



MEDIO Y MEDIO
Clásico

SELECCIÓN
de las mejores
uvas de
Argentina
2022

94
VinoSub30
URUGUAY 2022

MEDIO Y MEDIO
SANTA ROSA
Desde 1898



Sírvese bien Frio
FRIZZANTE

METHODE
CHAMPENOISE

Fe Fond de Cave

SELECCIÓN
de las mejores
uvas de
Argentina
2022

93
VinoSub30
URUGUAY 2021

METHODE CHAMPENOISE
Fe Fond de Cave
BRUT
VINO ESPUMOSO NATURAL

INTERNATIONAL
BRONZE
WINE
WINNER
CHALLENGE

Tannat del Museo
RESERVA
Cosechado a Mano



SANTA ROSA
desde 1898

Product of Uruguay
Las Violetas

Este Bottled
Red Wine



Bodegas y Viñedos

SANTA ROSA

Establecida desde 1898

750 ml



BODEGAS Y VIÑEDOS
FAMIGLIA
PASSADORE

BODEGA SANTA ROSA

es y ha sido protagonista fundamental de la historia de la vitivinicultura del Uruguay. Fundada en 1898 por Don Juan Bautista Passadore, con ocho generaciones familiares y con 125 años de historia ininterrumpida, es considerada una de las bodegas más antiguas del país produciendo vinos finos y espumosos naturales de alta calidad. Cuenta con una de las cavas subterráneas en actividad más grandes de América del Sur, lugar mágico y misterioso, donde reposan los mejores vinos surgidos de nuestras vendimias, para ser descorchados y disfrutados en el momento justo, en una ocasión especial. La familia de vinos finos de nuestra bodega se compone de vinos de mesa, vinos jóvenes, vinos reserva, vinos gran reserva, vinos de solera, vinos frizzantes, sidras, espumantes y espumosos naturales (Méthode Champenoise) los que han sido multi premiados local e internacionalmente en los certámenes más prestigiosos.



VINOS DEL MUSEO/ÍCONOS

Tradición, Innovación, Experiencia y Sabiduría.

Lograr un vino fino, complejo, elegante, equilibrado, "ÚNICO" y de larga guarda, es lo más parecido a crear una pintura, una escultura o cualquier obra de arte. Primero hay que soñarlo, luego imaginarlo, cosecharlo, elaborarlo, criarlo y esperarlo. Largas maceraciones, pero equilibradas, remontajes controlados, levaduras seleccionadas, nutrientes de nivel, pasaje por barricas de madera francesa y americana de alta calidad (siempre de primer uso) por lo menos un año para suavizar su potente estructura, para luego estar un mínimo de un año de crianza en botella en la cava subterránea a temperatura controlada (18° Celsius). Son vinos ideales para compartir con grandes amigos, de los de verdad.



Gran Reserva Cabernet

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **13.2 %**

Nota de cata:

Color rojo rubí intenso. Aroma especiado, ciruelas y frutos rojos silvestres. De gran estructura, cuerpo importante y con taninos suaves, sedosos.

Maridaje:

Carnes rojas asadas, comidas de olla, quesos fuertes y pastas con queso parmesano.



Gran Reserva Tannat

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **14.4 %**

Nota de Cata:

Color rojo granate, intenso. Aroma frutal, ciruelas, arándanos y tostados provenientes del roble. De gran estructura, corpulento y con taninos suaves que se sienten sedosos en el paladar. Final largo.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas asadas, pastas y cazuelas.



Gran Reserva Merlot

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **13.2 %**

Nota de cata:

Color rojo rubí. Elegante, aromas a pimientos maduros, chocolate y ciruelas pasas. De estructura media con taninos muy agradables, sedosos.

Maridaje:

Carnes rojas asadas, piezas de caza, quesos y pastas.



Gran Reserva Chardonnay

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12,5 %**

Nota de cata:

Amarillo pajoso. Aromas elegantes, frutales, manteca y roble tostado. Buena estructura, vino sabroso, con acidez que se siente y largo final.

Maridaje:

Mariscos en general, pescados grasos, y quesos.



