

# Catalogo de Productos



2016

# Productores

Fincas Sierras Azules

Alta Bonanza de los Andes

FecoAgro

Finca Nesman

El Tontal

Finca Tutuna

De La Presilla

Queremos hacerle llegar a todos ustedes los productos producidos en San Juan directamente de sus productores.

A medida que vaya transcurriendo el tiempo iremos incorporando los distintos productos que se cultivan y producen en esta provincia llena de historia, tradiciones y gente de trabajo.

Les damos la bienvenida a San Juan Para Tí, gracias por hacernos parte de su vida.

Claudio Salgán Arias

Comercialización

*Finca Sierras Azules*



## Summus Malbec

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Presenta un color muy atractivo, se destacan el rojo intenso, los matices violáceos, negros y azulados.

**En nariz:** Recuerda a ciruelas muy maduras, mermelada de guinda o mora. Si es un vino maduro, aparecerán las notas de carnes ahumadas, cuero y pasas de uva.

**En boca:** Se expresa en todo su esplendor, intenso y persistente. Si es joven apenas una agradable aspereza impresionará el paladar, si ya tiene algunos años será un vino de gran complejidad.



## Summus Syrah

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Rojo intenso.

**En nariz:** Violeta, especias como clavo de olor, y ligeros toques de ahumados.

**En boca:** Atractivo dejo a especias y frutas, de prolongado recuerdo en boca.



## Summus Tanat

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Rojo rubí con aristas negras.

**En nariz:** Predominan en sus aromas notas de frutos rojos y negros muy maduros, especias, chocolate amargo que se acentúa cuando se estaciona por algún tiempo.

**En boca:** Mucha presentación en boca, bien seco, potente, taninos redondos. Con delicado sabor a moras. Además lleva como característica un notable balance entre la acidez y la fruta.

*Finca Sierras Azules*



## Summus Merlot

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Rojo granate.

**En nariz:** Presenta un marcado carácter frutal. Cerezas, fresas, grosellas, violetas, vainilla, especias, y regaliz, pueden captarse entre sus aromas.

**En boca:** Elegante, redondo, suave y ligero. Consistencia completa, suave y alcohólica.





Alta Bonanza  
de los Andes



## Torrontes Sanjuanino

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Presenta una tonalidad amarillo verdosa.

**En nariz:** Presenta aroma de jazmín y frutas, como manzana verde y melón, sobre un fondo especiado.

**En boca:** Es seco y fresco con una acidez equilibrada que le otorga gran persistencia, dejando un agradable final que invita a seguir bebiendo.



## Bonarnda

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** Rojo intenso.

**En nariz:** Violeta, especias como clavo de olor, y ligeros toques de ahumados.

**En boca:** Atractivo dejo a especias y frutas, de prolongado recuerdo en boca.



## Cabernet Sauvignon

Caja 750 ml x 6 unidades

### FICHA TÉCNICA

**A la vista:** De color rojo profundo, con matices negros.

**En nariz:** Es un vino de gran expresión aromática, con notas a nueces y avellanas.

**En boca:** Al paladar es suave y balanceado, con taninos placenteros y de largo final en la boca.



## ARBEQUINA

- Monovarietal de intensidad suave – aceite armónico y complejo de características de frutas de olivos verdes y maduras a la vez aroma y sabor de manzanas maduras y canela con notas de flores y nueces el complemento de matices de madera, hierba y té verde.
- Utilizar en ensaladas y platos de legumbres. Excelente sobre mariscos y pescado a la plancha.

## PICUAL

- Monovarietal, uno de los aceites mas estables debido a su alto nivel de polifenoles. Tiende a ser afrutado, con sabor ligeramente dulce, con acritud y amargor. Intensidad mediana - sabor a tomates frescos e higos con un toque de cascara de plátano y ligeramente amargo.
- Utilizar sobre panes varios, jamones crudos, vegetales frescos o pescados grillados.

## ARAUCO

- Monovarietal característico por su color verde y un destacado sabor amargo y picante. Es un aceite muy estable debido a su alto nivel de polifenoles. Color verde intenso, aroma muy frutado, aromático, fresco y fragante. Sabor equilibrado en boca, se perciben notas amargas y picantes.
- Compañero ideal en la parrilla, acompaña a carnes y pescados asados, quesos, ensaladas y aún sobre le pan casero tostado.

## CORTINA

- Monovarietal con alto contenido de Polifenoles, fuertemente aromático y con agradable picor. Intenso con notas de almendras y alcachofas.
- Utilizar como aliño en sopas, cazuelas y guisos, carnes rojas y vegetales a la plancha.

## CHANGLOT REAL

- Monovarietal estable debido a su contenido de Polifenoles. Muy aromático y frutado, suavemente frutado. Intensidad mediana— sabor suave aromático y frutado a almendras maduras con ligero picor. Fue elaborado con protocolo especial para fruta madura obteniéndose un AOVE dulce, sin picor.
- Especial para utilizarlo en repostería, además de vegetales hervidos y comidas saladas.



## Productos

Mermelada de Ciruela x 454 grs	Mermelada de Damasco x 454 grs
Mermelada de Zapallo x 454 grs	Mermelada de Frutilla x 454 grs
Mermelada de Higos x 454 grs	Mermelada de Manzana x 454 grs
Jalea de Membrillo x 454 grs	Mermelada de Tomate x 454 grs
Queso de Cabra en Aceite x 454 grs	Postre de Uva x 454 grs
Dulce de Alcayota x 454 grs	Aceite oliva Extra Virgen x 250 cc / 500cc
Mermelada de Durazno x 454 grs.	Dulce de Leche de Oveja x 450 grs.

