



Presentación Bodega



Vinos extraordinarios para las experiencias diarias

Los vinos de Santa Margherita comenzaron en 1935 en tierras abandonadas en el campo de la región italiana de Veneto. Hoy en día, nuestras variedades todavía están ricamente impregnadas de tradición y son famosas por su carácter regional. Combina los momentos de tu vida con nuestros vinos premium.

Nuestra Historia

El conde Gaetano Marzotto soñaba con personas, naturaleza y tecnología trabajando en sinergia. Era un visionario, ya que la agricultura aún no se había mecanizado. En 1935, su sueño se hizo realidad cuando comenzó a revitalizar una parcela de tierra abandonada en el campo veneciano. Eligió bien la ubicación: esta había sido una región de excelentes viñedos desde la época romana. Lo devolvería a su antigua gloria, empleando nuevas ciencias agrícolas y honrando su compromiso con las necesidades de los lugareños. Un lugar tan inspirador solo podía llevar un nombre: el de su único amor verdadero, su esposa Margherita. Y así nació Santa Margherita donde los ríos alpinos atraviesan colinas bañadas por el sol en su sinuoso viaje hacia el Mediterráneo.

Nuestra Bodega

Una yuxtaposición de tradiciones antiguas y evoluciones modernas, nuestra bodega Villanova es un destino en sí mismo y el corazón de nuestra empresa familiar. Elija su recorrido y conozca el viaje único de nuestras uvas, desde el cultivo y la cosecha hasta la fermentación y el embotellado. Y por supuesto, degustación. Los amantes del vino seguramente disfrutarán de nuestra innovadora "ciudad" del vino que es completamente autosuficiente en energía.

Nuestros Viñedos

Creemos que crear recuerdos y celebrar la vida con vinos, comida, familia y amigos de calidad es lo que realmente importa. Después de todo, el vino se trata de personas: los lugareños que cuidan las viñas, los maestros artesanos de la bodega y los amantes del buen vino. Estas personas son la razón por la que siempre nos esforzamos por lograr la más alta calidad en el cultivo, la elaboración y la distribución.





PROSECCO

VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G., ITALIA.



Variedad: 100% Glera.

Vinificación: El vino base se coloca en autoclave, donde fermenta durante 18-20 días, con la ayuda de levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada entre 14 y 16 °C. Cuando se alcanza la sobrepresión deseada (alrededor de 6 bar), la masa es enfriada a -4 °C para detener la fermentación y favorecer la estabilización. Posteriormente, el vino espumoso se mantiene a una temperatura controlada entre 8-10 °C durante al menos un mes, para favorecer su afinado natural en contacto con las levaduras depositadas en el fondo del autoclave. Al final de esta fase, se filtra y se realiza el embotellado isobárico.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: Vino espumoso con un perlaje muy fino y persistente. Ofrece aromas crujientes de fruta de pulpa blanca y flores de acacia y melocotón. Al paladar, se preciben pequeñas fresas silvestres mientras se despliega alegre y juvenil, con las burbujas que marcan el ritmo y la frescura sabrosa que sostiene el largo final fragante de pequeñas flores amarillas y succulento de pera y melocotón.

Maridaje: Perfecto como aperitivo, es ideal con tapas a base de pescado o queso o incluso para acompañar toda la comida con platos delicados.



SPUMANTE ROSÉ

VALLE DEL ADIGIO Y VENETO, ITALIA.



Variedades: Glera, Chardonnay, Malbec.

Vinificación: Partiendo de una base de vino blanco, la cuvée es ensamblada con un rosado obtenido mediante una breve maceración de las uvas tintas en contacto con los hollejos. La segunda fermentación se realiza en autoclave horizontal a una temperatura controlada entre 14-16 °C. Una vez que se alcanza la sobrepresión deseada de unos 5,5 bares, se procede con el enfriamiento del vino para detener la fermentación y favorecer su estabilización, dejándolo que se afine en autoclave en contacto con las levaduras durante tres meses.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Matiz rosado. Delicado flujo de fragancias florales, resaltadas por un toque de fruta de pulpa blanca con notas de pequeños frutos rojos. El paisaje aromático vibrante combina perfectamente con una fresca gustativa crujiente y persistente, para una experiencia sensorial sorprendente y versátil, que ofrece frescura y bebibilidad.

Maridaje: Ideal como aperitivo y excelente para una amplia gama de entremeses a base de pescado y sabrosos platos o creaciones culinarias que juegan con la ligereza y el aroma. Perfecto también con platos especiados y picantes de la cocina oriental.





PINOT GRIGIO

VALDADIGE DOC, ITALIA.



