUE CURACAO / JUGO DE ANANÁ / CREMA DE COCO / DECO: CEREZA MARRASQUINO + RODAJA DE ANANÁ



ZOMBIE

Con un exquisito sabor, predominando el del jugo de naranja, se dice que es capaz de convertir a quien lo pruebe en un verdadero zombi debido a su alto contenido de alcohol. Ideal para momentos de relax y también para una fiesta con amigos. Surgió por primera vez en 1930 y obtuvo su fama en la Feria Mundial de Nueva York de 1939.

RON AÑEJO / RON BLANCO / RON OSCURO / BRANDY DE CEREZA / GRANADINA / JUGO DE LIMA / JUGO DE NARANJA / DECO: RODAJA DE NARANJA + CEREZA



Se producen principalmente en Barbados, Bermuda, Belice y Guyana.

De origen **francés** (agrícolas), se producen a partir de caña de azúcar con crianza estática en barrica. Su estilo es ligero y destacan por sus aromas. También se obtienen rones secos y potentes. Rones de origen venezolano

TIPOS

Blanco: suele ser transparente, aunque puede aunque un leve tono amarillento también es válido. Procede de aguardientes, destilados o de sus mezclas, añejados en barricas de madera de roble o cerezo.

Dorado: como su nombre lo indica, su color es dorado. Su proceso de guarda es similar al del ron blanco.

Añejo: debe contar con un mínimo de de un año de estacionamiento.

Viejo: de más de tres años de permanencia en envases de roble o cerezo.

Dulce: también llamado licor de ron se caracteriza por su alto contenido en glucosa.

Agrícola: denominación que reciben los rones producidos en los departamentos de ultramar franceses. Escarchado. alcanza la sobresaturación de azúcar, presentándose cristalizado en ramas vegetales que sirven de soporte.

Ligero: su denominación hace referencia a su consistencia, se destila en alambiques de tipo continuo.

