

AURIVA

IMPORTACIÓN & DISTRIBUCIÓN · PARAGUAY

# Catálogo de Vinos

Vinos de Bodega Antucura

VALLE DE UCO · MENDOZA · ARGENTINA



ANTUCURA

---

*Importación directa*

Pedí online en [auriva.com.py](http://auriva.com.py)

[auriva.com.py](http://auriva.com.py) · [hola@auriva.com.py](mailto:hola@auriva.com.py)

# BARANDICA

ENTRADA



## Barandica Malbec

Tinto

100% Malbec · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

De un profundo color rojo púrpura, el vino exhibe una intensidad de color que denota su juventud y potencial. En nariz, notas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesa, con toques de ciruela madura, matices sutiles de violetas y un ligero toque de especias dulces. En boca es jugoso y dinámico; la textura es suave y sedosa.

SERVIR A 15–16°C · 13,6% VOL

MARIDA CON *Asado, empanadas, parrilla.*

Gs. 75.000

botella

Caja x6 Gs. 385.000



## Barandica Cabernet Sauvignon

Tinto

100% Cabernet Sauvignon · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

Color rojo profundo con matices violáceos, revelando su juventud y concentración. En nariz predominan las notas de frutas negras como cassis y moras, con un sutil toque de cereza negra, matices de pimienta verde y especias. En boca, una estructura robusta y bien definida; taninos firmes pero redondeados, con una textura sedosa. La acidez es equilibrada.

SERVIR A 16–17°C · 14,1% VOL

MARIDA CON *Carnes rojas, quesos estacionados.*

Gs. 75.000

botella

Caja x6 Gs. 385.000



## Barandica Chardonnay

Blanco

100% Chardonnay · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

De color dorado pálido con reflejos verdosos, el vino presenta una brillante claridad. En nariz, una compleja gama de aromas que evocan frutas tropicales como ananá y mango, con notas cítricas de limón y pomelo. En boca, una estructura equilibrada con una acidez refrescante; sabores de frutas tropicales y cítricas, con una textura cremosa.

SERVIR A 8–10°C · 13,7% VOL

MARIDA CON *Aperitivos, ensaladas, mariscos.*

Gs. 75.000

botella

Caja x6 Gs. 385.000

ANTUCURA

LÍNEA MEDIA



Antucura Malbec

Tinto

100% Malbec · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

De un intenso color rojo rubí con reflejos violáceos, el vino muestra una gran profundidad. En nariz predominan las notas de frutas rojas frescas, como cereza y frambuesa, con matices florales sutiles, como violetas. En boca, una estructura robusta y bien definida, con taninos firmes pero suaves que aportan una textura envolvente.

SERVIR A 16–17°C · 13,9% VOL

MARIDA CON *Carnes a la parrilla, pastas.*

Gs. 110.000

botella

Caja x6 Gs. 560.000



Antucura Cabernet Franc

Tinto

100% Cabernet Franc · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

Tonalidad rojiza de intensidad media, de gran intensidad aromática. Notas de frutas rojas frescas como cereza y frambuesa, con matices de pimienta verde y hierbas aromáticas, típicos de la variedad. En boca, una estructura bien definida y un equilibrio notable; los taninos son firmes pero sedosos, con una textura envolvente.

SERVIR A 16–17°C · 14,0% VOL

MARIDA CON *Aves, cerdo, cortes magros.*

Gs. 110.000

botella

Caja x6 Gs. 560.000



Antucura Sauvignon Blanc

Blanco

100% Sauvignon Blanc · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz se destacan notas de frutas cítricas como limón y pomelo, junto con aromas de frutas tropicales; también matices herbales y vegetales. En boca, una acidez vibrante que aporta una sensación de ligereza y frescura, con un toque de mineralidad.

SERVIR A 8–10°C · 13,3% VOL

MARIDA CON *Mariscos, ceviche, sushi.*

Gs. 110.000

botella

Caja x6 Gs. 560.000

ANTUCURA (cont.)

LÍNEA MEDIA



Antucura Rosé

Rosado

Rosé · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso

Tonalidad rosa pálido brillante. En nariz, aromas a fruta roja fresca como frambuesas y frutilla, con notas florales. En boca es fresco y vibrante, con acidez equilibrada que realza su carácter frutal; textura suave y sedosa, con un final frutado y jugoso.

SERVIR A 8–10°C · 13,9% VOL

MARIDA CON *Aperitivos, comidas livianas.*

Gs. 110.000

botella

Caja x6 Gs. 560.000

SINGLE VINEYARD

PREMIUM



Single Vineyard Malbec 2022

Tinto

100% Malbec · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 12 meses en roble francés

De color rojo intenso con reflejos violáceos brillantes. La nariz es intensa, con aromas a frutos rojos maduros y notas de pan tostado. En boca, su entrada es amable, suave, con taninos redondos y un aporte de la barrica bien integrada. El final es largo, untuoso y con buena acidez.

SERVIR A 16–18°C · 14,5% VOL

MARIDA CON *Carnes rojas, cordero.*

Gs. 195.000

botella

Caja x6 Gs. 995.000



Single Vineyard Merlot 2023

Tinto

100% Merlot · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 12 meses en roble francés

Nuestro Merlot, de la parcela única llamada «Maita», con predominancia de un suelo pedregoso, presenta un espectro de aromas muy amplio: fruta roja, luego notas florales y al final notas especiadas. En boca tiene una entrada agradable, con un final largo y persistente. El roble francés termina de darle la complejidad, logrando un vino completo y equilibrado.

SERVIR A 16–18°C · 14,5% VOL

MARIDA CON *Pastas con salsa, guisos, estofados.*

Gs. 195.000

botella

Caja x6 Gs. 995.000

# SINGLE VINEYARD (cont.)

PREMIUM



## Single Vineyard Cabernet Franc 2022

Gs. 195.000

Tinto

botella

100% Cabernet Franc · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 12 meses en roble francés

Caja x6 Gs. 995.000

Color rojo rubí intenso, brillante con tonos tejas. En nariz es levemente pirazínico (pimiento verde), fiel reflejo de la variedad. De entrada amable, posee taninos suaves y elegantes, buen centro de boca y final largo, gran equilibrio, con una madera muy bien amalgamada con la fruta.

SERVIR A 16–18°C · 14,0% VOL

MARIDA CON *Aves, cortes magros.*

# BLENDS

ALTA GAMA



## La Folie

Gs. 125.000

Tinto

botella

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 12 meses en roble francés

Caja x6 Gs. 640.000

Tonalidades rojizas, profundo y con alta intensidad. Muy intenso aromáticamente: fruta fresca, vainilla; el roble está presente y bien integrado. En boca, una entrada delicada; los taninos son maduros y redondos, con final persistente.

SERVIR A 17–18°C · 14,3% VOL

MARIDA CON *Carnes, quesos maduros.*



## Blend Selection

Gs. 195.000

Tinto

botella

34% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Malbec · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 12 meses en roble francés

Caja x6 Gs. 995.000

Color rojo intenso y reflejos de la evolución, con buena claridad e intensidad. La nariz tiene mucha delicadeza: frutos rojos y maduros, notas de cereza y cassís, con chocolate y especias de la barrica. En boca, una entrada suave con buena estructura; un vino equilibrado, con un final largo.

SERVIR A 17–18°C · 14,7% VOL

MARIDA CON *Carnes de caza, asados especiales.*

BLEND (cont.)

ALTA GAMA



Grand Vin 2022

Tinto

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · suelo aluvional pedregoso · 18 meses en roble francés

De color rojo intenso, brillante y profundo con reflejos violáceos. En nariz, aromas a frutos rojos y negros maduros con notas especiadas y vainilla. Una boca llenadora, sedosa y con mucha persistencia, armonioso y equilibrado.

SERVIR A 17–18°C · 14,6% VOL

MARIDA CON *Ocasiones especiales, carnes nobles.*

Gs. 300.000

botella

Caja x6 Gs. 1.530.000

CHERIE

ESPUMANTE



Cherie — Sparkling Rosé

Espumante

100% Pinot Noir · Valle de Uco, Mendoza · 1.050 m · Método Charmat

Presenta tonalidades asalmonadas, burbujas pequeñas y persistentes. De nariz cautivante, por su combinación entre los aromas a levaduras, pan tostado, frutas confitadas y flores blancas. En boca se presenta intenso, fresco y con equilibrada acidez.

SERVIR A 6–8°C · 11,9% VOL

MARIDA CON *Aperitivos, celebraciones, mariscos.*

Gs. 100.000

botella

Caja x6 Gs. 510.000

## CÓMO PEDIR

*Simple y rápido*

- 1** Armá tu pedido en [auriva.com.py](http://auriva.com.py).
- 2** Confirmamos disponibilidad y precio.
- 3** Coordinamos la entrega — envíos a todo el Paraguay.

Venta por botella y por caja de 6, con descuento por caja.  
Atendemos a particulares, restaurantes, hoteles y vinotecas.



---

[hola@auriva.com.py](mailto:hola@auriva.com.py) · +595 981 904 630 · [auriva.com.py](http://auriva.com.py)

Asunción, Paraguay