

Catálogo de Productos

Finca Giacobbe

CAVANI Wines

Bodega Angel Fallabrino

Rooster Vermouth

Hummus Beans



Distribuidora SC

Martín Sellanes



097 195 331

Jésica Gonzalez



093 629 476

IDEAL PARA
REGALO



CAVANI

ESPÍRITU SALVAJE



Vino Premium
Estuche Opcional



CAVANI

ESPÍRITU SALVAJE



De color granate con reflejos azulados, nariz profunda, rica y concretada, el ingreso en boca es sublime, donde se combinan a la perfección las notas a ciruelas pasas, tabaco y regaliz, para disfrutar su prolongado final. Servir a 18°.



Vino Premium



Cabernet Franc



CAVANI

ESPÍRITU SALVAJE



Vino tinto intenso y complejo.
De color rojo oscuro y ribetes violáceos,
aromas frutales bien fundidos con notas
de chocolate y café proporcionadas por
el roble Francés. Con final en boca sedoso
y prolongado.



Vino Premium



Merlot

Rooster Vermouth

Vermut artesanal en 5 variedades: El clásico Rosso, Bianco, Tinto Seco, Rosado Seco y Blanco Extra Dry.



- Rosso: Vermut tipo Torino con decidida impronta rioplatense. Levemente dulce, levemente amargo. En boca sutiles notas de yerba mate y cítricos. Super aromático a hierbas frescas y especias. Servir con hielo. Ideal para Negroni, Americano, Boulevardier, Manhattan y más.

- Bianco: Aromático y goloso, predominan notas dulces a vainilla y limón. Sabor delicado a frutos secos como nueces y castañas. Ideal para adentrarse en el mundo del vermouth con hielo y limón.



Rooster Vermouth



- Rosado Seco: Refrescante y suave, super frutado y aromático. Delicados sabores, apenas dulce, apenas amargo. Ofrece un delicioso balance entre especias, frutas y hierbas. Ideal para todas horas del día.

- Tinto Seco: Disidente vino de hierbas, un gran tannat macerado en botánicos autóctonos como anacahuita, carqueja, marcela y yerba mate. Seco, frutal, especiado y vinoso, pletórico de aromas. Servir con hielo y piel de naranja, como aperitivo y/o digestivo.



- Blanco Extra Dry: Inspirado en el vermut extra seco francés y con identidad bien uruguaya. Aromas cítricos, hierbas frescas y regaliz. Seco y refrescante. Ideal en cócteles, solo o cómo gustes. Recomendamos servir con mucho hielo y una aceituna.

Bodega
Colorado Chico



Vermut Artesanal.
Elaborado en Uruguay con
vinos finos y botánicos locales.



Beans

SUPER FOODS

Hummus

Paté de garbanzos,
ideal para acompañar
tostadas, wraps, bowls,
vegetales, pastas o
simplemente untar y disfrutar.

Elaborado con
ingredientes reales,
con excelente aporte
nutritivo de proteínas y
grasas saludables



- Clásico
- Morrón Asado
- Palta y Limón
- Aceitunas Negras
- Remolacha & Romero
- Picante



Plant-based



Libre de
gluten



Hecho en
Uruguay

Contenido neto: 175 g

Pasteurizado - mayor duración y calidad

GrappaMiel *Don Emilio*

Es una deliciosa grappa de miel, destilada con esmero y sabor excepcional. Su proceso de elaboración garantiza una fusión perfecta entre la grappa y la miel, creando una bebida suave y dulce. Ideal para disfrutar como digestivo o acompañar postres.

En sus 4 presentaciones: Licor de GrappaMiel Clásica (920ml y 200ml), licor de miel y café a la grappa; y licor de miel y chocolate a la grappa.



Bodega
Angel Fallabrino



Licor de GrappaMiel

- Clásica
- Chocolate
- Café

Primeros Racimos



Cabernet Franc 2020 con crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble Allier de tostado medio.

Tannat 2022, con 18 meses en roble francés de tostado medio.

Luego de embotellar, ambos varietales realizan una crianza en cava de 12 meses previo a su comercialización.

Sauvignon Blanc 2024, fermentado en barrica nuevas de roble de Europa del este.

