



WINE LIST

A L M A C É N

•
selección orgánica

•
G O U R M E T



Reservation & Delivery Service

☎ 209.2160 | 221.2188

hola@seleccionorganica.com

www.almacengourmet.com.mx

f /almacenGourmetMexico

PARÉS BALTÀ BLANC DE PACS



PENEDÉS, ESPAÑA.

La Bodega Parés Baltà es una bodega 100% familiar de larga tradición en el Penedés, los orígenes de la cual datan de 1790. En los años 70, la familia Cusiné tomó el relevo y actualmente la dirección de la bodega corre a cargo de la 3ª generación. En Parés Baltà elaboran vinos y cava de calidad. Las uvas proceden de sus 5 fincas, un gran mosaico de suelos y microclimas, con viñedos plantados desde los 170 a los 750 metros de altitud, que dan personalidad única a los vinos.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Orgánico.

Variedades: 48% Parellada, 28% Xarello, 24% Macabeu.

Alcohol: 11.5%

Reposo: Sin Reposo.

Capacidad de Añejamiento: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8° C

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo limón con reflejos amarillo paja brillante.

Aroma muy intenso, lleno, dominado por frutas blancas maduras (pera, manzana) sobre un ligero fondo floral.

En boca se revela fresco y con una buena acidez. Su paso resulta suave dejando un recuerdo intenso de frutas y sensación de frescura.

Se recomienda acompañar con Entradas suaves, Pastas con salsa de pescado, Arroces, Verduras, Carnes blancas, Pescado blanco a la parrilla, Bacalao, Platos especiados y como Aperitivo.



\$ 550 \$ 115



PARÉS
1790
BALTÀ

PARÉS BALTÀ MAS PETIT



PENEDÉS, ESPAÑA.

La Bodega Parés Baltà es una bodega 100% familiar de larga tradición en el Penedés, los orígenes de la cual datan de 1790. En los años 70, la familia Cusiné tomó el relevo y actualmente la dirección de la bodega corre a cargo de la 3ª generación. En Parés Baltà elaboran vinos y cava de calidad. Las uvas proceden de sus 5 fincas, un gran mosaico de suelos y microclimas, con viñedos plantados desde los 170 a los 750 metros de altitud, que dan personalidad única a los vinos.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto Orgánico.

Variedades: 77% Cabernet Sauvignon, 23% Garnacha.

Alcohol: 14%

Reposo: 7 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Añejamiento: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17° C

NOTAS DEL SOMMELIER

Presenta un color cereza de intensidad media.

Predominio en nariz de frutos rojos sobre fondo suave de tostados y vainilla.

Paso en boca suave y amable, con taninos aterciopelados y redondos.

Se recomienda acompañar con Pastas con salsa de carne, Arroces de Carne, Embutidos y Carnes rojas.



selección orgánica

Es nuestro ADN



\$ 550 \$ 115



PARÉS
1790
BALTÀ

POLERO CHARDONNAY



Valle Central
100% Chardonnay
750 cc.
Cosecha manual desde 6 de Marzo al 15 de Abril

La primavera fue normal, con una lluvia durante la floración. Período de crecimiento y la madurez era perfecta, con grandes fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche. No eran ni las lluvias ni neblinas durante el otoño y la cosecha se hace con las uvas en la plenitud y la madurez exacta.

82 HI/Ha

Vino varietal, fresco y joven, elaborado con uvas provenientes del Valle Central.

Es un Chardonnay de color dorado agradable, con notas verdes de oliva. Usted puede encontrar aromas dulces y los tropicales (banano, piña, etc.) En boca es agradable, de buen gusto, suave y la acidez está bien equilibrada. Al no tener un almacenamiento barril, su expresión varietal es notable.

15°C.

Alcohol 13, 5% Vol.
Acidez Total 6, 3 gr/L (tartaric)
pH 3,25
Azúcar Residual 3,89gr/L



\$ 550



MAULA SAUVIGNON BLANC



VINIFICACIÓN

Uva: 100% Sauvignon blanc.

Viñedo: Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Altura: 1.100 m.s.n.m. al pie de la Cordillera de los Andes.

Tipo de Suelo: Franco.

Riego: Austero por surcos de mayo a diciembre de cada año.

Cosecha: Última semana de Febrero y segunda semana de marzo cada año, manual en cajas de 17 kg., con selección de racimos en finca y de granos en bodega

Maceración: Pre-fermentativa en frío para promover la extracción de aromas típicos.

Fermentación: a 15°/ 16° C con levaduras seleccionadas

Maduración: Tres meses en botella.

Branding: Impronta comic de los versos del tango Mano a mano, "Como juega el gato Maula con el Mísero ratón".



\$ 550 \$ 85



PINOT GRIGIO MEZZACORONA



Fluye desde los Alpes italianos que rodean la bodega, el río Adige ha tallado un valle alpino soleado, muy apreciado por sus viñedos de ladera. En este ambiente prístino Mezzacorona ha sido la elaboración de raíces Grown vinos de la elegancia, la armonía y el equilibrio desde 1904.

Cosecha: Cultivado con el estilo tradicional pérgola, las uvas son vendimiadas por completo la mano en punto óptimo de maduración para producir un equilibrio perfecto crujiente y fresco Pinot Grigio.

Vino: Un delicioso Pinot Grigio para ser disfrutado por sus aromáticos manzana, minerales y madre selva notas verdes crujientes.

Alcohol 12,5 %

Con su elegante sabor fresco, nuestro Pinot Grigio es el complemento perfecto para aperitivos, sopas, pasta, carnes blancas y pescados.



\$ 580



3v CASA MADERO



Tipo de vino: Tinto.

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Región: Parras, Coahuila, México.

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable, pistón y rotofermetador, resultando una buena extracción de sabores, más sutil y suaves, con una buena concentración aromática. El vino permaneció de 12 a 15 meses y barrica de roble francés, Europa del Este y Americano.

NOTA DEL SOMMELIER

Vista: Rojo rubí intenso con tonos violáceos, límpidos y brillantes.

Nariz: Aromático y con buena carga frutal donde destacan la grosella, ciruela, frambuesa, con notas de eucalipto, madera y especias que le aportan finura, intensidad y elegancia.

Boca: Confirma en boca su carácter frutal con taninos suaves y maduros, un final amplio agradable y prolongado.

Maridaje Sugerido: Gracias a su mezcla, es un vino que presenta gran versatilidad para el maridaje desde carnes rojas y blancas de no mucha intensidad, recomendable con comida italiana.



\$ 630



KAIKEN MALBEC



Cabernet Sauvignon, Malbec y Petit Verdot

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo intenso con tintes violáceos. En nariz destacan los aromas a frutos negros maduros, tales como arándanos y mora, acompañados con aromas florales del Malbec. En boca presenta toda la sedosidad del Malbec, apoyado por la estructura y frescor del Petit Verdot, terminando con notas minerales entregadas por la Bonarda. El final del vino es largo y persistente. En este Corte se logra una combinación única, donde la Bonarda y el Petit Verdot aportan la frescura y estructura a una base compuesta por nuestros reconocidos Malbec del Valle de Uco.

SERVICIO

Servir a temperatura ambiente entre 16 a 18° C. Su estructura tánica y su compleja nariz lo hacen ser un muy buen acompañante para carnes asadas y guisos.

Se recomienda decantar antes de servir.

INFORMACION TECNICA

Vinedos: Las uvas Malbec provienen del Valle de Uco, la Bonarda de nuestra finca de Agrelo y el Petit Verdot de la zona de Gualtallary.

Composición Varietal: 80% Cabernet Sauvignon
12% Malbec
8% Petit Verdot

Cosecha: En cajas de 15 kilos.

Recepción: Selección manual de racimos previo ingreso a la bodega.

Vinificación: Maceración pre fermentativa por 7 días a 10° C. Fermentación alcohólica entre 10 y 12 días con temperaturas entre 25 y 28° C. Maceración post fermentativa entre 7 y 15 días.

Maduración: 80% de la mezcla en barrica francesa de 1, 2 y 3 usos durante 10 meses.

Clarificación y Filtración: Clarificación natural y filtración muy suave (5µ) previo al envasado.



\$ 580



POLERO CABERNET SAUVIGNON



Valle Central
100% Cabernet Sauvignon
Botella de 750 cc.
Manual, desde el 29 de marzo al 25 de abril.

Primavera seca. Verano largo, seco y tibio con noches templadas.
Otoño perfecto, sin lluvias ni heladas.

75 HI/Ha

Maceración en frío (10°C) de 4 días. Clásica fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a 28 - 30°C

Agradable color rojo rubí. Atractivos aromas de berries y frutas rojas maduras. Interesantemente especiado y con tonos mentolados típicos del Valle Central. En el paladar se muestra la clásica fuerza de la variedad, con un cuerpo firme, agradablemente persistente y sabroso final.

15°C. 2 a 3 años de guarda.

Servir a 17°C. Ideal con carnes rojas, quesos y platos bien condimentados.

Alcohol: 13,6 %Vol
Acidez Total: 5,7 g/L (como sulfúrico)
pH: 3,55
Azúcar Residual: 3,91 g/L



\$ 580



ALICE WHITE SHIRAZ



CEPAS
98% Shiraz
2% Otros

Australia

CRIANZA
6 a 12 meses en barrica de roble

GASTRONOMÍA
Ideal para una parrillada, verduras al grillo
pasta al pomodoro.