Gran Reserva El Origen Familia Passadore (Blend)

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **18°**
Grado alcohólico: **14 %**

Nota de cata:

Rojo Profundo. Elegante, frutal, con aporte de barricas francesas y americanas, dando una complejidad única. Sabroso en boca con taninos maduros. Final prolongado.

Maridaje:

Pastas rellenas, carnes a la parrilla y quesos grasos.



Gran Reserva Juan Bautista Passadore (Blend)

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2017**
Temp. Consumo: **18°**
Grado alcohólico: **14.3 %**

Nota de cata:

Rojo intenso, profundo. Aromas a frutas pasas, ciruelas e higos. Aporte de las barricas con vainilla y chocolate. En boca, succulento, armonioso, de largo y elegante final.

Maridaje:

Carnes a la parrilla, estofados, pastas rellenas y quesos sazonados.

VINOS FOND DE CAVE

Vinos que te sorprenden, Vinos New World.

Este nuevo lanzamiento consta de una línea de vinos modernos, basada en el concepto de la nueva generación de levaduras del Nuevo Mundo (Australia, Nueva Zelanda, California, Chile, Argentina), acompañada de alta tecnología y precisión enológica. Vinos muy genuinos y expresivos, tanto de aromas como de sabores, con una mínima intervención de la madera y los sulfitos.



Reserva Tannat

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2020**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **13 %**

Nota de Cata:

Rojo granate. Frutos rojos y madera tostada aparecen en nariz. En boca equilibrado y redondo, repitiendo las sensaciones de nariz.

Maridaje:

Quesos, pastas y carnes de parrilla.



Reserva Cabernet

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2020**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **13 %**

Nota de Cata:

Rojo Rubí. Aroma especiado y frutal. En boca sabroso, con taninos redondos.

Maridaje:

Carnes, quesos y comida mediterránea



Reserva Merlot

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2020**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **12.9 %**

Nota de Cata:

Rojo Rubí. En nariz, pimientos maduros y ciruelas. En boca, amable, con taninos sedosos.

Maridaje:

Pastas, carnes de ave y quesos.



Reserva New World Sauvignon Blanc

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2022**
Temp. Consumo: **8° a 10°**
Grado alcohólico: **12.3 %**

Nota de Cata:

Amarillo con reflejos verdes. Aromático, frutas tropicales. En boca, alegre, buena acidez.

Maridaje:

Sushi, comida mediterránea, picadas.



Reserva Chardonnay

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2020**
Temp. Consumo: **8° a 10°**
Grado alcohólico: **12.5 %**

Nota de Cata: Amarillo con reflejos verdosos. En nariz, frutado, con dejos de roble. En boca entrada agradable, con sensaciones dulces y recuerdos del roble.

Maridaje: Pescados y mariscos, aves a la parrilla y verduras caramelizadas.

VINOS PREMIUM

Vinos elegantes, complejos, ideales para acompañar buenas comidas.

85% Varietales significa vinos elaborados con una sola variedad de uva que solo admite un 15% de otra variedad, todo un desafío para los seguidores de estas cepas emblemáticas. 30% en roble francés y americano (descansando un mínimo de 6 meses), a lo que se le suma un año de crianza en botella en las cavas subterráneas a temperatura controlada (18° Celsius).



Premium Cabernet Sauvignon

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2021**
Temp. Consumo: **16°**
Grado alcohólico: **12.7 %**

Nota de cata:

Color rojo con tonalidades violáceas. Aromas especiados, vainilla, ciruelas y frutos rojos silvestres. De estructura media, gustoso, con taninos suaves.

Maridaje:

Carnes rojas asadas, comidas de olla, quesos fuertes y pastas con queso Parmesano.



Premium Merlot

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2021**
Temp. Consumo: **16°**
Grado alcohólico: **12.6 %**

Nota de cata:

Color rojo rubí. Aromas a pimientos rojos, moras y cassis. Cuerpo medio y con taninos maduros.

Maridaje:

Pastas con salsas suaves, empanadas y tablas de quesos y fiambres.