Variedad: 100% Pinot Grigio.

Vinificación: Santa Margherita ha sido la primera finca en vinificar en blanco las uvas rosadas del Pinot Grigio. Con este método, el mosto no permanece en contacto con los hollejos, de los que de otro modo adquiriría su color óxido. Después del prensado suave, el mosto se deja fermentar durante 10-15 días a 18 °C. Al terminar la fermentación, el vino se conserva a una temperatura controlada entre 15 - 16 °C en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Este vino blanco seco tiene un color amarillo pajizo. El aroma limpio e intenso. El sabor seco con un agradable toque de manzana Golden otorgan al Pinot Grigio Santa Margherita gran carácter y versatilidad.

Maridaje: Excelente como aperitivo, ideal en la mesa con ensaladas de mariscos y primeros platos a base de pescado y mariscos. Perfecto con carnes blancas, pescado hervido y a la parrilla y con suflés.



ROSÉ

TREVENEZIE IGT, NORESTE, ITALIA.



Variedades: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Nero.

Vinificación: Después del prensado y antes de la fermentación, las variedades de uva blanca se maceran en frío con sus posos y se agitan durante alrededor de una semana para obtener la riqueza aromática y la complejidad general distintivas del vino. Una vez finalizada la fermentación, los vinos se trasiegan y limpian pero se dejan turbios con las lías en suspensión. Las uvas Pinot Nero se vinifican como vino tinto durante unos 5 días y pasan las primeras 24 horas en frío macerando con sus hollejos. A continuación, el vino se trasiega y se filtra antes de mezclarlo con los dos blancos. Para que el vino conserve su color, fresca y acidez, no se realiza fermentación maloláctica.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 12° C

Notas del Sommelier: Rosado de estilo Véneto con un tono rosa pálido. Una nariz de aroma fresco, fragante y cautivador de frutos rojos sofisticado y suave. En boca con una frescura viva proporcionada por una acidez bien equilibrada y un sabor duradero.

Maridaje: Ideal como aperitivo, acompaña bien las afinidades "cromáticas" con preparaciones de camarones, pulpo, salmón o langosta, tanto como platos principales como aliños de pastas y risottos, así como con creaciones delicadamente especiadas de la cocina oriental.





MERLOT

VENETO IGT, ITALIA.



Variedad: 100% Merlot.

Vinificación: La uva se recoge en la segunda mitad de septiembre y se somete a pisado y despalillado. La fermentación se produce con maderación en los hollejos durante 10/12 días a una temperatura controlada y remontados periódicos para obtener la extracción óptima de antocianos y taninos, a la que sigue la fermentación maloláctica. Al final del invierno una parte del vino se traslada a cemento y una parte a barricas de roble francés para la maduración, entonces se realiza el ensamblaje antes del embotellado.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: El color rojo profundo. Abanico aromático caracterizado por perfumes de fruta roja madura, cereza negra y ciruela, acentuados tanto por efluvios de hierbas aromáticas como de especias dulces. En el paladar se desarrolla con dinamismo y elegancia, aterciopelado y con cuerpo, con la frescura y los taninos que consiguen que el sorbo sea vibrante e intenso con un largo final de aromas de frutos negros y especias.

Maridaje: Combina muy bien con platos de pasta con salsas muy aromatizadas, carnes rojas hechas a la brasa o rustidas, quesos curados. Interesante en combinación con la cocina oriental y sudamericana con muchas especias.



CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO DOCG, ITALIA.



Variedad: 100% Sangiovese.

Vinificación: La uva madura, se somete a despalillado y se seleccionan; después del pisado se inicia la fermentación con maceración sobre hollejos durante 10/12 días a una temperatura de 26-28 °C y remontados periódicos para obtener una extracción óptima de antocianos y taninos. Después de la fermentación maloláctica, el vino se pone a madurar durante muchos meses en madera, en la mayor parte en grandes botas de roble y en menor parte en barricas de varios pasos, antes del ensamblaje final y del embotellamiento.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C

Notas del Sommelier: El color rojo rubí intenso con leves tonos granates. Perfumes de bayas rojas salvajes, notas balsámicas y de sotobosque con leves toques de especias, típicos de los vinos de uva madura afinada en barrica. La parábola gustativa se desarrolla de manera armónica y al mismo tiempo incisiva, con taninos con un grano fino y la frescura que sostiene toda una estructura elegante y densa y el final que, al lado de notas de frutos rojos y especias, destaca la sapidez y unas notas minerales.

Maridaje: Se aconseja con pasta con salsas con mucho sabor, carnes a la brasa, como el bistec a la florentina, o en general con caza y queso de curado medio o largo.





EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8



www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso