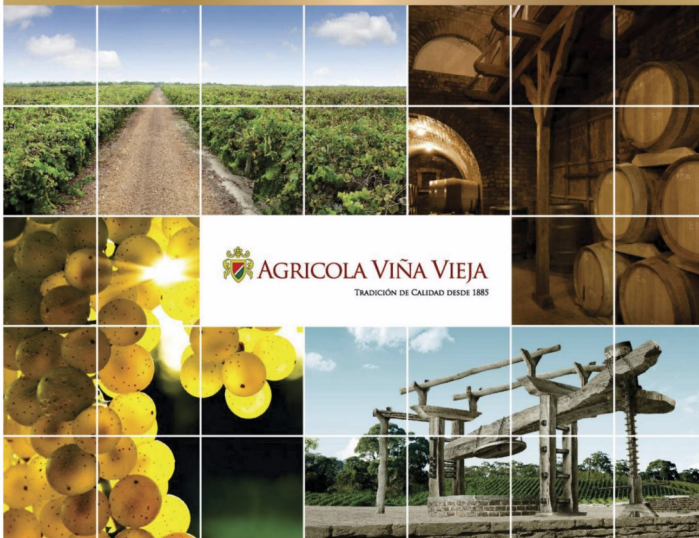



Pisco
Rotondo

**PISCO
VARGAS**
Pisco Puro

montesierpe
Casa Fundada en 1776


VIÑA VIEJA
Casa Fundada en 1883





AGRICOLA VIÑA VIEJA

TRADICIÓN DE CALIDAD DESDE 1885



En el siglo XIX se establecieron en el departamento de Ica importantes bodegas para la producción de vinos, piscos y espumantes, una de ellas fue Viña Santa Isabel que fue fundada en el año 1885 por Doña Isabel Dónola de Martelli. Posteriormente se le conoció como Viña Vieja Viña Santa Isabel, manteniendo desde esa época la calidad inalterable de sus productos.

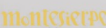
Ya son cuatro generaciones los que vienen produciendo los más deliciosos vinos, piscos y espumantes haciendo uso de su antigua experiencia y de los últimos adelantos de la tecnología. Agrícola Viña Vieja es una empresa con gran tradición que se dedica a la elaboración de piscos, vinos y espumantes con un sabor inigualable que deleita los paladares en todo momento. Conocida como “Bodega Viña Vieja.”



NUESTRAS MARCAS:


Rotondo


**PISCO
VARGAS**
Reserva Especial


Casa Fundada en 1776


VIÑA VIEJA
Vino Fundado en 1885

Nuestros Viñedos

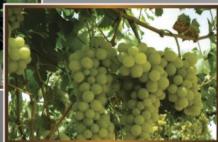
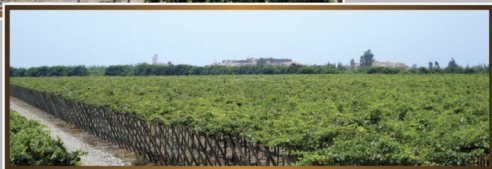
CONTAMOS CON MAS DE 300 HECTÁREAS DE VIÑEDOS

Variedad de Uva Pisquera

Quebranta | Italia | Torontel | Moscatel | Negra Corriente

Variedad de Uva para Vino

Malbec | Cabernet Sauvignon | Merlot | Chenin Blanc | Borgoña



Tanques de Acero Inoxidable



Barricas



Alambiques





Finca
Rotondo





PISCO FINCA ROTONDO TRADICIONAL



PISCO QUEBRANTA

Pisco Quebranta se elabora con Uva Quebranta. Es un pisco de aroma afrutado de poco perfume.



PISCO ACHOLADO

Pisco Acholado es el resultado de la mezcla de uva quebranta y uvas aromáticas. La quebranta aporta la densidad, mientras que las aromáticas brindan la fragancia y el bouquet.



PISCO ITALIA

Pisco Italia es un destilado lento 100% de jugo de uva Italia, que después de una exigente elaboración se obtiene ese gran bouquet de este original Pisco.



PISCO TORONTEL

Este peculiar pisco posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva torontel aporta aromas muy resaltantes y una frescura tanto en nariz como en boca.



PISCO MOSCATEL

Este peculiar pisco 100% de uva moscatel, posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva Moscatel brinda aromas frutales y bouquet en el paladar, dándole al pisco un delicado sabor y frescura.





PISCO FINCA ROTONDO MOSTO VERDE



MOSTO VERDE MOSCATEL

Este peculiar Pisco es elaborado con mostos que no han terminado su proceso de fermentación. El Mosto es un Pisco sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo. Posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en la boca. La Uva Moscatel brinda aromas frutales y bouquet en el paladar, dándole al pisco un delicado sabor y frescura.

