

IL PAPAARAZZO

RISTORANTE & WINEBAR

Carta de Vinos

#WineHunter



ENSAMBLAJES TINTOS

Emiliana, Coyam, Biodinámico, D.O. Colchagua (sy - ca - me - cs - mourvedre - petit verdot)	\$36800
Morandé Adventure, El Gran Petit, D.O. Cachapoal (petite syrah 50% - petite verdot 50%)	\$33900
Estampa, Inspiración, Blend Italiano, D.O. Marchigüe (Aglanico - Refosco - Teroldego - Montepulciano)	\$32000
Montsecano, Migrante, D.O. Casablanca (Pinot Noir 70% - Malbec 30%)	\$28900
PAJO Wines, Premier Cru, D.O. Cachapoal (Cabernet Sauvignon - Merlot)	\$24900
In Situ, Signature Wines, D.O. Aconcagua (cabernet sauvignon 60%- sangiovese 40%)	\$23800
Bodegas RE, Mediterráneo, D.O. Maule (50% Carignan, 35% Syrah, 15% Garnacha)	\$22600
Odfjell, Capítulo Flying Fish, D.O. Valle Central (Carignan - Cabernet S. - Syrah - Malbec - Tannat - Petite Syrah)	\$21800
Montes Limited Selection, D.O. Colchagua (cabernet sauvignon - carmenere)	\$21800
Montgras, Quatro, D.O. Colchagua (cabernet sauvignon - syrah- carmenere - malbec)	\$21600
Montes Twins Red Blend, D.O. Colchagua (Cabernet S. 35%, Syrah 30%, Carmenère 25%, Tempranillo 10%)	\$21600

ENSAMBLAJES TINTO CON BLANCO

Solo para curiosos...

Schwaderer Wines, D.O. Curicó
(Sirah 85% - Viognier 15%)

\$24900

Color rubí profundo con reflejos violáceos. En boca es afrutado y jugoso, con sabores de especias dulces, violetas, moras frescas y frambuesa. Textura sedosa y taninos maduros.

Temperatura de servicio... lo servimos un poquito frío!

Emiliana, Salvaje, SSA, D.O. Casablanca "La Vinilla"
Blend Syrah 95% / Roussanne 5%

\$22900

GUARDA: 5 meses 50% en cubas ovoides de cemento y 50% en cuba troncocónicas de cemento. Color rojo púrpura intenso casi índigo. Nariz expresiva, frutas negras y flores blancas. La mora, los arándanos y unos toques de jengibre lo caracterizan. En boca es sedoso, tiene buen volumen y una acidez que lo alarga.

Bodegas RE, Chardonnair, D.O. Casablanca
50% Chardonnay / 50% Pinot Noir

\$24600

Vino tinto que nace de la cofermentación de las mismas variedades en tinajas de concreto. Sus aromas Recuerdan frescas frutas rojas. De paso en boca audaz, fresco y ligero, provoca una alegría que llama por más y más. REluce con la gastronomía peruana y REaliza las carnes magras de la parrilla. Recuerdo de alegres atardeceres perfumados a machas y ostiones parmesanos. Vino que REvive la puesta de sol. Temperatura optima de servicio RE frezado de 20 a 12°C

ENSAMBLAJES BLANCOS

Estampa, Inspiración, Blend Aromático, D.O. Paredones \$32000
(Fiano – Vermentino – Greco – Pinot Grigio – Traminer)

Este vino presenta un color amarillo pálido con ligeros matices dorados. De aromas complejos, frescos y frutales. Se perciben suaves notas a flores blancas y miel.

Delicada acidez, retro-gusto extendido de persistencia aromática que recuerda a flores de naranjo.

MARIDAJE: Bruschettas con tomate, queso de cabra semi maduro, pescados magros

Emiliana, Signos de Origen, D.O. Casablanca \$28900
(chardonnay – rousanne)

Morandé Adventure, Bestiario, D.O. Maule \$27800
(marsanne 45% – rousanne 45% - viognier 10%)

Choapa Wines, Cordillera, D.O. Choapa \$26800
(pedro Jiménez – moscatel de Austria – moscatel de Alejandría)

Schwaderer Wines, D.O. Limarí / Leyda \$24900
(Sauvignon Blanc 75% - Pedro Jiménez 25%)

In Situ, Signature Wines, D.O. Aconcagua \$23800
(chardonnay 60% - viognier 40%)

Montgras, Quatro, Gran Reserva, D.O \$21600
(chardonnay - verdejo - vermentino - viognier)

Calcu, Gran Reserva, D.O. Colchagua \$18900
(Sauvignon Blanc 68% - Semillón 32%)

Korta, Irune, D.O. Curicó \$18900
(Viognier 40% - Riesling 30% - Sauvignon Blanc 30%)

OTRAS CEPAS BLANCAS

Solo para curiosos...

El Principal, KIÑE, VERDEJO, D.O. Maipo Andes	\$29800
Choapa Wines, Cordillera, PEDRO JIMÉNEZ, D.O. Choapa	\$26800
Casa Silva, Cool Coast, SAUVIGNON GRIS, D.O. Colchagua	\$26000
J. Bouchon, País Salvaje, PAIS BLANCO, D.O. Maule	\$25600
Cono Sur, Single Vineyard, Block 23, RIESLING, D.O. Bio Bio	\$23900
Emiliana, NOVAS, VIOGNIER, D.O. Casablanca	\$20000
Grabados de Choapa, MOSCATEL DE AUSTRIA, D.O. Choapa	\$18900
Morande, Estate Reserve, GEWURZTRAMINER, D.O. Casablanca	\$14000

OTRAS CEPAS TINTAS

Solo para curiosos...

ElCasa Silva, ROMANO ó CESAR NOIR, D.O. Colchagua	\$32000
Estampa, Inspiración, MONTEPULCIANO, D.O. Marchigüe	\$32000
Estampa, Inspiración, TEROLDEGO, D.O. Marchigüe	\$32000
Estampa, Inspiración, REFOSCO, D.O. Marchigüe, Colchagua	\$32000
Estampa, Inspiración, AGLIANICO, D.O. Marchigüe, Colchagua	\$32000
Estampa, Inspiración, SANGIOVESE, D.O. Marchigüe	\$32000
Estampa, Inspiración, NEBBIOLO, D.O. Marchigüe	\$32000
Koyle, Royale, TEMPRANILLO, D.O. Alto Colchagua	\$29800
Lagar de Codegua, MOURVEDRE, D.O. Alto Cachapoal	\$29800
De Martino, Ungrafted Old Vines, CINSAULT, D.O. Itata, Guarilihue	\$28900
Choapa Wines, Cordilleramar, CABERNET FRANC, D.O. Choapa	\$26800
Montes, Outer Limits, CINSAULT, D.O. Itata	\$26400
Odfjell, Orzada, TANNAT, D.O. Cauquenes	\$25400
Casa Nicolás, PETIT VERDOT, D.O. Colchagua	\$24000
Korta, GROSSE MERILLE (Verdot), D.O. Sagrada Familia	\$24000
Korta, Barrel Selection, PETIT VERDOT, D.O. Sagrada Familia	\$22900

VINO NARANJO

Solo para curiosos...

0Bodegas RE, ENREDO, D.O. Casablanca
(70% Gewstraminer – 30% Riesling)

\$24600

VINO ROSE

Montes, Cherub, Gran Reserva, Syrah, D.O. Colchagua

\$21600

PINOT NOIR

Montes, Outer Limits, D.O. Zapallar

\$29800

Maycas del Limarí, Reserva Especial, D.O. Limarí

\$29800

Emiliana, Novas, Gran Reserva, D.O. Casablanca

\$20000

CARIGNAM

Emiliana, VIGNO, D.O. Maule

\$32800

MERLOT

Montes Alpha, D.O. Colchagua	\$25900
Korta, Barrel Selection, Gran Reserva, D.O. Sagrada Familia	\$22900
Montes Classic, Reserva, D.O. Colchagua	\$21800
William Fevre, Espino, D.O. Alto Maipo	\$20000
Choapa Wines, Grabados de Choapa, D.O. Choapa	\$18900

SYRAH

Emiliana, Signos de Origen, D.O. Casablanca	\$32000
Choapa Wines, Cordilleramar, D.O. Choapa	\$26800
Montes Alpha, D.O. Colchagua	\$25900
Primavento, Indicio, D.O. Valle del Elqui	\$20900

