





NACIONALES





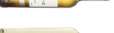
VINO BLANCO ESPUMOSO

	SALA VIVÉ BRUT 750 ML	\$ 440
	Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc 18 meses ** Botella 375ML	\$ 266
	SALA VIVÉ SEMI-SECO 750 ML	\$ 440
	Pinot Noir, Chardonnay y Ugni Blanc 18 meses	
	VIÑA DOLORES BRUT NATURE GRAN 750 ML	\$ 399
	RVA Macabeo, Xarel-lo y Ugni Blanc 24 a 30 meses ** Botella 375ML	\$ 250
	VIÑA DOLORES BRUT RESERVA 750 ML	\$ 399
	Macabeo, Xarel-lo y Ugni Blanc 24 a 30 meses	
	VIÑA DOLORES CHARDONNAY BRUT NATURE 750 ML	\$ 399
	Chardonnay 18 a 24 meses	
	VIÑA DOLORES SEMI SECO 750 ML	\$ 399
	Macabeo, Xarel-lo, Ugni Blanc 20 meses	
	VIÑA DOLORES DULCE 750 ML	\$ 399
	Macabeo, Xarel-lo, Ugni Blanc 18 meses	



VINO ROSADO ESPUMOSO

	SALA VIVÉ BRUT ROSÉ 750ML	\$ 440
	Pinot Noir y Chardonnay 18 meses	
	VIÑA DOLORES BRUT ROSÉ 750 ML	\$ 399
	Syrah, Merlot y Macabeo 18 meses	

BLANCOS TRANQUILOS

	VIÑA DOLORES SAUVIGNON BLANC 750 ML	\$ 290
	Sauvignon Blanc	
	VIÑA DOLORES CHARDONNAY 750 ML	\$ 290
	Chardonnay	
	SALA VIVÉ VIOGNIER 750 ML	\$ 390
	Vioignier	
	VIÑA DOLORES DULCE MUSCAT 500ML	\$ 420
	Muscat	
	VIÑA DOLORES DULCE SHYRA 500 ML	\$ 420
	Syrah	

ROSADOS TRANQUILOS

	VIÑA DOLORES ROSADO MERLOT 750 ML	\$ 290
	Merlot	
	SALA VIVÉ PINOT NOIR 750 ML	\$ 390
	Pinot Noir	

TINTOS TRANQUILOS

	VIÑA DOLORES TINTO CRIANZA 750 ML	\$ 370
	Tempranillo 12 meses en barrica de Roble Americano	
	VIÑA DOLORES CUATRO REGIONES 750ML	\$ 560
	Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Malbec, Syrah, Marselan 12 meses en barrica de Roble Americano	
	SALA VIVÉ MARSELAN 750 ML	\$ 440
	Marselan 14 meses en Barrica de Roble Francés	
	VIÑA DOLORES MERLOT GRAN RESERVA 750 ML	\$ 520
	Merlot 16 meses en barrica y 16 meses en botella	
	VIÑA DOLORES CABERNET GRAN RESERVA 750 ML	\$ 520
	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

VINO ESPUMOSO



- 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.



- 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.

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

Coctel preparado con VIÑA DOLORES BRUT RESERVA y jugo de naranja



Peach Mojito