EMILIA

NIETO SENETINER

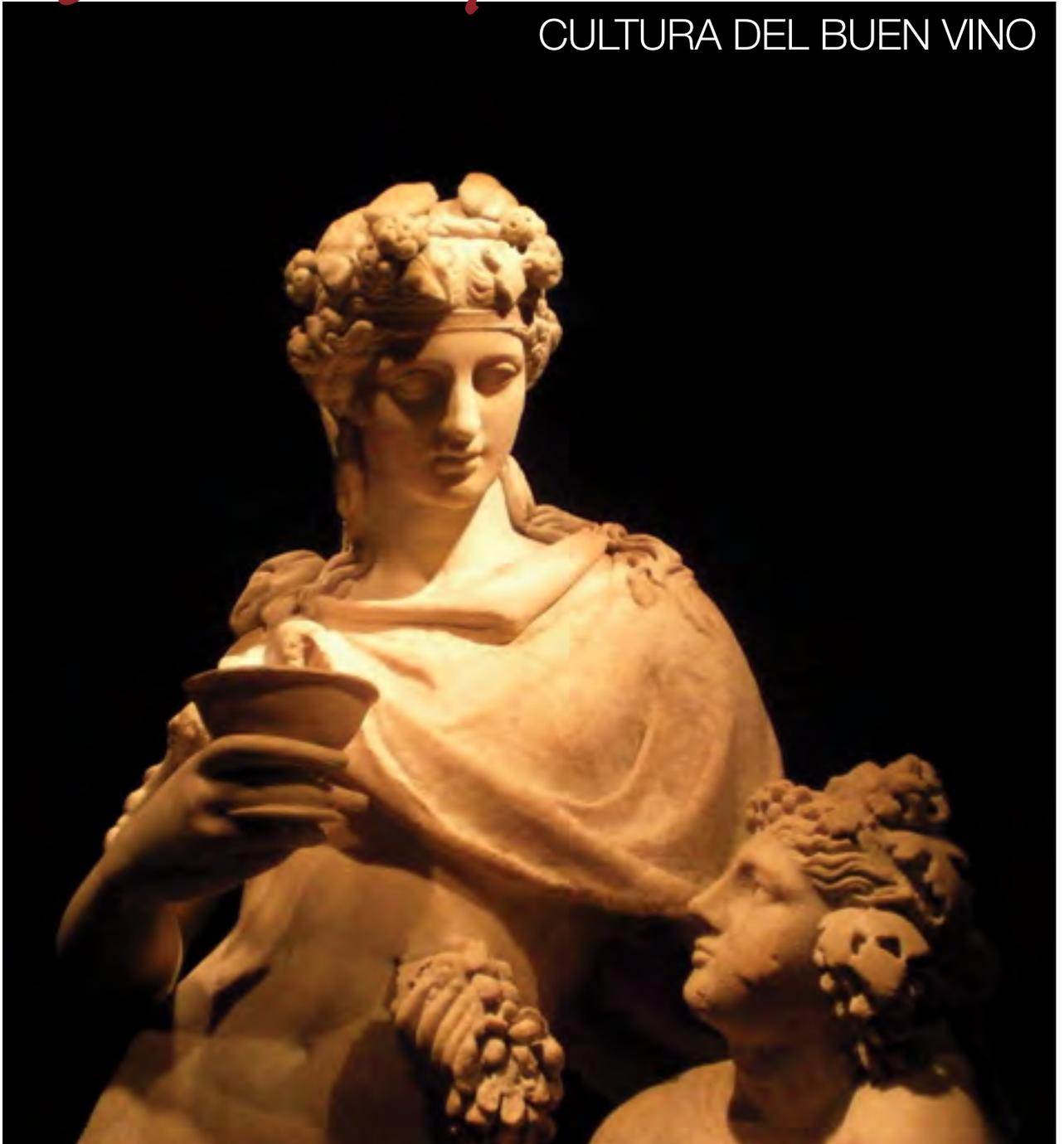
Dulce Natural
DULCE RELAX



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

Grecia y Roma

CULTURA DEL BUEN VINO



En las cunas de Occidente el vino fue base de bailes y costumbres. Se le agregaba desde agua de mar hasta miel y se lo conservaba en pellejos de cabra. Bajo su efecto, y con la llegada de los dioses, se celebraban orgías y danzas llenas de música y mitos.

Dioniso –para la mitología griega– o Baco –para la romana–, distintos nombres para un mismo dios del vino y promotor de la civilización, amante de la paz y protector de la agricultura y el teatro. En el panteón griego fue incorporado como hijo de Zeus y Sémele, nieto de Harmonía y bisnieto de Afrodita. Otras versiones que lo retratan como hijo de Zeus y Perséfone.

Junto a las miradas mitológicas griegos y romanos sabían, y mucho, del buen vivir. “Alrededor del dios Dionisio, las ménades griegas se dirigían de noche a las montañas donde, bajo los efectos del vino, celebraban sus orgías con danzas dedicadas al éxtasis que, eventualmente, incluían música y mitos que eran representados por actores y bailarines entrenados. A finales del siglo V a.C. estas danzas comenzaron a formar parte de la escena social y política de la antigua Grecia.”, describió Christian Kupchik, periodista de cultura y escritor.

“En el ámbito romano –agregó Kupchik–, los ritos religiosos en los que el baile constituía un elemento principal, se iniciaron a la manera de los griegos, aunque a continuación degeneraron para convertirse en las llamadas danzas orgiásticas, que eran características de las fiestas de Baco, las bacanales. Bajo el mandato del emperador Augusto (63 a.C. 14 d.C.) surgió una forma de danza conocida actualmente como pantomima o mímica, en la que la comunicación se establece sin palabras, a través de estilizados gestos y movimientos.”

Cuerpo, sexualidad y danza fue una combinación que introdujo el Imperio Romano de la mano del éxtasis del

vino y sus efectos. Debe aclararse que aquellos brebajes distaban en cuerpo y aroma de las preparaciones actuales. Aquellas recetas tenían sus propios secretos.

