

# Mapa de Vinos Italianos

## ITALIAN WINE MAP

### INDICACIÓN GEOGRÁFICA

#### IGT

##### (Indicación Geográfica Típica)

Esta clasificación representa alrededor del 15% de los vinos italianos producidos y agrupa los vinos de mesa producidos en una región específica de producción definida previamente por la ley y que deben cumplir con cierta disciplina de producción. La identificación de la variedad de estos vinos es algo secundario, lo primordial es la zona geográfica. Las zonas de producción son generalmente bastante amplias y el reglamento de producción no es restrictivo en exceso. La creación de esta categoría hace dos cosas: uno, promueve la creatividad de los vinicultores en un país que por una u otra razón se ve restringido por sus propias denominaciones. Y dos, hace que se empiecen a crear nuevas denominaciones en el país que tengan una cierta calidad y que se empiecen a reconocer más por sus nombres que por sus marcas.

#### DOC

##### (Denominación de Origen Controlado)

La clasificación DOC representa aproximadamente el 20% de la producción en Italia, son vinos producidos en una zona delimitada; pequeña o mediana que lleva siempre su nombre geográfico. En muchas ocasiones el nombre de la cepa sigue al de la DOC. El reglamento de producción es más severo que el de los IGT, ya que regula las zonas individuales de producción, nivel de alcohol, acidez total, extracto, límite de producción, además de prácticas de viticultura y creación del vino. Estos vinos llegan al consumidor después de análisis químicos y sensoriales por parte del Ministerio de Agricultura.

#### DOCG

##### (Denominación de Origen Controlado y Garantizado)

Los controles son más severos que los de las DOC, ya que esta denominación fue creada exclusivamente para identificar los mejores vinos italianos, los cuales deben ser prestigiosos tanto en Italia como en el extranjero. Las primeras cinco regiones establecidas fueron Barolo, Barbaresco, Chianti, Brunello di Montalcino y Vino Nobile di Montepulciano, los cuales son unos de los vinos más importantes de Italia

### CEPAS ITALIANAS

#### Brachetto

**Nota de Cata:** Uva de color rubí, con efervescencia persistente y delicioso aroma floral, ofrece una boca delicadamente dulce. **Maridaje:** Excelente aperitivo o para complementar platos dulces, frutas del bosque.

#### Corvina

**Nota de Cata:** Bajo en taninos y en color. Se utiliza como mezcla con otras uvas como Rondinella o la Molinara para dar un color a los vinos. Produce vinos de cuerpo medio y de alta acidez con un final marcado y notas de cereza ágría. **Maridaje:** Fiambres, carnes asadas y pastas con carne.

#### Montepulciano D'abruzzo

**Nota de Cata:** Color rojo rubí, de intensidad media, buena formación de lágrimas. Aroma frutal a ciruela y grosella. En boca muestra una acidez perfecta y suave astringencia. **Maridaje:** Pastas y quesos y embutidos, pollo y ternera.

#### Negroamaro

**Nota de Cata:** Color rojo rubí intenso, consistente. Al olfato es intenso con notas de frutos rojos y negros confitados. **Maridaje:** Carnes rojas y quesos. Pastas con salsas de carne o pizzas.

#### Nero d'Avola

**Nota de Cata:** Color rojo rubí intenso con ribetes violáceos. En nariz es intenso, grosella y fresas del bosque. En boca es delicado, suave, de medio cuerpo. **Maridaje:** Risottos, pastas, carnes rojas, cordero y quesos.

#### Orvieto (Grechetto)

**Nota de Cata:** Color amarillo paja. Aroma muy frutal y floral con notas frescas. Es persistente, con sabor de almendras frescas. **Maridaje:** Aperitivo, entradas de pescado y pastas al olio o platos con salsa bechamel.



#### Pinot Grigio

**Nota de Cata:** Suele tener un aroma frutal, con notas de peras y manzanas, levemente picante y con alguna reminiscencia de almendras en su sabor. **Maridaje:** Aperitivo o para maridar pollo y pescados como el salmón.

#### Primitivo

**Nota de Cata:** Rojo rubí, afrutado y mineral. De taninos poco agresivos, con buena acidez y equilibrada suavidad alcohólica. **Maridaje:** Pastas con ragù de carne, carnes rojas, particularmente el cordero y además quesos moderadamente maduros.

#### Prosecco

Pasa por dos fermentaciones, siendo la segunda por el método Charmat, el cual permite que el Prosecco retenga más de los aromas frutales de la cepa (manzana verde y pera). Excelente como aperitivo. **Nota de Cata:** Muy fino y persistente, noble de aroma. De sabores plenos, secos y afrutados.