92
CONCURSO INTERNACIONAL
VinoSub30
URUGUAY 2021

Premium Tannat

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2021**
Temp. Consumo: **16°**
Grado alcohólico: **13.2 %**

Nota de cata:

Rojo franco, intenso. Nariz expresiva, frutal. En boca sabroso y equilibrado, con taninos maduros. Se deja notar el pasaje por barricas. Final largo.

Maridaje:

Carnes a la parrilla, quesos y guisos.



Premium Sauvignon Blanc

Presentación: **750 ml**
Cosecha: **2022**
Temp. Consumo: **8°**
Grado alcohólico: **12,6 %**

Nota de cata:

Vista: Amarillo paja, transparente, reflejos verdosos. Nariz: Tropical, mango, maracuyá. Boca: fresco, con buena acidez.

Maridaje:

Pescados y mariscos en general. Quesos Camembert y de cabra.



Premium Corte Rosé

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **10° a 14°**
Grado alcohólico: **12.3 %**

Nota de cata:

Vino de color rosado con tintes salmón, aromas a rosas y frutas silvestres, en nariz es intenso y afrutado.

Maridaje:

Acompaña bien chorizos, bondiola asada y todo tipo de comidas no muy condimentadas.



Premium Chardonnay

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **8° a 10°**
Grado alcohólico: **12 % vol**

Nota de cata:

Vista: Amarillo paja con reflejos verdosos, muy brillante. Nariz: Aromas cítricos y tropicales, como piel de naranja, manzana verde y mango. Boca: De estructura media, buena acidez y de largo final.

Maridaje:

Ideal para acompañar: Mariscos en general, especialmente ostras, pescados grasos como salmón y sardina.



VINOS CLÁSICOS

Vinos de corte, lo más difícil.

Vinos en los que buscamos mantener siempre la misma calidad, siendo elegantes, finos y equilibrados, con un toque de roble.

Esto los convierte en una opción muy fácil de tomar y muy agradable al paladar entendido.



Cabernet Clásico Tinto

Presentaciones: **375 ml, 750 ml**

Temp. Consumo: **16° a 18°**

Grado alcohólico: **12.2 %**

Nota de cata:

Rojo rubí. Aroma clásico de este vino histórico, armónico y elegante. Especiado y frutal. En boca sabroso, de cuerpo medio y buena persistencia.

Maridaje:

Carnes rojas asadas, pollos, pastas y las típicas picadas uruguayas.

Tannat Clásico Tinto

Presentación: **750 ml**

Temp. Consumo: **16° a 18°**

Grado alcohólico: **12.2 %**

Nota de cata:

Rojo granate. En nariz moras y cacao. En boca sabroso, intenso, con buena persistencia.

Maridaje:

Carnes rojas al horno, pastas con salsas fuertes y quesos grasos.



Chateau Fond de Cave Rosado

Presentaciones: **200ml, 370 ml, 750 ml**

Temp. Consumo: **8° a 10°**

Grado alcohólico: **12 %**

Nota de cata:

Color rosado salmón con tonalidades rojizas, aromas a rosas y frutas blancas, levemente frizzante, muy equilibrado entre su acidez y su dulzura.

Maridaje:

Comidas mediterráneas, sushi, pizzas, fainá y picadas.

VIÑOS JÓVENES

Vinos descontracturados: Cool & Easy Wines.

Vinos jóvenes muy frutados, abocados (semi dulces), ideales para quienes quieren introducirse en el maravilloso mundo del vino. Son vinos descontracturados, perfectos para cualquier ocasión (como ser fiestas, reuniones de amigos o simplemente una buena cena). Acompaña: Sushi, pizzas, fainá, mozzarellas, empanadas.



Tannat

Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **11 %**

Nota de cata:

Aroma frutado con un toque de madera. En boca se percibe armónico, con taninos suaves, final medio.

Maridaje:

Carnes rojas asadas u horneadas, quesos y empanadas.



Merlot

Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **11 %**

Nota de cata:

Rojo rubí. Notas de pimiento y ciruelas. En la boca es un vino fresco, con personalidad definida y muy agradable.