MOSTO VERDE TORONTEL

Este peculiar Pisco es elaborado con mostos que no han terminado su proceso de fermentación. El Mosto es un Pisco sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo. Posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en la boca. La Uva Torontel aporta aromas muy resaltantes y una frescura tanto en nariz como en boca.



MOSTO VERDE ITALIA

Este peculiar Pisco es elaborado con mostos que no han terminado su proceso de fermentación. El Mosto es un Pisco sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo. Posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en la boca. La Uva Italia le da un gran bouquet y sabor a este Gran Pisco.

MOSTO VERDE QUEBRANTA

Este peculiar Pisco es elaborado con mostos que no han terminado su proceso de fermentación. El Mosto es un Pisco sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo. Posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en la boca. La Uva Quebranta le da un aroma afrutado y de poco perfume que al probarlo se destacan y se perciben tanto en nariz como en boca.



FINCA ROTONDO VESTIDOS

PISCO ROTONDO TRADICIONAL 375 ML.

Vestidos con trajes peruanos.



FINCA ROTONDO PACKS

PACKS PROMOCIONALES QUE CONTIENEN:

1 Pisco Finca Rotondo Tradicinoal 750 ml. + 1 Shaker + 1 Vaso
+ 1 Jarabe de Goma Rotondo 750 ml.



VINOS FINCA ROTONDO



VINO RESERVA MALBEC

Nota de Cata:

Vista: Rojo Violáceo Intenso. **Nariz:** Se destacan sabores a ciruelas rojas, guindas, higos, damascos secos, todo esto se armoniza con la crianza en barrica que le otorga elegantes notas de vainilla y chocolate **Boca:** De gran cuerpo. Su excelente equilibrio entre acidez, taninos redondos y maduros, definen un vino con personalidad. De final persistente y seductor. **Maridaje:** Carnes rojas jugosas y especiadas. **Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.

VINO CABERNET SAUVIGNON - MALBEC - MERLOT VARIETAL

Nota de Cata:

Vista: Intenso y profundo color rojo burdeo. **Nariz:** Destacan los frutos rojos silvestres, predominando fresas, guindas y cerezas. **Boca:** Es un vino fresco, debido a su acidez natural, que junto con el dulzor de la fruta lo hacen un vino muy agradable. **Maridaje:** Este vino es ideal para acompañar carnes rojas y pastas. **Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.



VINO CABERNET SAUVIGNON VARIETAL

Nota de Cata:

Vista: Rojo Burdeo con tonos violáceos. **Nariz:** Se destacan sabores a ciruelas rojas, guindas, higos, vainilla y un delicado perfume a violetas. **Boca:** Al paladar exhibe buena estructura, con taninos suaves y aterciopelados, dotado de frescura, y buen equilibrio. **Maridaje:** Carnes rojas asadas servidas con salsas bien condimentadas. **Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.

VINO MALBEC VARIETAL

Nota de Cata:

Vista: Posee un profundo color rojo violáceo. **Nariz:** Se destacan sabores de ciruelas rojas, guindas, higos, vainilla y un delicado perfume a violetas. **Boca:** Intenso, equilibrado, frutos rojos, frutos silvestres, notas florales, equilibrado, agradable persistencia. **Maridaje:** Carnes rojas jugosas y especiadas. **Temperatura de servicio:** 16 a 18°C.





ESPUMANTE FINCA ROTONDO / JARABE DE GOMA



UVA MOSCATEL DE ALEJANDRIA

Elaborado con Uva Moscatel de Alejandria, de intenso sabor afrutado, suave y ligeramente dulce. Procesado con el método Charmat Francés permitiendo así las burbujas finas y duraderas.



JARABE DE GOMA FINCA ROTONDO

Complemento importante para la preparación de nuestro mundialmente conocido pisco sour, es elemento ideal para endulzar y darle ese sabor característico a nuestro popular pisco sour. También es utilizado en la preparación del Chilcano de Pisco y otros tragos que requieran un toque dulce adicional



PISCO VARGAS

Reserva Privada



**PISCO PURO**

Se elabora con uva quebranta. Es un pisco de aroma afrutado y de poco perfume. Así es la calidad, exquisitez y bondad del pisco Vargas, afamado muchos años por su pureza y distinguido origen.

**VARGAS RESERVA PRIVADA QUEBRANTA**

Se elabora con Uva Quebranta. Es un pisco de aroma afrutado y de poco perfume. Así es, también la cantidad, exquisitez y bondad del Pisco Vargas, afamado por muchos años por su pureza y distinguido origen.

**VARGAS RESERVA PRIVADA ITALIA**

Es un destilado lento 100% de jugo de Uva Italia, que después de una exigente elaboración para obtener ese gran bouquet y sabor de este original pisco, se convierte en un licor de gran viscosidad de color transparente y agradable.

