

# VINOS Wagner



**Caymus Special Seleccion Cabernet Sauvignon**

- **Bodega:** Caymus Vineyards
- **Uva:** Cabernet Sauvignon
- **Crianza:** 16 a 18 meses en barrica francesa nueva.
- **Región:** Napa Valley Ca.
- **Presentación:** 750 ml / 1.5 L / 3 L
- **Enólogo:** Chuck Wagner
- **Maridaje:** Alta cocina, cortes de carne roja de caza mayor, carne de res y quesos maduros.



**Caymus Napa Valley Cabernet Sauvignon**

- **Bodega:** Caymus Vineyards
- **Uva:** Cabernet Sauvignon
- **Crianza:** 16 meses en barrica francesa nueva.
- **Región:** Napa Valley Ca.
- **Presentación:** 750 ml / 1.5 L
- **Enólogo:** Chuck Wagner
- **Maridaje:** Cordero, chorro al horno suavemente condimentado, ideal con la alta cocina a base de cortes de carne roja. Charcutería.



**Caymus Zinfandel**

- **Bodega:** Caymus Vineyards
- **Uva:** 90% Zinfandel y Petite Sirah
- **Crianza:** 9 a 10 meses en barrica Francesa y Americana 30% nueva.
- **Región:** Napa Valley Ca.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Chuck Wagner
- **Maridaje:** Ideal con carnes rojas, filetes de res en salsa, costillar de cordero, chicharrones en salsa roja.



**Conundrum White Table Wines**

- **Bodega:** Conundrum
- **Ensamble:** Muscat canelli, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viognier .
- **Crianza:** Algunos varietales pasan a barrica francesa
- **Región:** Napa, Monterey, Santa Barbara y Tulare.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Jon Bolta
- **Maridaje:** Ideal con comida Thai asiatica picante y especiada, con mariscos, aves con fideos, verduras en wok.



**Pahlmeyer Proprietary Red**

- **Bodega:** Pahlmeyer
- **Ensamble:** 81% Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
- **Crianza:** 18 meses en barrica nueva francesa.
- **Región:** Stagecoach, Waters Ranch & Rancho Chimiles Ca.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Erin Green
- **Maridaje:** Alta cocina, cortes de carne roja de caza mayor, carne de res y quesos maduros.



**Pahlmeyer Chardonnay**

- **Bodega:** Pahlmeyer
- **Uva:** Chardonnay
- **Crianza:** 11 meses en barrica nueva francesa.
- **Región:** Pahlmeyer Wayfarer Farm & Ritchie California.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Erin Green
- **Maridaje:** Ideal con cocina del mar, langosta a las brasas, pastel de cangrejo, pastas en salsa blanca, aves a la parrilla con mantequilla.



**Emmolo Merlot**

- **Bodega:** Emmolo Wine
- **Uva:** Merlot
- **Crianza:** 14 meses en barricas de roble francés.
- **Región:** Napa Valley, Carneros y Altas Peak
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Cheryl Emmolo,
- **Maridaje:** Ideal con carnes rojas, costillar de cordero, quesos maduros.



**Emmolo Sauvignon Blanc**

- **Bodega:** Emmolo Wine
- **Uva:** Suvignon Blanc
- Fermentado en tanques de cemento
- **Región:** Napa Valley Ca.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Cheryl Emmolo,
- **Maridaje:** Ideal con ostras frescas, mejillones al vapor. Ideal como aperitivo.



**Belle Glos Clark & Telephone**

- **Bodega:** Belle Glos
- **Uva:** 100% Pinot Noir
- **Crianza:** en barrica francesa por 9 meses, 60% nueva.
- **Región:** Santa Maria Valley & Santa Barbara County.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Joseph J. Wagner
- **Maridaje:** Buen acompañante de ave y carnes estofadas, pastas en salsa roja y blanca con setas y champiñones, lechón a las brasas.



**Belle Glos Meiomi Pinot Noir**

- **Bodega:** Belle Glos
- **Uva:** 100% Pinot Noir
- **Crianza:** en barrica francesa por 9 meses, 60% nueva.
- **Región:** Sonoma, Santa Barbara y Monterey County.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Joseph J. Wagner
- **Maridaje:** Buen acompañante de ave y carnes estofadas, costillas BBQ, mariscos, pastas en salsa roja y blanca con setas y champiñones.



**Liberty School Cabernet Sauvignon**

- **Bodega:** Treana Hope Family Wines
- **Uva:** Cabernet Sauvignon
- **Crianza:** de 9 meses en barrica francesa y americana 10% nueva.
- **Región:** Paso Robles Ca.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Austin Hope
- **Maridaje:** Pasta en salsa roja, pizzas, carne asada.



**Terana Cabernet Sauvignon / Syrah**

- **Bodega:** Treana Hope Family Wines.
- **Ensamble:** 70% Cabernet Sauvignon 30% Syrah
- **Crianza:** 10 a 12 meses en barrica francesa 50% nueva.
- **Región:** Paso Robles Ca.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Austin Hope
- **Maridaje:** Buen acompañante de ave, mariscos, carnes estofadas, pastas en salsa roja, lechón a las brasas.



**Mer Soleil Chardonnay**

- **Bodega:** Mer Soleil
- **Uva:** 100% Chardonnay
- Fermentado en barricas de roble francés
- **Región:** Santa Lucia Highlands en Monterey County.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Charlie Wagner II
- **Maridaje:** Ideal con cocina del mar, langosta a las brasas, pastel de cangrejo, pastas en salsa blanca, aves a la parrilla con un toque de mantequilla.



**Mer Soleil Silver Chardonnay**

- **Bodega:** Mer Soleil
- **Uva:** 100% Chardonnay
- Fermentado en tanques de cemento
- **Región:** Santa Lucia Highlands en Monterey County.
- **Presentación:** 750 ml
- **Enólogo:** Charlie Wagner II
- **Maridaje:** Ideal como aperitivo, excelente con pescados, mariscos, atún sellado con salsa suave, garrita de león en aceite de olivo y balsámico, mejillones al vapor.



**Mer Soleil Late**

- **Bodega:** Mer Soleil
- **Uva:** Viognier
- **Crianza:** en barricas de roble francés nuevo
- **Región:** Santa Lucia Highlands en Monterey County.
- **Presentación:** 375 ml
- **Enólogo:** Charlie Wagner II
- **Maridaje:** Ideal como digestivo, con postres, quesos maduros.

vinoswagner.com

Teléfono: 01.800.838.41.66

DF: (045) 55. 44.42.58.07

VINOS SELECTOS DE CALIFORNIA

Enviamos en 32 horas a todo México, consulta [www.vinoswagner.com](http://www.vinoswagner.com) para más detalles