Maridaje:

Pastas, quesos y empanadas.



Cabernet

Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **16° a 18°**
Grado alcohólico: **11 %**

Nota de cata:

Color rojo rubí. Joven, con aromas a vainilla y a frutas silvestres. En boca es un vino suave, redondo, con buena persistencia.

Maridaje:

Carnes rojas, pastas con salsas suaves y quesos.



Moscatel De Hamburgo

Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **8° a 12°**
Grado alcohólico: **9.5 %**

Nota de cata:

Vino de color rosado con tintes salmón, aromas a rosas y uva, bien característico de la variedad moscatel de Hamburgo, con un sabor suave y fresco.

Maridaje:

Quesos suaves, ensalada tibia de pollo y picadas variadas.



Sauvignon Blanc - Moscatel

Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **8° a 10°**
Grado alcohólico: **8.5 %**

Nota de cata:

Amarillo con reflejos verdes. Frutado y floral, con buen equilibrio entre acidez y dulzor. Invita a repetir.

Maridaje:

Tartas, quesos y picadas en general.

VINOS DE MESA MANCHEGO

Presentes en los 3 siglos de vitivinicultura uruguaya.

Se renueva esta línea histórica con nuevas tecnologías enológicas, lo que resulta en vinos frutados, armónicos y muy suaves. De esta manera, logramos marcar tendencia en el mercado nacional ofreciendo, además, la mejor relación precio/calidad.



Tannat-Merlot

Presentación: **1.5 lts, Pet 3 lts**

Temp. Consumo: **14° a 16°**

Grado alcohólico: **10 %**



Rosado Dulce

Presentación: **1.5 lts, Pet 3 lts**

Temp. consumo: **10° a 12°**

Grado alcohólico: **10 %**



Blanco

Presentación: **1.5 lts, Pet 3 lts**

Temp. consumo: **8° a 10°**

Grado alcohólico: **10 %**

VINOS DE SOLERA

Vinos Finos de la tierra del Jerez.

Una fórmula de la Familia mantenida desde 1820, nos ha permitido ser una bodega única con estos productos de alta Calidad. Las famosas soleras de la bodega Santa Rosa, con sus típicas damajuanas de 10 litros reposando a nivel de piso y el manto de levaduras especiales, generan ese elixir tan particular, que luego de 2 años al sol y otros 2 años en barricas de roble francés y americano, se filtra y se pasa a su morada final en botella.

La Garnacha San Javier es el alma de la elaboración de helado de sambayón. El Jerez Anticuario es ideal para acompañar el jamón crudo Ibérico, la tortilla española y el bacalao.



Garnacha San Javier

Presentaciones: **370 ml, 1 lt, 3 lts**

Temp. consumo: **6° a 8°**

Grado alcohólico: **17 %**



Se elabora a partir de bases blancas y tintas, a las cuales se las encabeza con alcohol de cereales de alta calidad, hasta llegar a los 18° de contenido alcohólico. Luego se traslada a la solera, en donde la luz natural y la temperatura ambiente hacen su trabajo produciendo el color y el aroma tan característico de este producto.

Maridaje:

Ideal para sobremesa o para agregar a postres durante su elaboración. No puede faltar para elaborar el helado de Sambayón.

Jerez Anticuario

Presentación: **750 ml**

Temp. consumo: **8°**

Grado alcohólico: **17 %**



Se elabora a partir de vino blanco, al cual se lo encabeza con alcohol de cereales de alta calidad, hasta llegar a los 18° de contenido alcohólico. Posteriormente se traslada a la SOLERA en donde la luz natural y la temperatura ambiente producen el sabor característico de este producto. Luego de completarse esta etapa, el vino es trasladado a toneles de roble francés y americano, donde termina de redondear su sabor durante 2 años.

Maridaje:

Ideal para acompañar aperitivos, tortilla española, chorizos al jerez y bacalao.

SIDRAS Y FIZZ

El gran Champagne de las Sidras.

Aromas y gustos a manzanas, frutos tropicales, frutos blancos, frutos rojos y fragancias de finas flores: rosas, jazmines, lavandas, violetas (entre otras), hacen de nuestra Sidra Santa Rosa el gran Champagne de las Sidras.