“Cuando los griegos o romanos hablan de sus vinos no sabemos a qué uvas y a qué preparaciones se refieren, salvo en muy contados casos. Tampoco sabemos, con excepción de las pocas veces en que son muy explícitos, cómo tomaban ese vino. A veces diluían el vino con agua de arroyo, pero otras lo hacían con agua de mar: lo cual lo salaba”, describió Daniel Molina, escritor, en Deseos, placeres, pulsiones y caprichos.

Según Molina al vino también se lo mezclaba con jugos de frutas exprimidas: “No era raro que se usaran naranjas y hasta se lo fermentaba con miel y especias. O directamente se fermentaba la uva junto a otras frutas o, incluso, cereales creando un brebaje más parecido a un cóctel con base de vino y cerveza que a nuestros vinos actuales”.

En Grecia no sólo elaboraron técnicas innovadoras y sofisticadas para su preparación. Para ellos se volvió obsesión la cuidada conservación del vino: desde pellejos de cabra hasta cerámicas (tekhne) eran consideradas como utensilios con valor práctico y estético.

José Pérez Ballester, especialista en historia y arqueología de la Universitat de València, España, detalló que “en el mundo griego, y evidentemente como herencia de los recipientes usados ya en los palacios micénicos y cretenses, se utilizaba para el vino una vajilla especial formada por un mezclador del vino con agua (dinos y crateras), una



jarra donde servirlo (enócoes, olpes, luginos) y copas donde beberlo (cílicas, cotilas, escifos, cántaros, kulix entre otros)”.

Sus principales decoraciones eran figuras negras o rojas diseñadas con escenas creadas para que el bebedor se sorprendiera: desde sucesos divertidos y románticos hasta de connotaciones sexuales, figuras de Dioniso –el dios del vino– u orgias.

Por su parte, los toneles de madera, que son de origen celta, en época romana se utilizaron hacia los inicios del siglo I como lugar de almacenamiento y envejecimiento del vino en bodegas, y hacia el siglo II ya aparecieron, en algunas representaciones iconográficas, como transportados en barcos, detalló Pérez Ballester en Recipientes cerámicos para aceite y vino en la Antigüedad. Arqueología e Iconografía.





EL VINO SEGÚN HESÍODO Y PALADIO

Grecia, cuna de la civilización occidental, posee la más antigua documentación sobre el cuidado de la vid, la cosecha y el prensado de las uvas: “Los trabajos y los días”, de Hesíodo del siglo VIII a. C.

Este poeta ponderaba los alimentos que un hombre puede gozar: “Ojala haya una sombría roca, vino biblino, un pan bien amasado, leche de cabras que hayan dejado de criar y carne de ternera alimentada en los bosques aún no parida y de tiernos cabritos. Bebe, además, vino rojizo sentado en la sombra, habiendo sazado el corazón a gusto, vuelto el rostro frente al refrescante Céfiro; y de una fuente que corra y se desborde, de agua limpia, derrama tres partes de agua y echa la cuarta de vino”.

Belén Iglesias Martínez, licenciada en Historia e Historia del Arte por la

Universidad de Oviedo España, explicó que Hesíodo consideraba que en el verano los hombres se merecen descansar y gozar de diversos placeres como recompensa a la labor realizada en el resto del año.

“La elaboración del aceite y del vino eran labores masculinas. Las mujeres se encargaban de administrar y conservar los alimentos, garantizando que la casa gozase durante todo el año de productos sanos que consumir”, indicó Iglesias Martínez en Una lectura de género de Los trabajos y los días de Hesíodo, en Mito revista cultural.

Los romanos, por su parte, desarrollaron una alta calidad del vino al estar en contacto con tantas culturas diversas. Rutilio Tauro Emiliano Paladio fue un escritor y agrónomo romano del siglo IV quien dejó legados fundamentales en economía agrícola: olivos, ganados, construcciones rurales y, por supuesto, vinos.

