

Nuestro restaurante
"El Descorche"
busca despertar una experiencia
gastronómica única
donde el tamaño de los platos,
su montaje y preparación sean
una experiencia fantástica
en sí mismo.

Los productos utilizados son todos
escogidos cuidadosamente para
otorgar a sus sentidos un
¡WOW! o al menos un
MMM...

Si lo logramos estaremos
conformes

Viñas Pequeñas con Ediciones Limitadas

Esta carta ha sido especialmente elaborada para
degustar los mejores vinos premium de los viñedos de
Casablanca y de otros valles.
TODOS CON CALIFICACIONES POR SOBRE
90 PUNTOS:

James Suckling, Descorchados, DECANTER

Pinot Noir

Loma Larga , Pinot Noir, 2013	\$ 21.500.-
Casa Romero, Puelche, Casablanca 2013	\$ 21.800.-
Casa Marin, Pinot Noir 2019	\$ 21.800.-

Maridajes sugeridos:

Reineta, Atún
Aves apanadas
Hongos en Risotto
Solomillo de cerdo
Cremas (no tomate)

Se sugiere abrir su botella 30 minutos antes de
beberla.

Temp. sugerida: 14°C

Syrah

Casa Romero, Casablanca, 2015

\$ 19.800.-

Maridajes sugeridos:

Solomillo de cerdo
Cremas
Res y pobre Filete
Hígado Salvaje
Solo queso de cabra

Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

Malbec

Casa Romero, Puelche, Casablanca 2015

\$ 21.800.-

Attilio & Mochi, 2019

\$ 21.800.-

Malbec A&M, 2019

\$ 19.800.-

Maridajes sugeridos:

Quesos
Cremas
Res, pobre Filete
Hígado Salvaje
Arroz y pasta de legumbres

Se sugiere abrir su botella 60 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

Cabernet Franc

Loma Larga, 2018

\$ 20.500.-

Cabernet Franc, A&M 2019

\$ 21.800.-

Maridajes sugeridos:

Solomillo de cerdo
Cremas
Res y pobre Filete
Hígado Salvaje

Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.

Temp. sugerida: 18°C

Merlot

Loma Larga, Merlot 2010

\$ 25.000.-

Maridajes sugeridos:

Solomillo de cerdo
Cremas
Res y pobre Filete
Hígado Salvaje
Pollo
Fetuccini de camarones

Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.

Temp. sugerida: 18°C

Carignan

Bodegas RE Vigno, 2012
disponibilidad ocasional

\$ 22.800.-

Maridajes sugeridos:

Pasta
Sándwich
Res y Lomo
Hígado salvaje

Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

Garnacha

Tunquen, Grenache, Casablanca 2019

\$ 21.800.-

Maridajes sugeridos:

Pescado ideal
Todas las carnes
Todos los quesos
Fetucchini

Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

Cabernet Sauvignon

Quintay, Cabernet Sauvignon, 2019
disponibilidad ocasional

\$ 19.500.-

Carmenere

BCW Carmenere dos valles: Panguel-Llay-Llay

\$ 21.800.-

Maridajes sugeridos:

Todas las carnes
Todos los quesos
Fetucchini y todas las carnes

Se sugiere abrir su botella 60 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

Petit Verdot

Quiebre stock

\$ 0.-

Maridajes sugeridos:

Solomillo, Pobre Filete y Res a la cacerola
Cremas de vegetales de todos los tipos
Se sugiere abrir su botella 45 minutos antes de beberla.
Temp. sugerida: 18°C

ENSAMBLAJES- BLEND

BCW, ENSAMBLAJE 5 CEPAS	\$ 19.500.-
CAR-CAR-CAG Maipo-Colch-Maule, 2020	
Lopez Pangüe, MEZCLA 2019	\$ 36.000.-
Malbec-C.Franc-Carmenere-Syrah-Petit Syrah	
Tinta Tinto. PIPA, País y Pinot Noir	\$ 20.800.-
Bodegas RE, Chardonnay, Ch-PN, Casablanca 2019	\$ 18.000.-
Bodegas RE. Mediterraneo CAR-Sy-GAR 2019	\$ 18.000.-
Bodegas RE Redoble, CAR-GAR 2017	\$ 22.500.-
Bodegas RE Pinotel . Pinot-Moscatel 2021	\$ 18.500.-

CEPAS ESPECIALES

ROSE

Lopez Pangüe Rose Malbec	\$ 18.900.-
---------------------------------	-------------

ROUSSANNE

Tunquen A&M, 2021	\$ 19.000.-
------------------------------	-------------

VIOGNIER

Viognier A&M 2021	\$ 19.800.-
------------------------------	-------------

VERDEJO

Lopez Pangüe Verdejo, 2020	\$ 22.000.-
-----------------------------------	-------------

SEMILLÓN

Maturana, Semillón 2018	\$ 18.500.-
--------------------------------	-------------

ESPUMANTES

VIÑAMAR BRUT 750 cc	\$ 12.500.-
VIÑAMAR BRUT 375 cc	\$ 7.600.-

BLANCOS / Whites

Chardonnay

Franco reserva 2019	\$ 16.500.-
----------------------------	-------------

Sauvignon Blanc

BCW, S.Blanc 2021	\$ 18.900.-
Tinta Tinto, Big Fish 2019	\$ 19.000.-
Franco, S. Blanc 2021	\$ 18.500.-
Tunquen S.Blanc 2021	\$ 19.800.-

REVELACION

Tunquen AMBER, 2015 experimental	\$ 21.800.-
---	-------------