Sidra Clásica Santa Rosa

Presentación: **910 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **4.7 %**

Nota de cata:

De color amarillo pálido y aroma a manzanas frescas. Sabrosa y refrescante.



Ananá Fizz

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **4.7 %**

Nota de cata:

A nuestra clásica sidra le agregamos pulpa de ananá, lo cual la hace irresistible.



Durazno Fizz

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **4.7 %**

Nota de cata:

Sidra clásica Santa Rosa con agregado de durazno.



Frutilla Fizz

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **4.7 %**

Nota de cata:

Sidra clásica Santa Rosa con agregado de frutilla.

VINOS FRIZZANTES

El original del Mercado del Puerto.

Maceradas en frío para aumentar las características aromáticas de las generosas uvas que lo componen, es luego edulcorado con azúcares naturales y finalmente gasificado. El resultado es un vino muy aromático, con marcada presencia de frutas en nariz y boca, que se ve resaltado por el gas carbónico que contiene. ¡Tradicional en las celebraciones del Mercado del Puerto de Montevideo durante más de 40 años!



Medio y Medio Blanco

Presentaciones: **375 ml, 750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Vino muy aromático, frutal y floral que se ve resaltado por el gas carbónico que contiene.



Medio y Medio Rosado

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Vino muy aromático, frutal y floral que se ve resaltado por el gas carbónico que contiene. De color rosado intenso.



Frizzante Moscato dulce Blanco

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Vino muy aromático, frutal y floral que se ve resaltado por el gas carbónico que contiene.



Frizzante Moscato dulce Rosado

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Vino muy aromático, frutal y floral que se ve resaltado por el gas carbónico que contiene. De color rosado intenso.

VINOS ESPUMANTES

El legado familiar Italiano... el secreto está en la mezcla.

Elaborado a partir de 4 (o más) variedades de uva, este vino espumante es estabilizado física y biológicamente, para luego adicionar los azúcares naturales y ser cuidadosamente gasificado, logrando la notoria presencia de aroma delicadamente frutal, de sabor agradable y de equilibrada acidez. Ideal para acompañar dulces, postres y helados.

Chateau Thierry Blanco



Presentaciones: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Espumante de color amarillo con reflejos verdosos. Frutado y floral aromáticamente. En boca es fresco, con buena acidez y el toque justo de azúcar y burbujas.

Maridaje:

Como copa de bienvenida. Acompañante de dulces, postres y helados.

Chateau Thierry Rosado



Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **10 %**

Nota de cata:

Espumante de color rosa pálido. Frutado y floral aromáticamente. En boca es fresco, con buena acidez y el toque justo de azúcar y burbujas.

Maridaje:

Como copa de bienvenida. Acompañante de dulces, postres y helados.

Chateau Thierry Brut Blanco



Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de cata:

Espumoso natural de color amarillo con reflejos verdosos. En nariz frutal y notas de pan tostado. En boca frutos secos. Fresco y con acidez presente.

Maridaje:

Pescados, mariscos, quesos y jamón serrano.

Chateau Thierry Brut Nature Blanco



Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de cata:

Espumoso natural de color amarillo con reflejos dorados. Aromas elegantes y complejos nos recuerdan una mezcla entre levaduras de pan y frutos secos. Muy buena presencia en boca, con acidez presente.

Maridaje:

Acompaña sushi, caviar, mariscos y quesos en general.

ESPUMOSOS NATURALES

Mediante la tradicional “Méthode Champenoise” obtenemos el vino más famoso y artesanal del mundo a través de nuestro mentor, el prestigioso enólogo francés (de la región de La Champagne) **Jean Pierre LÉDÉ**.

Cada botella es única e irrepetible. El universo de levaduras fermenta junto con el vino y el azúcar agregado, generando la magia de las finas burbujas de gas natural que luego de 12 meses de guarda en la cava subterránea a temperatura controlada (en su segunda fermentación en botella), se congela y se destapa para extraer el sedimento de las levaduras (proceso denominado “Degüelle”). Finalmente se le coloca un corcho especial y el bozal sujetador, logrando así el vino fino más festivo, el más aclamado, el de las grandes celebraciones. “Hay ocasiones para celebrar, hay Fond de Cave”.



