

PORTFOLIO 2023

Totals
S.A.

Vinos &
Cócteles

BODEGA

ETNIA

SAN RAFAEL - MENDOZA



750 ml

MALBEC ROBLE



De color rojo violáceo, con aromas de ciruelas y frutos maduros.

Es sorprendente la suavidad de sus taninos, haciendo un vino muy fácil de beber, de buena estructura en boca.



Acompañante ideal de quesos fermentados y comidas especiadas, además de carnes rojas.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

CABERNET SAUVIGNON ROBLE



Sus aromas contienen una mezcla de pimienta, mermelada de frutas rojas, hongos secos, coco y vainilla. Color rojo intenso, casi negro. Posee un largo final en boca.



Ideal como acompañamiento en platos con carnes rojas, pastas condimentadas y quesos.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

SYRAH ROBLE



De color rojo brillante e intensidad media, su aroma combina notas de especias y violetas.

En bocas presenta taninos maduros que lo hacen placentero y persistente.



Ideal para acompañar carnes de caza y pastas con salsas especiales.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

MERLOT ROBLE



De color rojo oscuro muy intenso y profundo. Se perciben notas de frutos rojos, como guindas y frambuesas junto a la pimienta blanca. En boca, maduro, amplio y de gran concentración.



Ideal para acompañar carnes de caza y pastas con salsas especiales.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

TEMPRANILLO ROBLE



De color rojo intenso, con tonos violáceos. Aspecto limpio y con gran brillo.

De gran intensidad aromática, predominan las notas de frutos rojos como la frambuesa.

Vino refrescante, sabroso y bien elaborado.



Ideal para acompañar comidas ligeras y modernas.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

SAUVIGNON BLANC



Intenso color dorado, con matices verdosos. Persistente aroma a manzanas rojas y peras, con un suave pero prolongado final en boca.



Excelente acompañamiento de pescados y pastas con salsas suaves.



Servir entre 8° y 10° C



750 ml

MALBEC GRAN ROBLE



Intenso color violáceo. Resaltan aromas a frutas como ciruelas rojas y guindas, concluyendo con notas a vainilla y chocolate, provenientes del contacto con la madera. Buena estructura con taninos suaves con un final persistente.



Ideal para carnes rojas y pastas.



Servir entre 16° y 18° C



750 ml

CABERNET SAUVIGNON GRAN ROBLE



Color rojo intenso.
Resaltan aromas a frutas
negras, arándanos,
concluyendo con aromas a
café y tabaco que le
transmite el paso por la
madera.
De gran cuerpo y buena
estructura.



Ideal para carnes especiadas.



Servir entre 16° y 18° C



750 ml

SYRAH GRAN ROBLE



Color rojo aterciopelado. Resaltan aromas profundos a frutas silvestres y violetas, concluyendo con notas a vainilla, provenientes del contacto con la madera. Vino robusto muy estructurado de taninos moderados y muy persistentes.



Excelente para acompañar pastas con salsas rojas o quesos especiados.



Servir entre 14° y 16° C



750 ml

MERLOT GRAN ROBLE



Color rubí intenso.
Resaltan aromas frutados y
especiados, con notas de
vainilla y cuero. Agradable
y de taninos muy suaves.



Ideal para acompañar
carnes de caza, estofados o
guisos livianos.



Servir entre 14° y 16° C

1.125 ml



MALBEC 1125 GRAN ROBLE



Intenso color violáceo. Resaltan aromas a frutas como ciruelas rojas y guindas, concluyendo con notas a vainilla y chocolate, provenientes del contacto con la madera. Buena estructura con taninos suaves con un final persistente.



Ideal para carnes rojas y pastas.



Temperatura de servicio: 18°

MALBEC 5 LTS BAG IN BOX





750 ml

COSECHA MADURA SWEET WHITE BLANC



De color amarillo dorado y aroma de frutas maduras. Con la edad, su color cambió lentamente al de oro antiguo. Su bouquet recuerda a frutas exóticas, miel, flores de tilo y acacia. Vino redondo bien balanceado, con un duradero gusto en la boca, amable de final largo y fresco.



Excelente acompañante de carnes blancas, y en frutas, el Melón. Este vino agrega deliciosa sutileza a muchas salsas.



Servir entre 8° y 10° C



750 ml

COSECHA MADURA SWEET ROSÉ WINE



Color rosado cereza,
intenso en aromas a
frutillas, cerezas y flores
como jazmines.
En boca es amable, de final
largo y fresco.



Excelente acompañante de
pescados y pastas con
salsas suaves.



Servir entre 8° y 10° C



750 ml

COSECHA MADURA CHOC'S



Descubra el sabor a chocolate que posee este exquisito vino.



Este vino es un buen aliado con chocolates, carnes rojas y pastas, entre otras.



Servir entre 15° y 18° C

750 ml



CABERNET SAUVIGNON VARIETAL



Expresión seria, intensidad notable desus taninos bien marcados. Paladar sabroso y envolvente, se deja apreciar su sabor tostado aportado por el roble.



Acompañante ideal de carnes y pastas.



Servir entre 15° y 18° C



750 ml

MALBEC VARIETAL



Frutado, expresivo, licoroso y fresco. De taninos suaves que despliega en boca un paso balanceado por el roble.



Este vino es un gran acompañante de carnes rojas.



Servir entre 15° y 18° C



750 ml

TORRONTÉS ROBLE



De gran complejidad y elegancia, en nariz se presenta concentrado e intenso, con aromas de frutas tropicales. Muy bien balanceado por la acidez, se encuentran notas de vainilla y tostado por su estadía en roble, que le brindan un excelente y prolongado final.



Excelente acompañante de pescados y pastas con salsas suaves.



Servir entre 8° y 10° C



750 ml

RESERVA

MALBEC ROBLE



De taninos sedosos, frutado, de color y sabor intenso, dejando boca pensativa, logrando un rico punto de equilibrio. La crianza en roble es evidente, logrando un largo y sofisticado trazo herbal que recuerda al tomillo. En este reserva roble podemos apreciar un perfil moderno y sorprenderte.



Excelente acompañante de carnes asadas y verduras de estación, juntamente con quesos duros



Servir entre 17º y 19º C



750 ml

RESERVA

CABERNET SAUVIGNON ROBLE



Deja una estela de intenso sabor frutado, con buen cuerpo, con notas a pimienta verde, menta, cedro y aceitunas negras. Uno de los rasgos más señalados de este varietal es su afinidad por el roble. Además de suavizar los altos niveles de taninos, los sabores a vainilla y a picante de la madera, complementan los sabores de la uva negra y tabaco.



Excelente acompañante de carnes rojas y carnes de caza (ciervo, jabalí, conejo), guisos y comidas con salsas fuertes.



Servir entre 17° y 19° C



750 ml

TRIP BAR BITTER Y NARANJA

El bitter como ícono del Norte de Italia, las naranjas y la combinación de ambos en un cocktail son el símbolo de la unión de un país mas allá de las diferencias. No hay historia de los cocktails sin BITTER, sin las naranjas y sin TRIP ORANGE.

Se recomienda agitar bien y una vez abierto conservar en heladera.



Servir entre 3° y 5° C,
con hielo.



750 ml

TRIP BAR CAIPIROSKA

La Caipiroska, también conocida como "caipirivodka", originaria en Rusia, pertenece a la familia de cócteles denominados "caipiras". A mediados de los 80 y gracias a la promoción de varios elaboradores de vodka consiguieron crear Caipiroska, convirtiéndolo en la copa de referencia de las noches, compartiendo los mejores momentos con amigos.

Se recomienda agitar bien y una vez abierto conservar en heladera.



Servir entre 3° y 5° C,
con hielo.



750 ml

TRIP BAR MOJITO

Cuentan que a finales del siglo XVI, el corsario Bella Unionense preparó la primera versión conocida de una bebida que llevaba aguardiente aporta calor, agua diluye el alcohol, limón aporta vitamina C, azúcar permite digerir la mezcla y la menta da un toque de frescura, convirtiendo a este cóctel único.

Se recomienda agitar bien y una vez abierto conservar en heladera.



Servir entre 3° y 5° C,
con hielo.

TRIP BAR

LATA 473 ML



PROXIMAMENTE

Cría de Cosechas

1125 ML



PROMOCIÓN

1125 ML



ENCEPADO MAGNUM

1125 ML





Cubillos 2225

San Rafael - Mendoza

Office: 02604-441336

bodegaetnia.com