Bodega
Finca Giacobbe

Enólogos:
Fernando Pettenuzzo
y Álvaro Giacobbe



Vino Premium

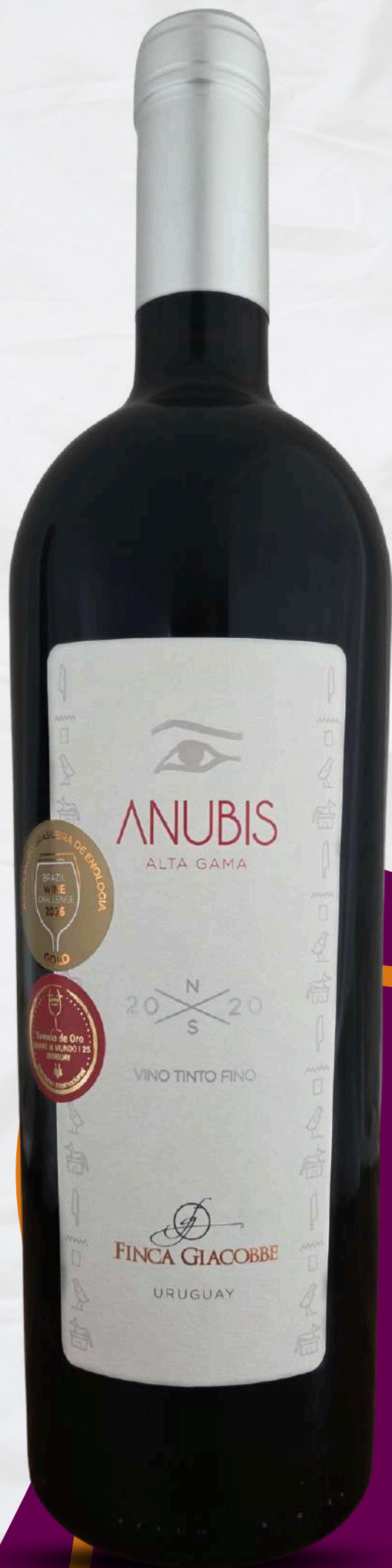


Tannat
Cabernet Franc
Sauvignon Blanc

ANUBIS

Resultado de un blend de un Tannat joven y fresco del sur de Montevideo, con la excelente maduración de un Tannat del norte. Dando como resultado un vino de color intenso y elegante, junto con una conjunción aromática de frutos rojos y café.

*6 Premio en
concursos
Internacionales*



Bodega
Finca Giacobbe



Vino Alta Gama



Tannat



Carnes asadas y cordero.



15 a 18°C

Colección Roble

Vino tinto de alta gama, proveniente de las parcelas más selectas de nuestro viñedo de Puntas de Manga. Esta colección se compone de: Un excepcional **Tannat** de color granate intenso, combinando aromas de frutos rojos, fresas, frutillas y moras, además de tonos de coco y café. Y también, un **Cabernet Sauvignon** color rojo subido y aromas con notas frutales.



Bodega Finca Giacobbe



Vino Reserva



Tannat / Cabernet Sauvignon



Tannat: Carnes rojas y cordero.

CS: Pastas c/estofado, cazuelas y carnes magras.



Tannat: 18°C / CS: 16° a 18°C

Blanc de Blancs

Vino blanco de alta calidad, de color transparente con reflejos verdosos. En paladar es fresco e intenso, destacando su conjunción de fruta cítrica y tropical. La combinación perfecta de cuatro tipos de uvas que dan nacimiento a este vino: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel y Viognier.



Bodega Finca Giacobbe



Vino Reserva



Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel y Viognier.



Pastas, carnes blancas y tapas.



6 a 8°C

Don Santiago

Bodega **Finca Giacobbe**



Vino Fino. V.C.P. Clásico



Tinto: **Tannat / Cabernet Sauvignon / Merlot / Tannat-Merlot**

Rosado: **Cabernet Franc**

Blanco: **Sauvignon Blanc**



María del Huerto

Vino blanco, refrescante, dulce y frizzante.

Vino de color transparente con leves reflejos verdosos. Aroma herbáceo que recuerda a mentol. En boca es intenso y fresco con un final redondo y prolongado.