Zapallitos en Almíbar x 454 grs.





## Vino Malbec

Bag in Box 3000 cc

### FICHA TÉCNICA

**Cosecha:** Manual, segunda quincena de Febrero.

**Color:** Elegante color rojo guinda con destellos rubí.

**Aroma:** Recuerda a frutas rojas con leve madera.

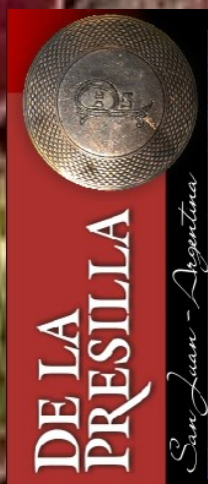
**Sabor:** A frutas rojas, (como frambuesa y grosella), taninos dulces aromatizados con vainilla y caramelo. Posee un paladar excepcional, aterciopelado, suave, redondo y con larga persistencia en boca.























**Temperatura de degustación:** Entre 16° y 18° C°.

**Sugerencias:** Ideal para acompañar carnes rojas, asadas, pastas, omelettes y quesos suaves.







-  Aderezo a la Gallega
-  Aderezo al Oreganato
-  Aderezo Finas Hierbas
-  Berenjenas desecadas rehidratadas en Aceto Balsámico
-  Chimichurri al Malbec suave
-  Mostaza con Tomate
-  Pasta de Aceitunas Negras
-  Pasta de Aceitunas Verdes
-  Pasta de Berenjena con Sésamo
-  Pasta de Berenjena y Tomate
-  Pasta de Berenjenas con Aceitunas Negras a la Genovesa
-  Pasta de Tomate con Hummus
-  Pasta de Tomate seco
-  Pasta de Tomate seco con Aceitunas al Ajo
-  Pasta de Tomate seco con Aceitunas al Tomillo
-  Pasta de tomates y Aceitunas Negras al Romero
-  Salsa agridulce de Tomates Verdes
-  Salsa Criolla
-  Salsa de Tomate al Malbec
-  Tomate secos rehidratados Mix de Hongos
-  Tomates desecados rehidratados en Aceite de Oliva
-  Tomates desecados rehidratados en vino Syrah
-  Tomates desecados rehidratados en vino Torrontés
-  Tomates secos rehidratados con corazones de Alcahucil

PRODUCTO DE  
SAN JUAN  
**PRODUCTOS  
EL TONTAL**



Aceitunas Negras  
x 250 grs.



Aceitunas Verde x  
250 grs.



Aceitunas Verdes  
descarozadas x  
250 grs.



Aceitunas Verdes  
rellenas con Morrón x  
250 grs.



Pickles en vinagre x  
250 grs.



Aceitunas Verdes N° 0  
x 1000 grs.



Se considera que es la primera de las bebidas alcohólicas que consumió el hombre y se cree es precursora de la cerveza.<sup>2</sup> El hidromiel es una bebida histórica cuya preparación se fundamenta en la fermentación de una mezcla de agua y miel, que alcanza cierta graduación alcohólica cercana a los 13°. Su uso fue fuertemente difundido por los pueblos de la antigüedad.

En Europa, lo hicieron y lo bebieron los griegos, romanos, celtas, normandos, sajones y vikingos. En América, los mayas lo tomaban con trozos de corteza de árbol. En algunas de estas culturas era usado para elogiar a héroes y escogidos. El propio Julio César hizo del hidromiel su bebida predilecta.

Consumida desde la antigüedad, esta bebida se menciona por primera vez en los versos del Rig Vedá (compuesto entre el 1700 y el 1100 a. C.), uno de los libros sagrados del Vedismo. En Alemania se han encontrado cuernos de vacuno que datan de 2100 A. C. y que usados como vasos o como recipientes reciben el nombre de «cuernas». Algunas de estas cuernas sirvieron para beber hidromiel (como lo muestran rastros de polen y levadura encontrados en las cuernas). En la Grecia clásica se llamaba «melikraton» y los romanos lo llamaron «aqua mulsum», aunque esta versión era más bien vino de uva endulzado, ya que imitaban esta costumbre con un vino de uvas agregándole miel para darle un sabor más acaramelado, considerándolo popularmente como bebida de dioses.<sup>5</sup> Según la mitología nórdica, el hidromiel es el único alimento del dios Odín, así, los bárbaros recitan en muchos cantares épicos nórdicos y anglosajones las bondades del hidromiel, la función en sus reuniones y su vida después de la muerte en el paraíso del Valhalla donde beberían hidromiel por el resto de la eternidad. La importancia de esta bebida para los vikingos se debe a la diversa variedad de fabricación en su bebida.

Esto explicaría el porqué de la antigua tradición consistente en que la pareja debía consumir hidromiel durante una lunación después de su boda





# Ventas

[csalganarias@sanjuanparati.com](mailto:csalganarias@sanjuanparati.com)

[flanata@sanjuanparati.com](mailto:flanata@sanjuanparati.com)

Compra mínima \$ 300

Entregas en Zona Norte y Zona Oeste

**SIN CARGO**