**VARGAS RESERVA PRIVADA ACHOLADO**

Es el resultado de la mezcla de Uva Quebranta y Uvas Aromáticas. La Quebranta aporta la densidad mientras que las Aromáticas brindan la fragancia y el bouquet.

**VARGAS RESERVA PRIVADA MOSCATEL**

Este peculiar pisco 100% de uva moscatel, posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva Moscatel brinda aromas frutales y bouquet en el paladar, dándole al pisco un delicado sabor y frescura.

**VARGAS RESERVA PRIVADA ACHOLADO**

Este peculiar pisco posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva torontel aporta aromas muy resaltantes y una frescura tanto en nariz como en boca.



PISCO VARGAS PACK

SOUR MIX



**PACKS
PROMOCIONALES
QUE CONTIENEN:**
1 Pisco Vargas Puro 750 ml.
+ 1 Jarabe de Goma
Vargás Chevalier 750 ml.
+ 1 Vaso + 1 Shaker



SOUR MIX
Sour en polvo
para 8 copas

JARABE DE GOMA



JARABE DE GOMA VARGAS CHEVALIER

Complemento importante para la preparación de nuestro mundialmente conocido pisco sour, es elemento ideal para endulzar y darle ese sabor característico a nuestro popular pisco sour. También es utilizado en la preparación del Chilcano de Pisco y otros tragos que requieran un toque dulce adicional.



JARABE DE GRANADINA VARGAS CHEVALIER

Especialmente para tragos que requieran el color y sabor para su preparación.



Montesierpe

Casa Fundada en 1776





PISCO ACHOLADO

Pisco Acholado es el resultado de la mezcla de uva quebranta y uvas aromáticas. La quebranta aporta la densidad, mientras que las aromáticas brindan la fragancia y el bouquet.



PISCO QUEBRANTA

Pisco Quebranta se elabora con Uva Quebranta. Es un pisco de aroma afrutado de poco perfume.



PISCO ITALIA

Pisco Italia es un destilado lento 100% de jugo de uva Italia, que después de una exigente elaboración se obtiene ese gran bouquet de este original Pisco.



PISCO MOSCATEL

Este peculiar pisco 100% de uva moscatel, posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva Moscatel brinda aromas frutales y bouquet en el paladar, dándole al pisco un delicado sabor y frescura.



PISCO TORONTEL

Este peculiar pisco posee una variada estructura de aromas, sabores y además una sensación táctil en boca. La uva torontel aporta aromas muy resaltantes y una frescura tanto en nariz como en boca.



● VINOS SEMISECOS



VINO GRAN BORGOÑA

Cepa: Variedad Concord, conocida en el Perú como Uva Borgoña Tinta. **Nota de Cata:** En vista tiene un rojo frambuesa con bordes violáceos. En **aroma** resalta una explosión de fruta, con atenuantes en cereza y frambuesa. En **sabor** es dulce con un agradable y suave recuerdo a cereza. **Temperatura de Servicio:** 8 a 10 ° C. **Maridaje:** Perfecto para acompañar comida oriental, queso azul y



VINO GRAN ROSE

Cepa: Malbec, Chenin y Muscat de Alejandria. **Nota de cata:** En vista tiene un color definido, brillante y limpio. En **aroma** resaltan las flores y frutas frescas. En **sabor** es semi dulce, fresco y con una recordación persistente. **Temperatura de servicio:** 8 a 10°C. **Maridaje:** Ideal para la comida oriental, fresas, queso azul y comidas en general.



VINO MALBEC

Cepa: Malbec. **Nota de cata:** En vista posee un profundo color rojo violáceo. En **aroma** se destaca la presencia de higos frescos. En **sabor** es semi dulce y con un agradable sabor mineral con taninos amables. **Temperatura de servicio:** 10 a 12° C. **Maridaje:** La oportunidad perfecta para parrillas y pastas.



VINO CHENIN BLANC

Cepa: Chenin Blanc. **Nota de cata:** En vista amarillo pálido y brillante. En **aroma** el durazno triturado y complejo. En **sabor** es fresco, semi dulce y con un final redondo. **Temperatura de servicio:** 7 a 9 ° C. **Maridaje:** Acompaña muy bien aperitivos, platos livianos, ensaladas, pollo y quesos suaves.

● VINOS SECOS



VINO CABERNET SAUVIGNON

Cepa: Cabernet Sauvignon. **Nota de cata:** En vista intenso color granate. En **aroma** destacan los frutos secos y chocolate. En **sabor** se percibe aterciopelado y con taninos armoniosos que le aportan un largo y placentero final. **Temperatura de servicio:** 15 a 18 ° C. **Maridaje:** Parrilla y Pastas.



MALBEC MERLOT

Cepa: Malbec, Merlot. **Nota de cata:** En vista tiene un rojo frambuesa con bordes violáceos. En **aroma** destacan los frutos negros como la mora, guindones y pimienta. En **sabor** es fresco y de cuerpo medio, con suave sabor mineral con taninos amables. **Temperatura de servicio:** 15 a 18 ° C. **Maridaje:** Parrilla y pastas



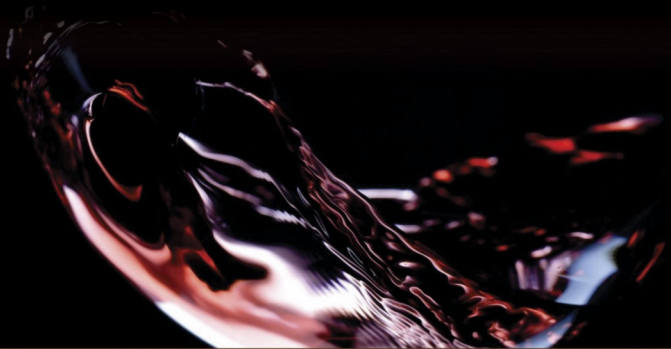
VINO CHENIN BLANC SAUVIGNON BLANC

Cepa: Chenin Blanc, Sauvignon Blanc. **Nota de cata:** En vista es límpido y brillante de amarillo pálido con tonalidades pajizo. En **aroma** es muy fresco con frutas tropicales como la piña. En **sabor** es liviano y equilibrado. **Temperatura de servicio:** 7 a 9 ° C. **Maridaje:** Pollo, ceviche y mariscos.



VIÑA VIEJA

Casa Fundada en 1885





VINOS VIÑA VIEJA

● VINOS SEMI SECOS



VINO GRAN BORGOÑA

Este singular vino tiene la característica única de ser elaborado con uva de mesa comúnmente conocida como Uva Borgoña, es de gran color, sumamente afrutado, llega al paladar de los que gustan de sabores ligeramente dulces. Servir ligeramente helado.



VINO MALBEC

Vino del Valle de Ica, elaborado con la variedad Malbec, vino robusto, afrutado, ligeramente dulce. La Uva Malbec es originaria del sudoeste de Francia, que le dan un cuerpo medio con ciertas notas terrosas y de intenso color púrpura. El maridaje ideal son carnes rojas y pastas.



VINO GRAN ROSE

Vino elaborado en base a las variedades Merlot, Italia, Chenin, de sabor afrutado ligeramente dulce, suave, equilibrado, excelente alternativa para acompañar comida china, carnes blancas y comida criolla.



VINO CHENIN BLANC

Es un vino que brinda frescura, ligeramente dulce, la uva Chenin Blanc, variedad francesa originaria del Valle de Loira, le da una acidez muy equilibrada. El maridaje ideal son pescados, pollos, pastas con salsa de crema.





VINOS VIÑA VIEJA

● VINOS SECOS



VINO CABERNET SAUVIGNON

Este gran vino tinto es el resultado de la mejor selección de nuestra uva Cabernet Sauvignon. Esta uva aporta intensos aromas a cerezas, ciruelas y toques a vainilla. Es un vino joven resaltando sus aromas intensos, de cuerpo medio, taninos firmes y redondos. Vino equilibrado que refleja su tipicidad varietal. Temperatura de servicio entre 16° y 18° C.



VINO MALBEC MERLOT

Este gran vino tinto es el resultado del ensamblaje de las variedades Malbec 80% y Merlot 20%. Es un vino joven resaltando sus aromas frutales, color intenso y su final redondo. Temperatura de servicio entre 16° y 18° C.



VINO CHENIN BLANC

Es un vino joven que brinda frescura, con aromas frutales característicos del durazno, de un color amarillo con reflejos dorados, de una acidez equilibrada, elaborado con variedad Chenin Blanc, oriunda del valle Loira - Francia. Temperatura de servicio entre 10° y 12° C.



OTROS PRODUCTOS

● ESPUMANTES



ESPUMANTE BORGONA BLANCA

Este exquisito Espumante de uva Borgoña Blanca es elaborado mediante el Método Charmat - Fermentación Natural, lo que genera efervescencia y complejidad aromática.



ESPUMANTE BORGONA TINTO

Este exquisito Espumante de uva Borgoña Tinta es elaborado mediante el Método Charmat - Fermentación Natural, lo que genera efervescencia y complejidad aromática.

● VINO GENEROSO



ESPUMANTE NAPOLEON

Este exquisito Espumante es elaborado de 100 % uva Italia.



VINO OPORTO

Este vino procede de Portugal, de allí la denominación de origen. Es un vino dulce resaltando aromas a frutas secas. El tipo de este Oporto tinto es un Retinto (full) vino nuevo, con cuerpo. Es un aperitivo ideal y combina bien con una rodaja de naranja con hielo; se usa mucho en repostería.