Fond de Cave Demi Sec Blanco

Presentación: **375 ml, 750 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Amarillo con reflejos verdes. Frutado, con finas burbujas y excelente “perlage”. En boca es fresco, con buen equilibrio entre azúcar y acidez.

Maridaje:

Como copa de bienvenida. Acompañante de dulces, postres y helados.



Fond de Cave Demi Sec Rosé

Presentación: **187 ml, 750 ml**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Rosa pálido. Frutado, con finas burbujas y excelente “perlage”. En boca es fresco, con buen equilibrio entre azúcar y acidez.

Maridaje:

Como copa de bienvenida. Acompañante de dulces, postres y helados.



Fond de Cave Brut Blanco

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de cata:

Amarillo con reflejos verdosos. En nariz frutal y notas de pan tostado. En boca frutos secos. Fresco y con acidez presente.

Maridaje:

Pescados, mariscos, quesos y jamón serrano.



Fond de Cave Brut Rosé

Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Rosa pálido. Finas burbujas que ascienden lentamente y excelente perlage. En nariz notas frutales, duraznos, peras y de pan fresco que se repiten en boca, acompañadas de una acidez que se deja sentir, refrescante.

Maridaje: Pescados, mariscos, quesos y jamón serrano.

ESPUMOSOS NATURALES



Fond de Cave Blanc de Blancs (Extra Brut)



Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Amarillo con tonos dorados. Burbujas pequeñas, persistentes, formando una fina corona. Notas de pan fresco y frutos secos. Acidez que se deja sentir, logrando sensaciones de frescura y prolongando su elegante final.

Maridaje:

Pesca de mar, mariscos, todo tipo de canapés.

Fond de Cave Blanc de Noirs (Extra Brut)



Presentación: **750 ml**
Temp. Consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Amarillo con tonos dorados. Burbujas pequeñas, persistentes. Notas de pan tostado y frutos secos. Boca completa con acidez presente que amplifica su frescura.

Maridaje:

Pesca de mar, mariscos, todo tipo de canapés.

Fond de Cave Brut Nature Blanco



Presentación: **750 ml**
Temp. consumo: **6° a 8°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Color amarillo con reflejos dorados. Aromas elegantes y complejos nos recuerdan una mezcla entre levaduras de pan y frutos secos. Muy buena presencia en boca, con acidez presente, prolongado y elegante final.

Maridaje:

Acompaña sushi, caviar, mariscos y quesos en general.

Fond de Cave Demi Sec Blanco Magnum



Presentación: **1,5 lts**
Temp. consumo: **4° a 6°**
Grado alcohólico: **12 %**

Nota de Cata:

Amarillo con reflejos verdes. Frutado, con finas burbujas y excelente "perlage". En boca es fresco, con buen equilibrio entre azúcar y acidez.

Maridaje:

Como copa de bienvenida. Acompañante de dulces, postres y helados.

VINOS EN LATA

La innovación nos convierte en pioneros en Uruguay: #ENLATA

Acompañando la tendencia mundial, los clásicos productos de la Bodega se disfrutan en lata, 100% reciclable, con la medida justa y para enfriarlos en minutos. Ahora, el mundo del vino #ENLATA