#### Sangiovese

**Nota de Cata:** Vino de color rojo cereza, aromas de especias, frutos rojos y madera, es fino y elegante. Ligeramente tánico, buen cuerpo, gusto seco, larga permanencia y retrogusto frutal. **Maridaje:** Carnes asadas, aves, pastas, queso gorgonzola, carne de cordero, salsas elaboradas con hongos y postres.

# Vinos por Copa

## Wines by the glass

### ESPUMANTE SPARKLING WINE

|                                     | 5 oz    | BOTELLA  |
|-------------------------------------|---------|----------|
| Maschio<br>Glera<br>Treviso, Italia | ¢ 4,300 | ¢ 21,000 |

### VINOS BLANCOS WHITE WINES

|                                                                         | 5 oz    | 8 oz    | BOTELLA  |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|---------|----------|
| Tricky Reserva<br>Sauvignon Blanc y Carménère<br>Valle del Maule, Chile | ¢ 3,700 | ¢ 5,800 | ¢ 17,400 |
| Vignetti del Sole<br>Pinot Grigio<br>Véneto, Italia                     | ¢ 4,500 | ¢ 7,300 | ¢ 22,000 |
| Ophalum<br>Albariño<br>Rias Baixas, España                              | ¢ 4,600 | ¢ 7,300 | ¢ 22,000 |
| Luma Gran Reserva<br>Chardonnay<br>Valle del Maule, Chile               | ¢ 4,600 | ¢ 7,400 | ¢ 22,000 |

### VINO ROSADO ROSE WINE

|                                                                          | 5 oz    | 8 oz    | BOTELLA  |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|---------|----------|
| La Vieille Ferme<br>Cinsault, Grenache, Syrah<br>Côtes du Rhône, Francia | ¢ 4,700 | ¢ 7,500 | ¢ 22,300 |

### VINOS TINTOS RED WINES

|                                                                 | 5 oz    | 8 oz    | BOTELLA  |
|-----------------------------------------------------------------|---------|---------|----------|
| Luma Gran Reserva<br>Pinot Noir<br>Valle del Maule, Chile       | ¢ 4,600 | ¢ 7,400 | ¢ 22,000 |
| Newen<br>Malbec<br>Neuquén, Argentina                           | ¢ 4,600 | ¢ 7,400 | ¢ 22,200 |
| Gota de Arena<br>Tempranillo<br>Castilla y León, España         | ¢ 4,600 | ¢ 7,400 | ¢ 22,200 |
| Santa Cristina<br>Sangiovese<br>Toscana, Italia                 | ¢ 4,600 | ¢ 7,500 | ¢ 22,500 |
| Indigo Eyes<br>Cabernet Sauvignon<br>California, Estados Unidos | ¢ 5,200 | ¢ 8,300 | ¢ 25,000 |