En Tratado de Agricultura, refiriéndose a la elección de la tierra para cultivar la vid, Paladio manifestó: “La tierra que vale para el viñedo se nota por las siguientes características: si es de un color y un cuerpo más bien claro y suelto, si los arbustos que produce son lisos, brillantes, altos y fértiles, con perales silvestres, ciruelos, zarzas, etc, y no son torcidos, ni estériles, ni se muestran extremadamente endeables”.

También describió los tipos malos de suelos y finalizó diciendo: “Pero del tipo peor de todos es el que resulta seco y a la vez compacto, delgado y frío. De tal campo hay que huir como de unapestado”, compendió Martín Villanueva, especialista en vinos, en videsyvinos.com.

Paladio dejó la receta de un vino dulce elaborado con uvas blancas pisadas por los hombres en el Calcatorium (lagar), construcción cuadrangular que podía encontrarse en el mismo viñedo, que luego eran prensadas. Más tarde se pasaba el líquido fruto del prensado a las dolias, recipiente de barro cocido que se utilizaba como contenedor. Allí se mezclaba el mosto con un cocido de jugo de uva mezclado con hierbas, flores y hasta frutos como el membrillo. Así se obtenía un vino licoroso para acompañar postres, foies gras, frutas y como aperitivo, señaló Villanueva.

La cultura de la vid fue pilar para la cultura romana. Pero básicamente para los hombres ya que las mujeres tenían prohibido beberlo públicamente. Aunque se sabe, todo se sabe en esta vida, que a escondidas ellas organizaban bacanales siguiendo ritos egipcios...

Eduardo Galeano en Espejos resume que “el vino regaba las fiestas de los griegos y de los romanos”. Y como el libro lleva por epígrafe Una historia casi universal, incluso reflexiona que hasta “para celebrar el amor humano, Jesús convirtió en vino el agua de seis tinajas y fue su primer milagro”.

ZUCCARDI

· SERIE A ·



SANTA ROSA

620 MSNM



SALTA

1850 MSNM



VALLE DE UCO

950 - 1400 MSNM

LA LÍNEA ZUCCARDI SERIE A RESALTA LA RIQUEZA
Y DIVERSIDAD DE LOS DIFERENTES MICROCLIMAS Y SUELOS DE ARGENTINA.

SERIE A SIGNIFICA "SERIE ARGENTINA": LAS VARIEDADES MÁS REPRESENTATIVAS PROVENIENTES DE LAS MEJORES
REGIONES PARA CADA UNA, Y DE VIÑEDOS SELECCIONADOS A LO LARGO DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES.

 @ZUCCARDIWINES

ZUCCARDI

ZUCCARDIWINES.COM

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



POLO, ASADO &

Flechas





Flechas de los Andes nos agasajó en un evento inolvidable. Fisfrutamos de un emocionante torneo de polo, degustaciones de cuidados vinos y un exquisito asado en compañía de personalidades del mundo artístico y empresario.

Junto a la presencia del Baron Benjamin de Rothschild de Bodega Flechas de los Andes, celebramos la visita de Laurent Dassault -cofundador de la bodega-, que participó del torneo culminando la tarde con un triunfo de su equipo, ganador por 5 a 2 goles.

“Es un honor venir a la Argentina y poder compartir una tarde con amigos jugando al deporte que más me apasiona. Este país me atrae desde la primera vez que lo conocí y fueron sus magníficos paisajes los que me llevaron a elegirlo como el terreno ideal para crear nuestros viñedos y bodega.”, expresó Laurent Dassault.

Durante el partido degustamos *Punta de Flechas Malbec*, *Punta de Flechas Corte* y un *Espumante Flechas de los Andes*, producido especialmente para el evento.

Luego del partido llegó el momento del asado, regado por *Flechas de los Andes Gran Malbec* y *Flechas de los Andes Gran Corte*. Monsieur Dassault valoró el crecimiento del emprendimiento desde el inicio de su primera cosecha en el año 2003 a la fecha. Y prometió repetir el encuentro en 10 años.

Como despedida probamos *Flechas de los Andes Gran Corte* cosecha 2005 en presentación magnum, extraordinario.