Vino Tinto
Vino Rosado
Vino Blanco
Vino Tinto Dulce

Ananá Fizz
Durazno Fizz
Frutilla Fizz
Sidra Clásica



Frizzante Medio y Medio Blanco

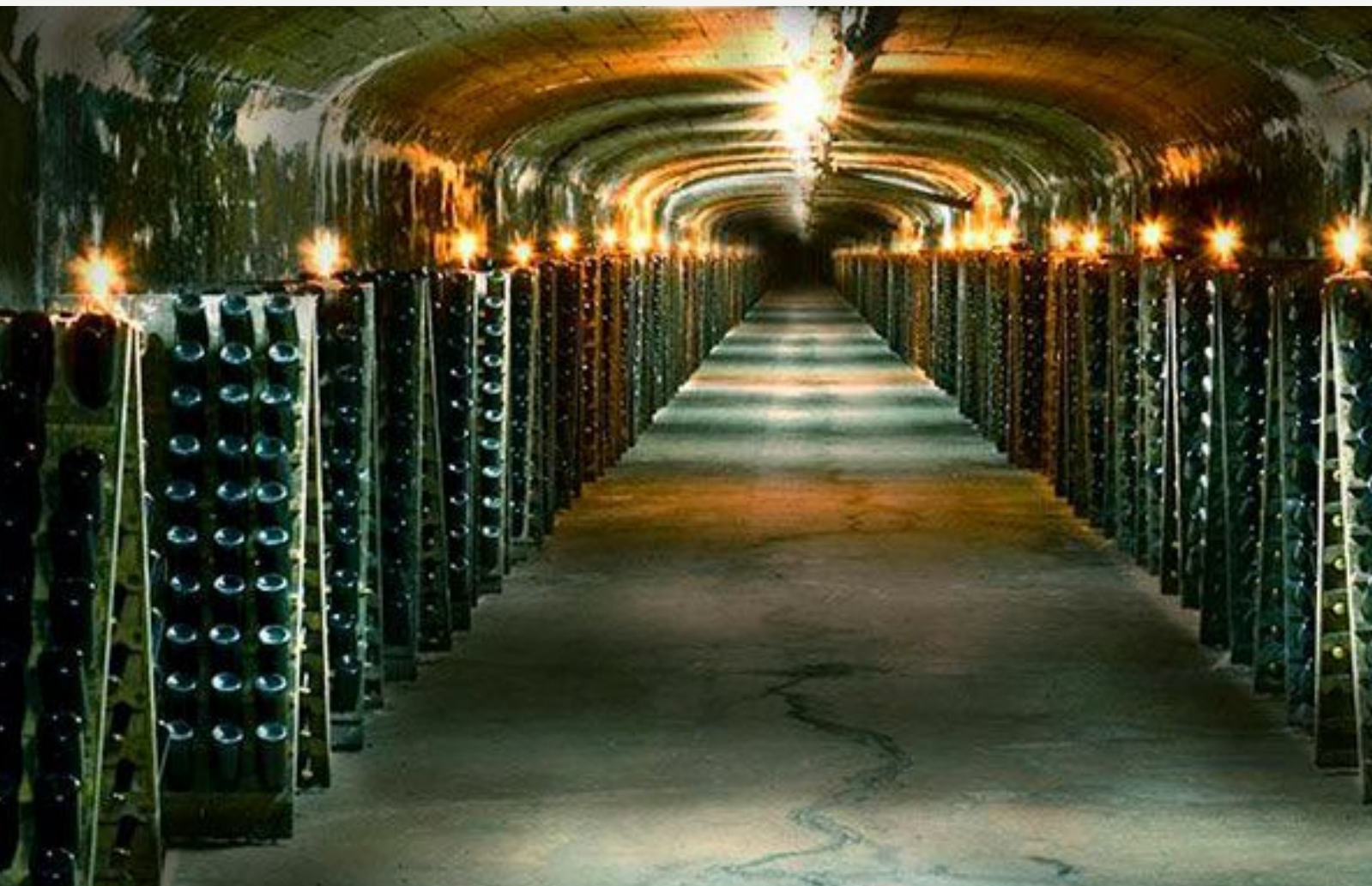


Espumante Chateau Thierry Blanco
Espumante Chateau Thierry Rosado





BODEGAS Y VIÑEDOS
FAMILIA
PASSADORE










Fond de Cave



Chateau Thierry



 www.bodegasantarosa.com.uy
 César Mayo Gutiérrez 2211 - Montevideo - Uruguay
 2320 9921
 ventas@bodegasantarosa.com.uy

 097 988 352
 @famigliapassadore
 facebook.com/bodegasfamigliapassadore



Escaneá el QR
para acceder
al catálogo online