Bodega
Finca Giagobbe



Vino Frizzante



Trebbiano



Aperitivos, tablas de mar, aceitunas, jamón crudo y todo tipo de entradas.



Puede prepararse como cocktail con frutas rebanadas y hielo.



5 a 8°C



Colbert

Vino Espumante Natural

Elaborado por Método Tradicional

Extra Brut de color de verde platinado con sutil reflejo dorado, un fino y apretado perlage emerge dando lugar a una persistente y elegante corona.

Demi Sec de color amarillo pálido, su perlage se despliega lentamente formando largas y apretadas cadenas de pequeñas burbujas culminando en una fina corona

Bodega
Finca Giagobbe



Vino Espumante Natural



Chardonnay y Viognier



Mariscos, postres y helados.



5 a 8°C

1903 Medio & Medio



Esta línea de vino frizzante presenta: Un excepcional **Blanco** de producción limitada. Color cristalino, con reflejos verdosos, aroma intenso donde se destaca y predomina la rosa del muscat. En boca, se siente fresco y agradable con un prolongado final. Y también, un **Rosado** color salmón, con aroma floral donde predomina la rosa. Dulce y fresco. Fruta de carácter cítrico.

Bodega Finca Giagobbe



Vino Frizzante



B: Sauvignon Blanc y
Trebiano
R: Muscat D'Hamburg



B: Postres. Ideal helado
de crema y limón.
R: Postres, tortas y
helados.



B: 6°C / R: 5 a 8°

1903

Bodega **Finca Giagobbe**



Vino de Mesa



Tinto: **Tannat-Merlot / Cabernet Sauvignon**

Rosado: **Moscatel Rosado / Moscatel Dulce**

Blanco: **Sauvignon-Trebbiano**



La Cabaña

Vino de Mesa en presentación
de 10, 5 y 3 litros.



Bodega
Finca Giagobbe



Vino de Mesa



Tinto / Rosado /
Rosado Dulce / Blanco



ETIQUETAS Personalizadas

Comprando desde **30 unidades de un mismo vino** de nuestro catálogo, colocamos su etiqueta personalizada **sin costo extra***.

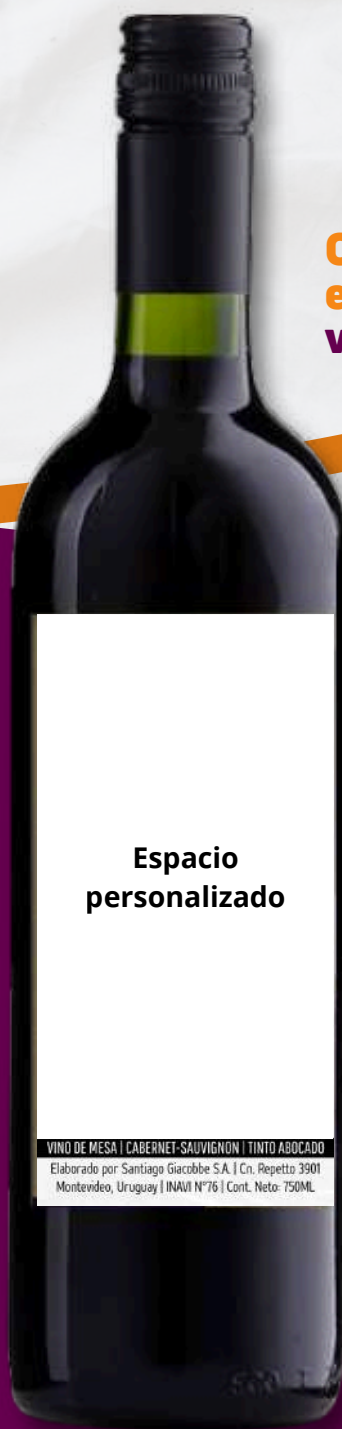
Opción de
etiqueta
horizontal



Total
15 x 7 cm

La Información
de elaboración
del vino puede
ir en algun
costado.

Opción de
etiqueta
vertical



**6.5 x
11.5 cm**

1.5 cm

La Información
de elaboración
del vino puede
ir abajo.

*El servicio de diseño se cobra por separado si usted no posee diseño.