








## NACIONALES


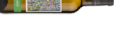
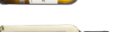


### VINO BLANCO ESPUMOSO

	SALA VIVÉ   BRUT 750 ML .....	\$ 430
	Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc   18 meses	
	** Botella 375ML .....	\$ 260
	SALA VIVÉ   SEMI-SECO 750 ML .....	\$ 430
	Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc   18 meses	
	VIÑA DOLORES   BRUT NATURE GRAN 750 ML .....	\$ 390
	RVA Macabeo, Xarel-lo y Ugni Blanc   24 a 30 meses	
	** Botella 375ML .....	\$ 240
	VIÑA DOLORES   BRUT RESERVA 750 ML .....	\$ 390
	Macabeo, Xarel-lo y Ugni Blanc   24 a 30 meses	
	VIÑA DOLORES   CHARDONNAY BRUT NATURE 750 ML .....	\$ 390
	Chardonnay   18 a 24 meses	
	VIÑA DOLORES   SEMI SECO 750 ML .....	\$ 390
	Macabeo, Xarel-lo, Ugni Blanc   20 meses	
	VIÑA DOLORES   DULCE 750 ML .....	\$ 390
	Macabeo, Xarel-lo, Ugni Blanc   18 meses	



### VINO ROSADO ESPUMOSO

	SALA VIVÉ   BRUT ROSÉ 750ML .....	\$ 430
	Pinot Noir y Chardonnay   18 meses	
	VIÑA DOLORES   BRUT ROSÉ 750 ML .....	\$ 390
	Syrah, Merlot y Macabeo   18 meses	

### BLANCOS TRANQUILOS

	VIÑA DOLORES SAUVIGNON BLANC 750 ML .....	\$ 280
	Sauvignon Blanc	
	VIÑA DOLORES CHARDONNAY 750 ML .....	\$ 280
	Chardonnay	
	SALA VIVÉ   VIOGNIER 750 ML .....	\$ 390
	Vioigner	
	VIÑA DOLORES   COSECHA TARDÍA 500ML .....	\$ 410
	Muscat	
	VIÑA DOLORES   SHYRA DULCE 500 ML .....	\$ 410
	Syrah	

### ROSADOS TRANQUILOS

	VIÑA DOLORES   ROSADO MERLOT 750 ML .....	\$ 280
	Merlot	
	SALA VIVÉ ROSÉ 750 ML .....	\$ 390
	Pinot Noir	

### TINTOS TRANQUILOS









	VIÑA DOLORES   TINTO CRIANZA 750 ML .....	\$ 360
	Tempranillo   12 meses en barrica de Roble Americano	
	VIÑA DOLORES   CUATRO REGIONES 750ML .....	\$ 540
	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec, Syrah, Marselan   12 meses en barrica de Roble Americano	
	SALA VIVÉ   MARSELAN 750 ML .....	\$ 430
	Marselan   14 meses en Barrica de Roble Francés	
	VIÑA DOLORES   MERLOT GRAN RESERVA 750 ML .....	\$ 510
	Merlot   16 meses en barrica y 16 meses en botella	
	VIÑA DOLORES   CABERNET GRAN RESERVA 750 ML .....	\$ 510
	Cabernet   16 meses en barrica y 16 meses en botella	

### SOUVENIRS

DESCORCHADOR .....	\$ 149
TAPON HERMETICO .....	\$ 55
TAPON BOMBA .....	\$ 122

## INTERNACIONALES

### ESPAÑÓLES

	FREIXENET CAVA   CORDÓN NEGRO BRUT 750 ML .....	\$ 480
	Macabeo, Xarel-lo, Parellada   12 a 18 meses	
	** Botella 200 ML .....	\$ 179
	FREIXENET ESP   CARTA NEVADA SEMI 750 ML .....	\$ 420
	Macabeo, Xarel-lo, Parellada   10 a 15 meses	
	** Botella 200 ML .....	\$ 169
	FREIXENET ESP   EXTRA DRY ROSADO 750 ML .....	\$ 480
	Trepat, Garnacha   12 a 18 meses	
	FREIXENET ESP   ICE COLGANTE SEMI 750 ML .....	\$ 540
	Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay   12 a 14 meses	
	FREIXENET ESP   ICE COLGANTE ROSADO 750 ML .....	\$ 609
	Garnacha, Pinot Noir, Chardonnay   9 a 12 meses	
	FREIXENET ESP   ELYSSIA ROSÉ 750 ML .....	\$ 700
	Pinot Noir   12 a 18 meses	
	FREIXENET ESP   ELYSSIA BLANCO 750 ML .....	\$ 700
	Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot   12 a 18 meses	
	FREIXENET SAUVIGNON BLANC 750ML .....	\$ 320
	Sauvignon Blanc	

### ITALIANOS

	FREIXENET IT   PROSECCO 750 ML .....	\$ 530
	100% Glera   Extra Dry   DOC	
	FREIXENET IT   ITALIAN ROSE 750 ML .....	\$ 530
	100% Glera   Extra Dry	
	MIONETTO   TREVISO 750 ML .....	\$ 370
	100% Glera   Extra Dry   DOCG	
	CUVÉE SERGIO 1887 750 ML .....	\$ 495
	100% Glera   Extra Dry   DOCG	
	CUVÉE SERGIO ROSÉ 750ML .....	\$ 525
	100% Glera   Extra Dry   DOCG	
	MIONETTO   CARTIZZE 750 ML .....	\$ 1,112
	100% Glera   Extra Dry   DOCG	
	FREIXENET GRIGIO BLANCO STILL 750 ML .....	\$ 430
	100% Pinot Grigio	

### CHAMPAGNE

	ALFRED GRATIEN   BRUT 750ML .....	\$ 1,710
	Meunier, Chardonnay, Pinot Noir   BRUT	

### ALEMANES

	HENKELL   BRUT 750 ML .....	\$ 340
	Brut   Método Charmat   Coupage de uvas con Chardonnay	
	HENKELL   HALBTROCKEN DEMI-SEC 750 ML .....	\$ 340
	Demi Sec   Charmat   Coupage de uvas con Chardonnay	
	HENKELL   BLANC DE BLANCS 750 ML .....	\$ 340
	Coupage de uvas alemanas	

BOLSA NEGRA .....	\$ 22
COPA GLOBO .....	\$ 75
COPA FLAUTA .....	\$ 85

# CARTA DE VINOS POR COPEO

## VINO ESPUMOSO

1979 SALA VIVÉ



**Brut** ..... \$120  
18 meses.  
Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc.



**Semi Seco**..... \$120  
18 meses.  
Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc.



**Brut Rosé** ..... \$120  
18 meses.  
Pinot Noir y Chardonnay.

## VIÑADORES



**Brut Nature Gran Reserva** ..... \$110  
24 a 30 meses.  
Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc.



**Brut Reserva**..... \$110  
18 a 24 meses.  
Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc.



**Chardonnay Brut Nature**..... \$110  
18 a 24 meses.  
Chardonnay.



**Brut Rosé**..... \$110  
18 meses.  
Syrah, Merlot y Macabeu.

## VIÑADORES



**Semi Seco** ..... \$110  
20 meses.  
Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc.



**Dulce**..... \$110  
20 meses.  
Macabeu, Xarel-lo y Ugni Blanc.

## VINO TRANQUILO

### VIÑADORES



**Cuatro Regiones** ..... \$120  
12 meses en barrica de roble americano de primer uso.  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah, Tempranillo y Marselan.



**Cabernet Gran Reserva**..... \$120  
16 meses en barrica, 16 meses en botella.  
Cabernet Sauvignon.



**Merlot Gran Reserva**..... \$120  
16 meses en barrica, 16 meses en botella.  
Merlot.

### VIÑADORES



**Tinto Crianza** ..... \$110  
12 meses en barrica, 8 meses en botella.  
Tempranillo.



**Merlot Rosado**..... \$90  
Merlot.



**Chardonnay**..... \$90  
4 meses en barrica.  
Chardonnay.



**Sauvignon Blanc** ..... \$90  
Sauvignon Blanc.

1979 SALA VIVÉ



**Marselán** ..... \$110  
14 meses en barrica, 12 meses en botella.  
Marselán.



**Viognier**..... \$110  
100% Viognier vino joven.



**Pinot Noir**..... \$110  
100% Pinot Noir vino joven.

# Cócteles:

# SALA VIVÉ winebar

## *Sala Spritz* ..... \$130.00

Cóctel de color naranja vibrante combina Aperol, un licor ligeramente amargo y afrutado, con el burbujeante SALA VIVÉ SEMI SECO y un toque de agua con gas. Servido sobre hielo y adornado con una rodaja de naranja.

## *Peach Mojito* ..... \$130.00

Cóctel fresco inspirado en el clásico Mojito con limón/hierbabuena con tropezos de durazno. Elaborado con SALA VIVÉ VIOGNIER y el delicioso aroma a manzanilla.

## *Coctel Arandano* ..... \$130.00

Preparación de frutos rojos (fresa, frambuesa) y arándanos frescos, romero, la acidez dulce del jugo de arándano y la intensidad frutal del VIÑA DOLORES BRUT ROSÉ

## *Viña Margarita* ..... \$130.00

Tradicional Margarita de limón con el toque único del VIÑA DOLORES SAUVIGNON BLANC. Destacando la frescura herbal acentuada con un toque de licor de naranja.

## COCTELES ICE

## *Cóctel De Frutos Rojos* ..... \$165.00

Preparación de frutos rojos frescos (Fresa/Frambuesa), menta, agua mineral y la frescura del FREIXENET ICE ROSÉ.

## *Cóctel de Cítricos* ..... \$165.00

Elaborado con cítricos frescos (Naranja/Limón Amarillo), menta, agua mineral y la frescura del FREIXENET ICE BLANCO.

## *Mimosa* ..... \$118.00

Cóctel preparado con VIÑA DOLORES BRUT RESERVA y jugo de naranja



*Peach Mojito*