

SKU	 BODEGA LA GRAINE WINES					
	VARIETADES	PRESENTACION	PRECIO CAJA MAYORISTA	PRECIO BOTELLA MAYORISTA	PRECIO SUGERIDO VINOTECA	PRECIO SUGERIDO PUBLICO
L1	COMO PEZ EN EL AGUA - MALBEC	6 x 750 cc	\$ 31.500,00	\$ 5.250,00	\$ 8.400,00	\$ 11.130,00
	 Blend de Terroirs de nuestros viñedos en Coquimbito, Maipú y Las Pintadas, Valle de UCO, en Mendoza. Es un vino joven, fresco y con intenso aroma frutal. De color rojo violáceo con buena estructura y taninos suaves. Ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas cremosas.					
L2	COMO PEZ EN EL AGUA - CHARDONNAY	6 x 750 cc	\$ 31.500,00	\$ 5.250,00	\$ 8.400,00	\$ 11.130,00
	 De la Finca de Las Pintadas Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Es un vino fresco, delicado, con un intenso aroma frutal. Con acidez equilibrada que despierta los sentidos, donde las notas cítricas y tropicales logran una muy buena expresión. Acompaña muy bien con carnes blancas como aves, pescados y mariscos.					
L3	COMO PEZ EN EL AGUA - MALBEC ROSE	6 x 750 cc	\$ 31.500,00	\$ 5.250,00	\$ 8.400,00	\$ 11.130,00
	 De la Finca de Las Pintadas Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Es un vino fresco y seductor. Su color rosado pálido se debe a su corto contacto con las pieles durante la maceración. En nariz se perciben aromas a flores blancas y fruta fresca como frambuesa y cereza. Ideal como aperitivo o para acompañar carnes blancas, quesos.					
L4	MALBEC	6 x 750 cc	\$ 35.940,00	\$ 5.990,00	\$ 9.584,00	\$ 12.698,80
	 De la Finca de Las Pintadas Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Color rojo violáceo. Con aromas a frutas rojas y negras. Muy expresivo. Amable en la boca, elegante y con un final persistente. Se sugiere maridar con carnes rojas, guisos, pastas, y excelente compañero del chocolate.					
L5	CABERNET FRANC	6 x 750 cc	\$ 54.000,00	\$ 9.000,00	\$ 14.400,00	\$ 19.080,00
	 Es un vino elegante con un breve paso por roble. Con gran intensidad aromática que recuerda a especias y pimienta. Su entrada en boca trae notas herbáceas y a frutos rojos, típicas de esta variedad. Con estructura y volumen en boca, carnoso y con acidez equilibrada. Marida muy bien con carnes a las brasas, pastas con boloñesa, pato y cordero.					
L6	BLEND DE TORROIR	6 x 750 cc	\$ 35.940,00	\$ 5.990,00	\$ 9.584,00	\$ 11.980,00
	 Es un blend elegante donde encontramos, fruta negra, fruta de carozo tiernizada, notas de grafito y notas mentoladas, características de la frescura del cabernet franc. Con estructura, volumen en boca y final persistente.					
L7	TREBBIANO	6 x 750 cc	\$ 40.950,00	\$ 6.825,00	\$ 10.920,00	\$ 14.469,00
	 Variedad Italiana con mucho encanto aromático donde amalgaman, flores de azhar, frutas y frutos secos. Con una boca untuosa y chispeante a la vez, que nos permite tener un largo recuerdo del vino. Marida muy bien con quesos duros, picantes, con arroces y pastas cremosas.					
L8	SAUVIGNON BLANC	6 x 750 cc	\$ 35.940,00	\$ 5.990,00	\$ 9.584,00	\$ 12.698,80
	 De la Finca de Las Pintadas Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Color amarillo verdoso suave. Gran intensidad aromática. Su balance en dulzura y acidez realzan su personalidad frutal. Es un vino elegante, persistente, con largo final en boca. Acompaña muy bien con pescados, mariscos y comidas asiáticas. También con quesos suaves y como aperitivo.					
L9	MALBEC RESERVA	6 x 750 cc	\$ 53.940,00	\$ 8.990,00	\$ 14.384,00	\$ 19.058,80
	 De la Finca de Las Pintadas Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Profundo color rojo violáceo. Muy expresivo en nariz con aromas a frutos rojos y especias. Sus 8 meses de guarda en barricas de roble francés dan como resultado taninos suaves y sedosos. Gran estructura y amplitud en boca, con un final elegante y persistente. Ideal para maridar con carnes rojas, pastas con salsas y risottos. Acompaña muy bien postres con chocolate.					