HISTORIA QUE CRECE

Muy joven, creada en 2003 con viñedos plantados desde 1999, Flechas de los Andes nace de la asociación entre el Barón Benjamín Rothschild y el Sr. Laurent Dassault, que luego de una intensa búsqueda descubrieron un gran terroir en Valle de Uco, a los pies de los Andes.

Operando desde la vendimia de 2004, Flechas de los Andes es la síntesis de los conocimientos de los socios adquiridos en Bordeaux (Chateau Clarke y Chateau Dassault) para producir un vino argentino de excelencia.

LA BODEGA

Decorada por Philippe Druillet, su simplicidad hace contraste a la fuerza de las majestuosas montañas. Los cuerpos del edificio Estilo "Santa Fe", tienen una geometría radiante, cuyo espacio interior posee apertura hacia la cordillera, ilustrando así las flechas que dan nombre a la bodega. El principio de recepción de la vendimia por gravedad ha determinado la morfología del edificio, proyectado copiando la pendiente natural del terreno.

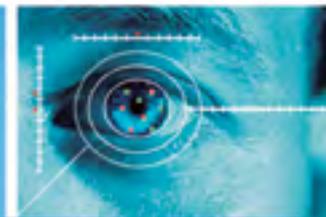
Los elementos de arquitectura han sido tomados de modelos de antiguas estancias argentinas y realizados por obreros, ebanistas, herreros y artesanos locales.

VIÑEDOS & ELABORACIÓN

Cuenta con 5500 vides por hectárea donde reina el Malbec, acompañado de Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. Con el clima cálido y seco de Mendoza, el Malbec ha encontrado un lugar de expresión privilegiado en un terreno franco, pedregoso de origen aluvional.

El cuidado más grande apunta a una vitivinicultura de precisión con un doble objetivo: calidad y respeto al entorno.







Con el nuevo servicio de seguridad inteligente de SECUTECH mientras usted duerme tranquilo, nosotros estamos despiertos las 24hs.

Secutech es un sistema de alta seguridad tecnológica que permite cuidar, prevenir y accionar sobre cualquier evento en todas las zonas de su oficina, industria, parque industrial o vivienda las 24 hs. del día.

A partir de un enlace punto a punto de fibra óptica su propiedad u oficina estará conectada a un software remoto situado en la central de monitoreo informatizada SECUTECH que a través de las cámaras audiobidireccionales estratégicamente colocadas, nos permitirán tener Audio y Video a través de datos.



ASESORAMIENTO GRATUITO 4523-1515



Malbec

17 de abril 2014

WORLD

Una historia que nos reveló al mundo, un festejo para orgullecernos.

El primer Malbec World Day tuvo lugar el 17 de abril de 2011, con eventos y presentaciones en 45 ciudades de todo el mundo.

Hablamos de 36 países alcanzados aquella vez por la magia de la cepa que mejor nos representa en el mundo. Desde entonces el Día Mundial del Malbec ha cobrado enorme trascendencia mundialmente, y el éxito alcanzado año a año, en cada edición, se refleja en números. En 2012 se realizaron más de 142 eventos alcanzando 68 ciudades en 43 países alrededor del mundo.

Los más importantes nos llevarían a EE UU, Canada, Reino Unido, Holanda, Colombia, Perú, México, Brasil, Costa Rica y Buenos Aires (Argentina).

En la tercera edición se visitaron 76 ciudades. Desde 50 países, el mundo entero rindió tributo cepa insignia de nuestro país.

Panamá Club, Run Don't Walk, Planeta Cees, Jaz, Pum Pum, Cekis y Clandestinos fueron algunos de los artistas que pintaron murales dejando su hella en Mendoza, Nueva York, San Pablo, y Londres.





WINE DAY

También fue la oportunidad para que cientos de nuestras bodegas presentaran orgullosas sus malbec a los públicos mas diversos.

AL SON DEL MALBEC

Este año, los festejos nos remitieron a nuestros orígenes ancestrales, exaltando nuestra sensibilidad musical, apelando cual antigua ceremonia báquica a la liberación de los sentidos, a lo dinámico y lo sensual.