MALBEC

Kaiken Ultra D.O. Argentina	\$28800
Primavento, SAMAK, D.O. Valle del Elqui	\$24900
Argento Estate Bottled Organic, D.O. Uco, Mendoza	\$20000

CARMÉNÈRE

PAJO Wines, Premium, D.O. Peumo	\$32800
Odfjell, Orzada, D.O. Valle del Maule	\$25400
Casa Silva, Terroir de Familia, Reserva, D.O. Colchagua	\$21600
Montes, Limited Selection, D.O. Colchagua	\$21600
Primavento, Indicio, D.O. Valle del Elqui	\$20900
Emiliana, Novas, Gran Reserva, D.O. Colchagua	\$20000
William Fevre, Espino, D.O. Alto Maipo	\$20000
Choapa Wines, Grabados de Choapa, D.O. Choapa	\$18900

CABERNET SAUVIGNON

Emiliana, Signos de Origen, D.O. Maipo	\$32800
Alas de Parra, D.O. Itata	\$28800
Estampa, SSA, D.O. Colchagua	\$23900
Korta, Barrel Selection, Gran Reserva, D.O. Sagrada Familia	\$22900
Emiliana, Novas, Gran Reserva, D.O. Maipo	\$20000
William Fevre, Espino, D.O. Maipo Andes	\$20000

CHARDONNAY

Tabali, Talinay, D.O. Limarí	\$36000
Maycas del Limarí, Reserva Especial, D.O. Limarí	\$29800
Emiliana, Novas, Gran Reserva D.O. Casablanca	\$20000
William Fevre, Espino, D.O. Maipo Andes	\$20000
Estampa, SSA, D.O. Paredones	\$23900

Vino fresco y de gran intensidad frutal. Sabroso y equilibrado, persistente; expresa la tipicidad de los vinos provenientes del Valle de Colchagua.
Sin Sulfitos Añadidos (SSA)

SAUVIGNON BLANC

Ventisquero, GREY Single Block, D.O. Atacama	\$28900
Montes, Outer Limits, D.O. Zapallar	\$26800
Casa Silva, Cool Coast, D.O. Colchagua	\$26000
Emiliana, Novas, Gran Reserva D.O. San Antonio	\$20000

GUIA OTRAS CEPAS BLANCAS

PAIS BLANCO: El mosto fue guardado en ánforas de greda, las que aportaron micro-oxigenación, dando más complejidad. El vino no fue filtrado ni clarificado. Destacan aromas frutales como pera y manzana verde, que se entremezclan con notas de pimienta blanca. En boca es jugoso, fresco y con un largo final.

MARIDAJE: Un vino ideal para acompañar con todo tipo de charcutería.

VERDEJO: Único Verdejo Chileno. Dorado amarillo, Nariz madura, caramelo, papaya, mineral, cítricos maduros. En boca tiene una acidez media, buen cuerpo, agradable, levemente dulce.

VIOGNIER: Vino de color amarillo dorado, en nariz presenta notas de fruta blanca, damasco y durazno, flores blancas. En boca presenta buen volumen y acidez balanceada.

MARIDAJE: muy versátil, acompaña muy bien carnes blancas, pescados grasos y pastas

PEDRO JIMÉNEZ: Amarillo tenue, brillante limpio y de buena intensidad. Matiz verdoso. Acidez balanceada con sensación untuosa en boca, vino vertical que va al fondo de la boca y de retro gusto largo.

MARIDAJE: ensaladas, mariscos en general, carnes blancas, langosta, centolla

SAUVIGNON GRIS: Notas florales, limón amarillo, pera blanca, piña fresca y hojas de laurel. En boca acidez alta, fresco de buen volumen y carácter, aparecen sabores herbáceos y cítricos con leve dejo de salinidad.

MARIDAJE: pescados y mariscos

MOSCATEL DE AUSTRIA: Amarillo pálido, brillante limpio y de buena intensidad, con matices verdosos. Balanceado y más fenólico lo que da una sensación de más boca y volumen. Persistente en final de boca, gran acidez.

MARIDAJE: pescados grasos, mariscos, ostras, erizos.

RIESLING: De color amarillo verdoso y gran intensidad aromática, con notas de flores blancas, duraznos blancos y pomelo, con evolución a tonos de petróleo. En boca es un vino elegante y untuoso con buen equilibrio y persistencia.

MARIDAJE: Mariscos, carnes blancas y quesos.

GEWURZTRAMINER: Color amarillo pálido, con matiz perlado. Intensamente aromático, con notas a flores como azahares, rosas y jazmín y también frutas blancas como lichi y melón. Textura oleosa, posee cuerpo y un grato balance entre dulzor y frescor. Es persistente, equilibrado y muy fragante.

MARIDAJE: Como aperitivo, encurtidos finos, carnes blancas y postres en general.

GUIA OTRAS CEPAS

ROSE: Color rosa coral pálido, brillante. En nariz es intenso, de gran expresividad. Predominan aromas a frutos rojos frescos como frambuesas y guindas ácidas. Notas a piña y damascos le entregan un toque de frescor a la nariz, sobre un fondo con sutiles aromas florales que le confieren un final perfumado y alegre. En boca se muestra balanceado y fresco, de una muy rica acidez natural y una buena amplitud que le otorga suaves sensaciones dulces al paladar medio. Perfecto para salmón, paellas, pastas con salsas de camarones o de langosta

NARANJO: Cofermentado con sus hollejos por más de 3 meses. Presenta un color cobrizo pálido con brillos reflejos anaranjados que invitan a arremolinar el vidrio una y otra vez. Se expresan aromas de manzana verde, jengibre, lichi y magnolia. En boca es amable, con una acidez refrescante y con taninos persistentes pero redondos. Es un vino perfecto para maridar pescados grasos como mero o salmón, charcutería y roastbeef. Perfecto para comida peruana o tailandesa. Servir a las 10 - 12°C.

GUIA OTRAS CEPAS TINTAS

MONTEPULCIANO: Vino de color rojo cereza intenso con matices violáceos. Aromas frutales a ciruelas frescas, frutos negros ácidos y especias. Acidez fresca y taninos estructurados en el medio paladar.

MARIDAJE: Pastas y carnes rojas.

TEROLDEGO: Vino de color rojo granate oscuro. Notas aromáticas frutales de ciruela, mora y cherry acompañadas de suaves aromas especiados de pimienta. Acidez fresca y taninos maduros presentes en retro-gusto. MARIDAJE: Carnes asadas blancas y rojas. Carnes de animales y aves de caza. Soufflés de queso.

REFOSCO: Vino de color rojo granate intenso. Aromas dulces, notas a coco y plátano fundidas con aromas a frutos rojos. Acidez fresca y taninos suaves.

MARIDAJE: Carnes de cerdo o jabalí. Guisos y sopas rusticas. Quesos fundidos de sabores fuertes

AGLIANICO: Vino color rojo rubi intenso. Aromas especiados de notas aromáticas dulces. Acidez muy fresca y taninos estructurados y profundos.

MARIDAJE: Carnes de cordero o carnes de caza. Quesos semimaduros. Pastas con Salsa de Carne.

GUIA OTRAS CEPAS TINTAS

SANGIOVESE: Color rojo granate con intensos matices violáceos. Notas aromáticas frutales a ciruela y mora acompañadas de aromas tostados de fondo. Acidez fresca y taninos maduros presentes en retrogusto.

MARIDAJE: Filetes o Asados. Platos con tomate y carne de cordero. Carnes grasas

NEBBIOLO: Sutil color rojo cereza. Aromas de frutos rojos, notas florales y algunas notas de pimienta negra. Acidez fresca y delicados taninos. **MARIDAJE:** Pastas, Pizzas, Carnes rojas.

TEMPRANILLO: Variedad tinta no tradicional, de origen Español. Crianza en barrica Roble Francés por 24 meses. Color rojo intenso, crujiente y mineral, intensos frutos negros; en paladar sedoso con notas herbales, cacao amargo y sabores de café negro. **MARIDAJE:** Carnes rojas/caza, cordero, aves, charcutería y quesos maduros.

TANNAT: En nariz es intenso, con notas de cerezas, fresas y ciruelas pasas acompañadas de ciertas notas especiadas como pimienta negra. Se expande en boca con taninos potentes pero aterciopelados. Es un vino equilibrado y jugoso, que persiste en el paladar y que termina con notas de ciruelas y chocolate amargo. **MARIDAJE:** quesos muy curados de cabra y oveja, quesos azules no muy maduros, ahumados o fermentados fuertes. Incluso, el Tannat puede acompañar platos de pasta con salsas fuertes, como el ragú, carnes rojas.

PETIT VERDOT "KORTA": Variedad tinta originaria de la región de Burdeos, Francia. Es un vino de color azulado intenso y profundo. Aroma floral muy complejo de mucha fuerza y carácter bien complementado con una correcta evolución en las barricas. Su entrada en boca es ancha y potente, refuerza su carácter el sabor de chocolate y vainilla, pero con notas frutales de guindas negras. **MARIDAJE:** Carnes rojas, Pastas con quesos fuertes.

PETIT VERDOT "CASA NICOLAS": Variedad tinta originaria de la región de Burdeos. De color rojo brillante y limpio. En Nariz destaca frutos secos como nueces y avellanas nativas, tiene notas a frutas como ciruelas deshidratadas y arándanos. En boca, por su paso en barricas de roble francés otorga una suave complejidad con toques de mora y granos de café tostado.

GUIA OTRAS CEPAS TINTAS

CABERNET FRANC: Rojo intenso, matiz rojizo y muy macizo. Rico ataque, con balance y equilibrio siempre. Acidez media y de retrogusto largo y persistente. Vino de volumen y cuerpo medio alto. **MARIDAJE:** carnes rojas y pastas en general

MOURVEDRE: Crianza en barrica francesa de tercer y cuarto uso por 12 meses. Presenta toques de grafito, arándanos, frutas maduras y notas de hierbas y especias. Frescor interesante y rica acidez, largo final. **MARIDAJE:** estofado, carnes aliñadas, embutidos, risottos.

ROMANO / CESAR NOIR: Crianza, 50% se guardó en barricas francesas de segundo uso por seis meses y el 50% restante se mantuvo en tanques de acero inoxidable. Parras plantadas en 1912. Color rojo guinda de intensidad media. Aromas a guinda ácida, frambuesas, frutillas, cranberry, rosas frescas y pimienta negra. Acidez media-alta, de fruta roja fresca, taninos suaves, fresco, floral y persistente en boca. **MARIDAJE:** comida chilena, carnes rojas, carnes de caza, cordero, pastas en base a salsas rojas.

GROSSE MERILLE (VERDOT CHILENO): De lenta maduración en climas cálidos y color muy ligero, su fortaleza proviene de su floralidad que recuerda pétalos de rosas, flores blancas y rojas, frutos rojos frescos. Ligero y suave en boca, buena acidez y equilibrado dulzor. Muy apropiado para beberlo frío (11-12°C). La Verdot es una antigua y rara variedad francesa, que es patrimonio de la viticultura chilena. **MARIDAJE:** Disfrutar como aperitivo o bien como acompañamiento de carnes de caza, charcutería fina y quesos maduros secos. Platos de pastas ligeros.

CINSAULT DE MARTINO: Color rubí brillante, de intensidad moderada. Perfumado y con aromas frescos de guindas rojas y oscuras, con una nota a violeta combinada con un ligero toque picante. Al paladar resulta fresco e intenso con frutos rojos maduros, acidez fresca, taninos suaves y un acabado profundo y persistente. Sin Barrica. **MARIDAJE:** Arrollado, prieta con papa cocida. Comida campestre, comida chilena.

CINSAULT MONTES: Presenta un llamativo color rojo magenta, muy típico de esta variedad. Sus aromas son muy frescos, de frutos azules y rojos como frambuesas, arándanos, albaricoque y moras. En boca se presenta fresco, lleno de alegría, de volumen medio, vibrante y de largo nal, ideal para beber fresco un día de verano. **MARIDAJE:** Carnes rojas, carnes de caza, aves, pastas, quesos.

The New Vitivinicultural Zonification



LOS PRECIOS DE ESTA CARTA PODRÍAN VARIAR RESPECTO DE LA CARTA OFRECIDA EN RESTAURANT; SE TRATA DE PRECIOS REFERENCIALES.