## Sangría

### SANGRÍA, Montepulciano

| COPA    | 1/2 LITRO | LITRO    |
|---------|-----------|----------|
| ¢ 4,500 | ¢ 10,300  | ¢ 19,500 |

### CLERICÓ, Pinot Grigio

| COPA    | 1/2 LITRO | LITRO    |
|---------|-----------|----------|
| ¢ 4,500 | ¢ 10,300  | ¢ 19,500 |



# Espumantes

## Sparkling Wines

**Idilicum** ¢ 26,600  
Macabeo  
Dominio de la Vega, España

**Santa Margherita Rosado** ¢ 33,700  
Glera, Chardonnay, Malbec  
Trentino, Italia

**Veuve Clicquot Brut** ¢ 89,500  
Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay  
Champagne, Francia

**Louis Roederer Brut** ¢ 102,900  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
Champagne, Francia

# Vinos Blancos

## White Wines

**Loco** ¢ 28,500  
Verdejo  
Rueda, España

**Paco y Lola** ¢ 32,900  
Albariño  
Rías Baixas, España

**Alta Vista** ¢ 33,900  
Torrontés  
Mendoza, Argentina

**Erath** ¢ 37,500  
Pinot Gris  
California, Estados Unidos

**The Ned** ¢ 38,500  
Sauvignon Blanc  
Marlborough, Nueva Zelanda

**Michael David** ¢ 40,900  
Chardonnay  
Lodi, Estados Unidos

**Ceretto Blangé** ¢ 46,400  
Arneis  
Piamonte, Italia

**Santa Margherita** ¢ 49,900  
Pinot Grigio  
Valdadige, Italia

# Vinos Tintos

## Red Wines

### Italia

**Terreforti, Rubicone**  
Sangiovese  
Emilia Romagna

€ 24,600

**Conte di Campiano**  
Cabernet Sauvignon, Primitivo  
Puglia

€ 31,000

**Pietra Pura Mandus Primitivo**  
Primitivo  
Puglia

€ 27,000

**Solco Piccini**  
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah  
Toscana IGT

€ 36,500

**Memoro**  
Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola, Merlot  
Puglia

€ 27,300

**Masi Costacera Amarone**  
Corvina, Rondinella, Molinara  
Valpolicella

€ 85,900

**Planeta Plumbago**  
Nero d'Avola  
Sicilia

€ 30,600

### Estados Unidos

**Robert Mondavi Private Selection**  
Merlot  
California

€ 33,900

**Columbia H3**  
Merlot  
Washington State

€ 39,500

**Submission**  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec  
California

€ 33,500

**La Crema**  
Pinot Noir  
California

€ 41,300

**1000 Stories**  
Zinfandel  
California

€ 35,000

**Freakshow**  
Cabernet Sauvignon  
California

€ 48,600

**Hahn**  
Pinot Noir  
California

€ 36,000

## España

**Bodegas Nexus**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 30,500

**Prado Rey Finca Valdelayegua**  
Tempranillo, Merlot  
Ribera del Duero

€ 31,000

**Luis Cañas Crianza**  
Tempranillo  
Rioja

€ 32,500

**Juan Gill 12 meses**  
Monastrell  
Jumilla

€ 32,500

**Ramón Bilbao Crianza**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 34,200

**La Capilla**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 41,500

**Aster**  
Tinto Fino  
Ribera del Duero

€ 46,300

**Godina**  
Garnacha  
Campo de Borja

€ 49,800

**Viña Sastre**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 51,700

**Protos Cosecha 27**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 53,000

**Pesquera**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 54,800

**Muga**  
Tempranillo, Mazuelo  
Rioja

€ 55,700

**Carmelo Rodero Crianza**  
Tempranillo  
Ribera del Duero

€ 55,700

**Valduero Una Cepa**  
Tinto Fino  
Ribera del Duero

€ 63,000

## Argentina

**Zuccardi Seria A**  
Malbec  
Mendoza

€ 30,700

**Saint Felician**  
Cabernet Franc  
Mendoza

€ 33,600

**Catena**  
Malbec  
Mendoza

€ 37,500

**Luigi Bosca**  
Malbec  
Mendoza

€ 44,700

**Clos de los Siete**  
Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah,  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
Mendoza

€ 54,500

**El Enemigo**  
Malbec  
Mendoza

€ 56,600



# Chile

**Sierra Batuco Reserva** ¢ 16,900  
*Carménère*  
*Valle del Maule*

**Luma Gran Reserva Red Blend** ¢ 22,000  
*Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot*  
*Valle del Maule*

**Por Fin** ¢ 34,700  
*Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère, Malbec*  
*Valle del Maule*

**Ojos Verdes** ¢ 48,800  
*Carbernet Franc, Syrah, Carbernet Sauvignon,*  
*Tempranillo, Carménère*  
*Valle del Maule*

## Recomendaciones

**Cuartel 4A** ¢ 46,900  
*Carménère*  
*Valle del Maule, Chile*

**De Cabeza** ¢ 46,900  
*Tempranillo, Garnacha, Mourvèdre, Carignan*  
*Valle del Maule, Chile*

**Luca Old Vine** ¢ 60,000  
*Malbec*  
*Valle de Uco, Argentina*

**Angélica Zapata** ¢ 71,500  
*Malbec*  
*Mendoza, Argentina*

**Alma Fria Plural** ¢ 74,800  
*Pinot Noir*  
*California, Estados Unidos*

**Stag's Leap Arthemis** ¢ 80,600  
*Cabernet Sauvignon*  
*California, Estados Unidos*

**Don Leo** ¢ 76,900  
*Cabernet Sauvignon*  
*Coahuila, México*

**Casanova Di Neri Brunello Di Montalcino** ¢ 83,300  
*Sangiovese Grosso*  
*Toscana, Italia*

**The Prisoner** ¢ 89,100  
*Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah,*  
*Syrah, Charbono*  
*California, Estados Unidos*

**Purple Angel** ¢ 110,200  
*Carménère*  
*Valle de Colchagua, Chile*

**Pintia** ¢ 114,700  
*Tinta Toro*  
*Toro, España*

**Petra** ¢ 112,800  
*Cabernet Sauvignon, Merlot*  
*Toscana, Italia*

**Valbuena 5ta Vega Sicilia** ¢ 234,000  
*Tinto Fino*  
*Ribera del Duero, España*

**Opus One** ¢ 645,000  
*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*  
*California, Estados Unidos*