



BODEGA SOTTANO

Propuestas con vigencia desde el 01 de mayo al 31 de Diciembre del 2010:

A) Días y Horarios de visitas & degustaciones con reserva previa

Lunes a Viernes

09.30 – 11.30 – 14.30 – 16.00 (ingles y español en cada horario)

Sabado

09.30 – 11.30 (ingles y español en cada horario)

Sabados en la tarde y Domingos permanecera cerrado, exceptuando grupos de 10 o mas pax y con reserva previa confirmada.

Feridados Turísticos: *ej Semana Santa, Vacaciones de Invierno. CONSULTAR por horarios de fin de semana.*

Degustaciones ofrecidas:

SOTTANO CLASICA incluye 3 vinos, dentro de la misma ofreceremos los siguientes productos:

Malbec Rosè – Merlot – Malbec – Cabernet Sauvignon.

La propuesta consiste en mostrar una linea joven, fresca, aromática, floral de nuestros varietales de finca. Vinos para disfrutar en diferentes momentos

Incluye: Copas de Cristal, Crackers, Spitou profesionales de INOX.

Valor: \$ 35.00



BODEGA SOTTANO

SOTTANO ELEGANTE incluye 3 vinos, dentro de la misma ofreceremos los siguientes productos:

Chardonnay - Malbec Reserva – Cabernet Sauvignon Reserva 90 puntos by Stephen Tanzer

Aquí mostraremos un fresco y sofisticado Chardonnay de nuestra finca que pasa por barricas de primer uso de origen francés, continuando con vinos con mayor complejidad, de aromas más intensos de una gran estructura, con un mayor volumen en boca que al combinar el aroma propio del varietal con su maduración dentro de la Barrica alcanza una mezcla que deleita a paladares muy exigentes.

Incluye: Copas de Cristal, Crackers, Uvas pasas, Spitou profesionales de INOX.

Valor: \$ 50.00

SOTTANO SUPREMO

JUDAS – Malbec 100%

Nuestro VINO mas importante rankeado con 91 puntos by Stephen Tanzer y 90 by Robert Parker, galardonado con Medalla de ORO en el concurso “ Malbec al Mundo” y con solo una partida limitada de 8000 botellas anuales, criadas durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés 70% y 30% americano.

Rojo intenso con gran intensidad aromática y complejidad, gran estructura, taninos dulces y de gran volumen en boca.

Esta degustacion se completa con nuestros RESERVA emblemáticos ***Malbec y Cab. Sauvignon***

Incluye: Copas de Cristal, Uvas pasas, 1 trufa de Chocolate elaborada por la Chocolatier Canadiense Chrissie Bettencourt Spitou profesionales de INOX.

Mínimo 4 pax, degustacion llevada a cabo en nuestra sala privada

Valor: \$ 125.00

B) GASTRONOMIA

Quienes deseen acompañar nuestros diferentes varietales podran adquirir previa reserva, productos elaborados por el Chef Nicolás Bedorrou:

- **Lajas de Ahumados, quesos, frutos secos y pan casero**

Comen 2 personas con una Laja y el precio es por los 2 pax, el costo del vino dependerá de la elección del cliente a saber: Clasicos \$ 35.00, Reserva \$ 80.00, Judas \$ 250.00

Valor: \$ 110.00

Ej: 1 laja para 2 pax + Malbec Clasico: \$ 145.00



BODEGA SOTTANO

- **Canastas de Pic Nic: que incluyen:**

Sándwich de jamón crudo en pan casero con manteca de hierbas – wrap de pechuguita al grill y hojas verdes con salsa ranchera – árabe de vegetales grillados y palta – ensalada de rucula, tomates Cherrys, queso de cabra y queso azul – Crocante de manzana y frutos rojos, fruta membrillitos y barra de cereal – Agua mineral. Comen 2 personas con una Canasta y el precio es por los 2 pax, el costo del vino dependerá de la elección del cliente a saber: Clásicos \$ 35.00, Reserva \$ 80.00, Judas \$ 250.00

Valor: \$ 160.00

Ej: 1 canasta para 2 pax + Malbec Clásico: \$ 195.00

Estas alternativas gastronómicas podrán disfrutarse en nuestra sala de degustación que se encuentra sobre la sala de barricas en donde pueden observarse las mismas hacia abajo a través de nuestro piso de blindex transparente o sentados en nuestro jardín de 15.000 mts² ubicado frente a nuestros viñedos

C) PROGRAMAS ESPECIALES

Despierta tus sentidos (***puro placer*):**

Es una actividad sensorial unica en la cual se combinan nuestros vinos con los chocolates y/o trufas elaboradas artesanalmente por la Chocolatier Internacional Chrissie Bettencourt.

La idea de esta actividad es educar el paladar del consumidor de la mano de una experta que solo utiliza ingredientes puros y naturales para sus trufas elaboradas

artesanalmente, el chocolate utilizado es de Alta Gama con Denominación de Origen, y semillas específicas de su lugar ej.: Venezuela, Ecuador, Honduras, Suiza, Francia Etc. Los Aromas y sabores naturales son el foco de la experiencia sensorial, de este maridaje.

CONDICIONES: los cursos se llevan a cabo en nuestra sala privada; son dictados en Inglés y español por Chrissie Bettencourt, requiere un mínimo de 4 pax, con reserva previa de 72 hs., ya que son trufas frescas a degustar preparadas en el momento por nuestra Chocolatier.

Consulte descuentos por grupos de 10 pax o más

La Duración aproximada es de 1.30 a 2.00 horas, incluye material para el dictado, trufas con D.O.; vinos para el maridaje, spitou profesionales de inox., copas de cristal. Los precios de este programa son expresados en Dólares Estadounidenses porque las semillas de cacao y el chocolate son comprados en esa moneda, de esa forma uds. **(**** Puro placer)** el cierre de la actividad se realiza con una caminata por los viñedos degustando un PURO / HABANO + copa de vino.

Valor: U\$S 45.00



BODEGA SOTTANO

D) EVENTOS SOCIALES & CORPORATIVOS:

En nuestras instalaciones uds. Podran realizar:

- Desayunos de trabajos
- Jornadas de Capacitación
- Almuerzos o cenas
- Reuniones corporativas
- Presentacion de productos

Disponemos de una sala pequeña en planta alta con capacidad para 12 pax sentados para realizar almuerzos privados o reuniones de trabajo.

En caso de almuerzos / cenas / reuniones de trabajo con equipos multimedia para grupos grandes se puede utilizar la sala de degustacion de la planta baja con capacidad para 50 pax.

Jardines: en caso de que requiera la actividad disponemos de un jardín de 15.000 mts.2 para montaje de carpas.

Estacionamiento para 50 vehículos o más

E) EXPOSICION DE ARTE PERMANENTE y VENTA

De la Artista Mendocina Andrea Bécares Hinrichsen quien produce piezas únicas que con exclusividad se encuentran en la bodega

Diego Marcos Salguero
Sommelier
+54 261 405 8335
Móvil: 261 153535506
Nextel ID: 54*686*4111
turismo@bodegasottano.com