

GUSTAVO AGOSTINI

CUVEE

VARIEDADES: Chardonnay 50% - Pinot Noir 50%

ORIGEN DE LAS UVAS DE: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Champenoise

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 54 meses

NOTAS DE CATA:

COLOR

Color amarillo brillante con sutiles destellos dorados. Burbujas finamente integradas, sutiles y delicadas.

AROMA

En nariz, la combinación del Pinot Noir y Chardonnay potencian su complejidad y elegancia aromática a frutas cítricas y rojas confitadas con expresivas notas de brioche.

GUSTO

Su final de boca es sensual, cremoso y de gran persistencia.

MARIDAJE: - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Este espumante, de refinada y elegante burbuja y con su color amarillo brillante y destellos dorados, marida perfectamente con:

Caviar o langostinos, que realzan la complejidad y elegancia de sus aromas.

Tartar de salmón o sashimi de atún, para destacar las notas cítricas y frutales.

Pan de brioche tostado con manteca, que complementa las notas de brioche del vino. Y, finalmente, con postres de limón o tarta de frutas rojas, que armonizan con su final cremoso y persistente.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,5% V/V

Azúcar 7 gr./l

Gustavo Agostini

GUSTAVO AGOSTINI

BLANC DE NOIR

VARIEDADES: Pinot Noir 100%

ORIGEN DE LAS UVAS DE: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Champenoise

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 40 meses

NOTAS DE CATA:

COLOR

Color finamente asalmonado . Burbujas con fineza y armonía.

AROMA

En nariz presenta gran concentración de distinguidos aromas a frutos rojos confitados combinados con toques de frutas secas y pan tostado.

GUSTO

En boca , la estructura, equilibrio y redondez de este espumante se describen con una final amplio y persistente.

MARIDAJE: - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Combínalo con carpaccio de salmón, canapés de foie gras o tostadas de queso de cabra y frutos rojos. Como plato principal, disfruta de risotto de langostinos, filete de lubina al horno o sushi de salmón y atún. Acompáñalo con quesos como Brie o Gouda ahumado. Para el postre, elige tarta de frutos rojos, macarons de frambuesa o crème brûlée de vainilla.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,7% V/V

Azúcar 8.2 gr./l

Gustavo Agostini

GUSTAVO AGOSTINI

BLANC DE BLANC

VARIEDADES: Chardonnay 100%

ORIGEN DE LAS UVAS DE: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Champenoise

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 40 meses

NOTAS DE CATA:

COLOR

Color dorado brillante con ligeros reflejos verdosos. Burbujas sutiles y persistentes.

AROMA

Intensas notas a damasco, marcada fruta blanca, junto a finos toques de almendras y especias.

GUSTO

Suave y elegante, ideal para quienes gusten de espumantes complejos y voluminosos.

MARIDAJE: - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Con su color dorado brillante y burbujas sutiles, es la compañía perfecta para platos que resalten su elegancia y complejidad. Marida de forma excepcional con: ostras frescas o mariscos crudos, donde la salinidad del mar se encuentra con la efervescencia del espumante. Ceviche de pescado blanco, que complementa las notas de damasco y la fruta blanca del vino o sushi de salmón o tartar de atún.

Quesos de pasta blanda como Brie o Camembert y postres de frutas como tarta de manzana o pera, que realzan la suavidad y volumen del espumante.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,6% V/V

Azúcar 10 gr./l

GUSTAVO AGOSTINI

SAUVIGNON BLANC

VARIEDADES: Sauvignon Blanc 100%

ORIGEN DE LAS UVAS DE: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Champenoise

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 40 meses

NOTAS DE CATA:

COLOR

A la vista color amarillo verdoso brillante. Burbujas finas y elegantes.

AROMA

Posee un delicado aroma frutal / herbal salvaje acompañado con toques de pan tostado.

GUSTO

Espumante disruptivo que sinergiza la frescura y acidez del cepaje con la suavidad y elegancia aportada por su largo tiempo sobre lías.

MARIDAJE: - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Este espumante, con su color amarillo verdoso y burbujas finas, es ideal para realzar sabores frescos y herbales. Se recomienda acompañar con carpaccio de salmón o *tiraditos*, que complementan la frescura y acidez del vino. Ensaladas verdes con vinagreta cítrica, para un diálogo de sabores vibrantes.

Tapas con hierbas aromáticas, que resuenan con el carácter herbal del espumante.

Pan artesanal tostado con aceite de oliva, haciendo eco a los toques de pan tostado en el aroma. Canapés de queso de cabra, que contrastan con la suavidad y elegancia del espumante.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,4% V/V

Azúcar 7.5 gr./l

Gustavo Agostini

GUSTAVO AGOSTINI

ROSÉ

VARIEDADES: Chardonnay 70% Malbec 30%

ORIGEN DE LAS UVAS DE: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Champenoise

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 40 meses

NOTAS DE CATA:

COLOR

Un sutil color salmón expresa la autenticidad y elegancia de nuestro espumante. Burbujas elegantes y permanentes.

AROMA

En nariz se destacan aromas intensos y refinados de frutos rojos, en combinación con delicadas notas tostadas que se desprenden de su prolongado reposo sobre lías.

GUSTO

En boca sobresale por su equilibrio, frescura, gran amplitud y volumen excepcional.

MARIDAJE: - Se recomienda servir entre 7 y 9 grados -

Con su irresistible color salmón y burbujas elegantes, se marida divinamente con: paté de foie gras, que resalta los aromas intensos de frutos rojos.

Carpaccio de res, para complementar las notas tostadas.

Y es un compañero ideal para frutas del bosque en postres, como fresas o frambuesas, que celebran su frescura y volumen.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 12,7% V/V

Azúcar 8.5 gr./l

Gustavo Agostini

FICHA DE CATA

A LA PAR EDICIÓN ESPECIAL BRUT NATURE



Edición Especial

VARIETADES: Chardonnay 60 % - Pinot Noir 40 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Pinot Noir (Patagonia) / Chardonnay (Mendoza)

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat Lungo

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 6 meses

VINTAGE: 2023

LICOR DE EXPEDICIÓN: Chardonnay 2022

PARTIDA LIMITADA: 752 botellas.

NOTAS DE CATA:

Elegancia y sutileza de nuestro Chardonnay, estructura y persistencia de nuestro Pinot Noir, suavidad y complejidad aportada por el tiempo en lías son los descriptores que representan a nuestro espumante.

Un 2020 con excepcionales condiciones climáticas para lograr nuestras primeras botellas Vintage.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados.

FICHA DE CATA

A LA PAR EXTRA BRUT



VARIEDADES: Chardonnay 50 % - Pinot Noir 50 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat Lungo

TIEMPO EN CONTACTO CON LÍAS: 4 meses

NOTAS DE CATA:

La elegancia aportada por el Chardonnay y la intensidad otorgada por el Pinot Noir, conjugan en un assemblage perfecto y armonioso.

Un reposo prolongado sobre levaduras hacen de nuestro Extra Brut, un espumante distinguido, fiel reflejo de la refinada personalidad de A LA PAR.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados.

FICHA DE CATA

CATALEYA EXTRA BRUT

VINO ESPUMOSO



VARIEDADES: Chardonnay 70 % - Pinot Noir 30 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat corto.

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 2 meses.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo brillante con algunos matices dorados.

Los expresivos aromas tropicales y cítricos aportados por el Chardonnay son acompañados por la fineza y estructura de un gran varietal como el Pinot Noir. Presenta sorprendentes sabores frutados fusionados con una equilibrada sensación de frescura y cremosidad.

Servicio: Se recomienda servir entre 6 y 8 grados en copas altas con contornos levemente arqueados y de boca ancha.

FICHA DE CATA

CATALEYA DULCE NATURAL



VARIEDADES: Chardonnay 50 % - Torrontés 50 %

ORIGEN DE LAS UVAS: Valle de Uco | Mendoza

MÉTODO DE ELABORACIÓN: Charmat corto.

TIEMPO EN CONTACTO CON LIAS: 2 meses en tanque y luego 2 meses en botellas. Y una segunda fermentación a temperatura controlada de 15° durante 4 semanas.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo brillante con algunos matices dorados.

En Cataleya Dulce Natural destacan los aromas cítricos y tropicales aportados por el Chardonnay y los de la fruta de la pasión, mandarina y flores blancas tan característicos de Moscatel. Sorprendentemente fácil de beber por su bajo grado alcohólico. Y, además, equilibrado en azúcar y acidez. Expresa sus detalles de elegancia en nariz y sutileza en boca transformándose así en un excelente compañero para diversos momentos y circunstancias.

INFORMACIÓN ANALÍTICA:

Alcohol 9.9% V/V

Azúcar 62 gr./l

Acidez total 6.70 gr./l

pH.: 3,30