El objetivo fue magnificar la calidad rítmica de nuestro Malbec, que es como su sabor: indómito, intenso y vigoroso.

El objetivo principal de los organizadores fue llegar a los jóvenes de entre 25 y 35 años, acercarlos al mundo del vino. Abrir una nueva ventana para que conozcan y disfruten los excelentes vinos, de gran calidad, que se hacen en Argentina.

EVENTOS

El viernes 4 de abril, en el espacio El Dorrego se llevó a cabo **Malbec Making Noise**, fue la primera feria de vinos que honra a esta cepa con una propuesta que permitió degustar

INTENSO COLOR ROJO RUBÍ CON NOTAS DE COLOR VIOLETA. POSEE AROMAS AFRUTADOS QUE RECUERDAN FRUTAS ROJAS Y PIMIENTA BLANCA. ESTRUCTURA FIRME, TANINOS SUAVES Y EXUBERANTES, FINAL SATISFACTORIO.

MARIDAJE: CARNES ROJAS / PASTAS / QUESOS



UN
POCO
DE
HISTORIA

1853

**D. F. SARMIENTO
PROYECTA AMPLIAR
EL DESARROLLO
LA INDUSTRIA
VITIVINÍCOLA DE
ARGENTINA**

El 17 de abril se presenta el proyecto ante la Legislatura Provincial, con vistas a fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura.

1853

**SE INTRODUCE
EL MALBEC
EN ARGENTINA**

Con los aportes de la Quinta Normal de Chile, Michel Aimé Pouget llega a Mendoza. Se destaca la presencia de plantas y semillas de varias cepas; entre ellas la uva Malbec.

1858

**CIERRA LA
QUINTA NORMAL
DE MENDOZA**

Problemas presupuestarios obligan a cerrar la Quinta Normal de Mendoza. Sin embargo, Pouget decide no darse por vencido y, mediante un emprendimiento independiente, realiza investigaciones para adaptar las cepas francesas a nuestro terreno.

1863

**FRANCIA:
LA PLAGA**

Los viñedos franceses comienzan a deteriorarse inexplicablemente en la zona sur del Ródano. Proveniente de América, la plaga de la Filoxera se expandirá luego a casi toda Europa.

A su vez, en Argentina, el Malbec encuentra en nuestros suelos agrestes el ambiente ideal para su adaptación y comienza a producir vinos que lograrán superar a los de su tierra natal.



vinos Malbec ordenados según sus tipos y estilos (rosados tranquilos, espumantes, tintos jóvenes, tintos de cuerpo medio, tintos estructurados, dulces, etc), aprovechando la experiencia al máximo, guiados por sommeliers en cada stand.

Al bajar WineLike (aplicación oficial del evento con versiones disponibles para iPhone y Android), pudimos acceder a todos los vinos exhibidos, clicar "Me Gusta" para tenerlos entre nuestros favoritos y participar

de la formación de un ranking en tiempo real. La propuesta cultural se nutrió de artistas como Tanghetto, con su tango electrónico, y los dj's Fabián Couto, Gaby Kerpel, alias King Coya, Carlos Alfonsín y Sebastián Arévalo.

San Pablo (Brasil) el 8 de abril, Lima (Perú) el 11 de abril y Médico DF también contaron con un evento MWD de este formato.

Nueva York (16 y 17 de abril) y Londres (30 de abril y 1º de

COLOR ROJO VIBRANTE, CON REFLEJOS VIOLÁCEOS E INTENSO AROMA A FRUTOS ROJOS Y NEGROS MADUROS Y CIRUELAS ROJAS, REALZADOS POR TOQUES DE VAINILLA, TOSTADO Y CAFÉ PROPORCIONADOS POR LA MADERA. LA BOCA ES EXPANSIVA, MADURA, REDONDA CON TANINOS SON EQUILIBRADOS.

ORIANZA: 8 MESES EN BARRICAS. 50% ROBLE FRANCÉS, 50% ROBLE AMERICANO.



1889
CAE EL MERCADO FRANCÉS POR LOS IMPLACABLES EFECTOS DE LA PLAGA

A partir de 1875 la producción del país galo cae de 84 a 23 millones de hectolitros debido a la propagación de la Filoxera.

1956
ARGENTINA ES EL ÚNICO POSEEDOR DE VIDES ORIGINALES MALBEC

Esta vez una helada extermina, casi en su totalidad, los viñedos Malbec en Francia.

1977
SORPRENDE AL MUNDO

Toneles de roble acompañan el nacimiento de una nueva estrella. Se produce un Malbec superior que provoca sorpresa y emoción en los amantes del vino alrededor del mundo.

2010
EL VINO ARGENTINO YA ES MAYOR DE EDAD

El mercado norteamericano experimenta un crecimiento vigoroso, su preferencia por el Malbec marca un aumento en su consumo que sorprende por su magnitud, en 12 meses crece más del 50%.

En Estados Unidos el Malbec argentino enamora hasta los más exigentes por sus potentes sabores frutados que alcanzan el paladar con una textura suave.

2011
LLEGÓ SU DÍA

El 17 de abril es elegido como Día del Malbec.

WORLD DAY

mayo) tuvieron su versión de **Cambalache**, una experiencia sensitiva integral sobre la cultura argentina, donde el vino es protagonista.

En su primer año, Cambalache UK, no sólo fue reconocido como un evento destacado dentro de la industria del vino, sino también, galardonado por su inventiva con el premio a “Best Brand Experience” en el FMBX Awards y finalista en “the Best Brand Experience” en el Event Magazine Awards.

IMPACTO

Sucesivas ediciones del Día Mundial del Malbec ayudaron a fortalecer el posicionamiento del Malbec y de Argentina en el mundo del vino, impulsando las ventas de este varietal y del vino argentino en general.

En 2013, de la mano del Malbec y del Cabernet Sauvignon, los varietales tintos ganaron terreno significativamente. El Malbec cerró 2013 con un incremento del 3,2% en USD FOB (387.759.868 millones de USD) y un 3% (9.557.722 de cajas de 9 litros) en volumen con respecto a 2012.

BRILLANTE CON UN PROFUNDO Y OSCURO COLOR GRANATE.

INTENSO Y COMPLEJO EN NARIZ CON AROMA A FRUTOS NEGROS, NOTAS FLORALES Y MINERALES, INTENSO Y COMPLEJO EN NARIZ CON AROMA A FRUTOS NEGROS Y NOTAS DE CLAVO.

EN BOCA RESULTA CORPULENTO PERO ATERCIOPELADO. TANINOS SUAVES Y MADUROS QUE LLENAN EL PALADAR. GRAN BALANCE E INTEGRACIÓN CON LA MADERA CON DEJOS DE VAINILLA Y TOSTADO. LARGA PERMANENCIA EN BOCA Y PLACENTERO FINAL.



El placer de regalar.



GIFTCARD FRAPPÉ

Cargale el valor que querés obsequiar y listo.

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

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

**NUEVO LOCAL
CABALLITO**

RIVADAVIA 4528
C1205AAR | C.A.B.A.
TE 4903-9024
rivadavia@frappe.com.ar

PALERMO

REP. ÁRABE SIRIA 3152
C1425EYN | C.A.B.A.
(011) 4806.5590
palermo@frappe.com.ar

PALERMO

MANSILLA 3402 ESQ. C. 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

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



TODOS LOS
DÍAS 20% DE
DESCUENTO
PARA SOCIOS



FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 31/05/2014 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 31/05/2014, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

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

RED BLEND

El misterioso arte del blend

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 2

ia
2

9-

Nicasia

Nicasia



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

HAY QUIENES ESTÁN ESPERANDO
SU PRÓXIMA GRAN RECOMENDACIÓN.


SALENTEIN

PRIMUS
MALBEC
2010

El vino de Bodegas Salentein es elaborado con uvas de las
mejores parcelas de nuestras fincas a gran altitud.

Creando un noble durante 18 meses
Partida Embotada de 17,500 Botellas
Botella N° 5284

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA