

R A N C H O
Maria Teresa

BLANCOS

CHENIN BLANC 2009

botella \$150 caja \$1,500

Vino elegante de color amarillo tenue, con tonalidades verdosas y de brillo profundo. Aroma a frutos cítricos, con notas a miel y pan tostado. Boca sutil de acidez equilibrada y persistente. *Maridaje:* ideal para acompañar ensaladas, mariscos o pescados suaves.

TINTOS

MERLOT 2011

botella \$350 caja \$3,500

Rojo rubí, limpio y profundo, aromas a frutos rojos en compota, notas a especias, taninos suaves, aterciopelados, gran final de boca. *Maridaje:* ideal con quesos suaves, curados, pastas con salsas a base de crema, guisados.

NEBBIOLO SYRAH 2012 *Concordia*

botella \$250 caja \$2,500

Este vino fue elaborado con ensamble del 60% Nebbiolo y 40% Syrah, variedades muy bien adaptadas en esta zona.

SYRAH 2011 *Medalla de Oro en Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino*

botella \$400 caja \$4,000

Rojo intenso y profundo, aroma que recuerda a frutos silvestres, notas especiadas y complejas, acidez notoria. *Maridaje:* ideal para acompañar quesos añejos, carne de res, comida picante o condimentada como la hindú.

CINCO TINTOS 2011 *Medalla de Oro en Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino*

botella \$400 caja \$4,000

Vino elegante de color intenso y brillante, con tonos de rubí de gran profundidad. Aroma que recuerda a frutos negros en compota, notas especiadas a tabaco, nuez moscada, con notas de vainilla y café. Boca estructurada, redonda y de gran opulencia. Ensamble de cinco varietales: 30% Nebbiolo, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 20% Syrah y 10% Tempranillo. *Maridaje:* ideal para acompañar quesos fuertes, pato o chamorro de cordero.

CABERNET SAUVIGNON 2011 *Medalla de Oro en Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino*

botella \$400 caja \$4,000

Rojo granate brillante y de gran profundidad, aroma que recuerda a frutos negros, notas especiadas a tabaco, vainilla y nuez moscada. Boca estructurada con gran opulencia. *Maridaje:* ideal para acompañar quesos fuertes, filetes o mole.

NEBBIOLO 2011 *Homenaje Medalla de Oro en Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino*

botella \$400 caja \$4,000

Rojo rubí profundo con reflejos granates y gran limpidez. Aromas que recuerdan a frutos rojos maduros, con notas de canela, tabaco y clavo. Boca con gran estructura tánica y excelente permanencia en boca. *Maridaje:* excelente compañero de pastas con salsa a base de tomate, quesos medios y carne a las brasas.

POSTRES

TARDÍO 2012

botella \$200 caja \$2,000

Vino tinto de uva Cabernet Franc, cosechado a inicios de diciembre. Vino elegante de color vivo y profundo, con notas de gran intensidad que recuerdan a mermelada de membrillo y pasas, con sutiles notas a tabaco. En boca sobresale el chocolate blanco y la vainilla. Es un vino de apreciable untuosidad en el que su complejidad y dulzura lo hacen único. *Maridaje:* excelente vino para acompañar postres de chocolate, queso azul, pastel de queso o compotas de frutas. Botella de 375 ml.

reservacion.rancho mariateresa@gmail.com