TEMPERATURA DE SERVICIO
16° - 18° C.

NOTA DE CATA
En nariz se detectan ciruelas, moras y grosellas negras con notas especiadas de pimienta negra y regaliz. Un vino tinto de cuerpo medio, mostrando una combinación de ricos y alegres aromas frutales. Sabores complejos que integran un carácter de roble y vainilla. Este vino muestra taninos finos y sedosos así como una estructura acida suave y equilibrada. Por último, tenemos un afrutado y persistente final a mentol.



\$ 550



POLERO CARMENÈRE



Un delicioso, pero menos conocida variedad de uva, resultados chileno Carmenere en hermosísimas, vinos y frutada, con medio cuerpo. Con taninos suaves y colores carmesí profundo, se puede esperar una gran variedad de bayas, frutos rojos, especias, ahumados y de la tierra tanto en nariz como en boca.

Si estás en la recogida, ser conscientes de que Carmenere se disfruta mejor en el primer par de años después del embotellado.

Originario de suroeste de Burdeos, Francia, Carmenere encuentra un hogar acogedor en el centro de Chile. Hoy Carmenere crece en todo el mundo, pero las mejores entregas se considera generalmente que venir de Chile. Ahora, comparativamente poco Carmenere todavía crece en Francia.

Con respecto a la alimentación, Carmenere va muy bien con los menús que contienen sabores salados y especias. Disfrute de un Carmenere con cualquier cosa, desde carne en BBQ, a la pasta-salsa roja. Sin embargo, trate de evitar el emparejamiento de cualquier vino tinto con mariscos.



\$ 550 \$ 85



MOËT & CHANDON NECTAR IMPERIAL



Nectar Impérial es una expresión deliciosa del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

La mezcla refleja la diversidad y complementariedad de las tres variedades de uva: estructura de Pinot Noir: 40% a 50 %, carnosidad de Meunier: 30% a 40%, frescura de Chardonnay: 10% a 20% de los cuales, entre el 20 % y el 30 % procede de vinos reserva seleccionados para mejorar su intensidad, riqueza y constancia.

Dosificación: 45 g/litro

COLOR INTENSO

- amarillo vivo con toques dorados

BOUQUET PROFUNDO

- ráfaga de frutas exóticas (piña, mango)
- redondez de frutas de hueso (ciruela, chabacano)
- ligero toque de vainilla

PALADAR VOLUPTUOSO QUE UNE CREMOSIDAD Y VITALIDAD

- densidad cautivadora de frutas exóticas (piña, mango)
- firmeza sedosa de frutas de hueso (ciruela, chabacano)
- frescura de las notas de uva



\$ 1,400



MOËT & CHANDON IMPERIAL



Moët Impérial es el champagne más emblemático de la Maison. Fue creado en 1869 y personifica el estilo único de Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

La mezcla, creada entre más de 100 vinos distintos (de los cuales entre el 20 % y el 30 % son vinos reserva seleccionados para mejorar su madurez, complejidad y constancia), refleja la diversidad y complementariedad de las tres variedades de uva:

- cuerpo de Pinot Noir: 30 % a 40 %
- suavidad de Meunier: 30 % a 40 %
- delicadeza de Chardonnay: 20 % a 30 %

COLOR ELEGANTE

amarillo pajizo dorado con destellos verdes

BOUQUET CHISPEANTE

- vibrante intensidad de la manzana verde y los cítricos
- frescura de los matices minerales y las flores blancas
- elegancia de las notas rubias (brioche, cereal, nueces frescas)

PALADAR GENEROSO QUE COMBINA SUNTUOSIDAD Y SUTILEZA

- deliciosa suntuosidad de la fruta blanca (pera, melocotón, manzana)
- caricia seductora de sus finas burbujas
- suave vivacidad de los cítricos y matices de grosella espinosa



\$ 900



ESTERLIN



Tipo de vino: Champagne Suave (semi-seco)

Origen: Provincia de Epernay, Champagne, Francia.

Uva: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir.

Temperatura: Entre 7 y 10°C % de alcohol: 12%

Color: Brillante, muy delicadamente ámbar.

Aroma/Sabor: Es un Champagne de plena madurez, redondo y...suave. ¡El reto fue no ocultar la riqueza aromática de este vino (miel, albaricoque seco, almendra y avellana), sino "envolverla" y prolongarla!

Maridaje: Suave es ideal para acompañar los postres, especialmente tartas con frutas ligeramente ácidas o pasta seca de almendras, y por descontado excelente acompañante de platos delicados (hasta picantes) de "otras cocinas".



\$ 630

