



# BLACK RANCH

MENDOZA-ARGENTINA  
VINOS



VINOS ARGENTINOS  
BAÑADOS POR EL SOL DE LA  
REGIÓN MENDOCINA, CALIDAD  
QUE SEDUCE LOS SENTIDOS E  
INVITA A DISFRUTAR DE  
SU PLACENTERO SABOR



En el oeste de Argentina, al pie de las cumbres nevadas de la cordillera andina, se encuentra la región soleada de Mendoza, la más famosa por la producción de sus excelentes vinos.

A alturas entre 800 y 1200 metros y una fuerte oscilación de temperaturas entre el día y la noche, maduran -entre otras- las uvas Malbec, las que perfeccionan la producción de nuestros exquisitos vinos. Una joya de esta cultura vitivinícola son los productos de Black Ranch® de la Bodega Fantelli.

Su fuerte característica es la pronunciada variedad de elegantes sabores afrutados, los mismos que en todo el mundo son apreciados por los amantes del vino.

En las siguientes páginas los acompañaremos a explorar el maravilloso mundo de los vinos de Black Ranch®.



BLACK RANCH

RED WINE

SPECIAL BLEND

MENDOZA ARGENTINA



ALTA

### MAGNO MALBEC

La elaboración de este elegante vino se lleva a cabo con técnicas de fermentación muy controladas y el agregado de enzimas y levaduras especiales de cultivo puro. La crianza en barricas de roble francés durante 8 meses le otorga al Magno Malbec su distinguido sabor especial.

**BOUQUET**  
fuerte, seco

**DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
carne vacuna, carnes de caza, cordero

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



ALTA

### MAGNO BONARDA - PETIT VERDOT

Este extraordinario cuvée, elaborado en forma separada, se obtiene después de 8 meses de crianza en barricas de roble francesas y americanas. Este vino de tinte rojo violeta con marcados negros y un complejo aroma de frutos de bayas maduros y vainilla, tostado y blandos taninos, ofrece a su paladar máximo placer. Este vino cautiva por su estructura y larga persistencia en la boca. Es un buen acompañante de carnes rojas y carnes de caza.

**BOUQUET**  
fuerte, seco

**DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
platos fuertes, carnes asadas, quesos duros

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



ALTA

### MAGNO MALBEC ANCELOTTA

Típico Malbec: seco, complejo con taninos maduros y un largo retrogusto afrutado y elegante. Sabor ahumado y bouquet a frutos del bosque, cerezas, chocolate y un toque de vainilla. La crianza en barricas de roble francés amplía su sabor y es ideal para acompañar el châteaubriand, el entrecot y el roast beef asado, cordero y carnes de caza.

**BOUQUET**  
fuerte, seco

**DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
entrecot y roast beef asado, cordero y carnes de caza.

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



LOS VINOS DE BLACKRANCH®  
SON TAN SENSUALES COMO  
EL TANGO: MISTERIOSO,  
APASIONADO Y LLENO  
DE INSPIRACION.

### SPECIAL BLEND GRAN RESERVA

Especialmente atractivos son nuestros Cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo: un fuego artificial de finos sabores.

Nuestro consejo: ¡Disfrute de estos vinos en compañía de la familia y buenos amigos!

### CABERNET SAUVIGNON MERLOT TEMPRANILLO

Cabernet Sauvignon Merlot Tempranillo es un vino de clase extra: seco, con cuerpo, complejo y de amplio retrogusto. Los aromas afrutados de cerezas, frambuesas, moras, notas de cuero, regaliz y un sutil tono de madera son los que seducen el paladar de los más exigentes. Su larga maduración en bodega le confiere un carácter aterciopelado muy especial. Este vino se combina perfectamente con filetes de res, roast beef, costillas de cordero, carnes rojas y aves de caza. Se aconseja abrirlo un poco antes de degustarlo, ya que la oxigenación resaltará sus sabores.

**BOUQUET**  
fuerte, seco

**DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
entrecot y roast beef asado,  
cordero y carnes salvajes

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%





BAJA

### SYRAH TEMPRANILLO

Este tinto de la serie Black Ranch® es un cuvée de las uvas Syrah y Tempranillo. Esta mezcla rara, pero muy exitosa, es la que le da cuerpo y profundidad al vino. Pronunciados sabores frutales y armoniosos taninos caracterizan a este vino fuerte, notorio por ser el perfecto acompañante para los bifés.

 **BOUQUET**  
fuerte, seco

 **DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

 **IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
carnes rojas, quesos

 **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



MEDIA

### BONARDA

Este vino joven de color intenso y un delicado toque de bayas y frutos rojos, discreto, aunque de fuerte personalidad, es el ideal acompañante para las carnes asadas. Un buen vino para todos los días. Disfrute el Bonarda con amigos, en familia o en cualquier momento que merezca un brindis.

 **BOUQUET**  
fuerte, seco

 **DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

 **IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
platos fuertes, carnes asadas, quesos

 **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



MEDIA

### MALBEC - CABERNET SAUVIGNON

Una interesante y compleja mezcla de uvas para la elaboración de este cuvée Malbec y Cabernet Sauvignon. El Malbec le da a este vino un aroma afrutado de cerezas maduras, ciruelas y un tono de cuero. El Cabernet le ofrece aromas de finas especias. Definitivamente una exitosa combinación. Los taninos son fuertes, pero equilibrados y de escasa acidez. Un vino para casi todos los días.

 **BOUQUET**  
fuerte, seco

 **DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

 **IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
platos fuertes, carnes asadas, quesos

 **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



MEDIA

### CABERNET SAUVIGNON

Un vino tinto de sabor fuerte con un intenso color rojo violeta y reflejos rubí. Un aroma de maduros frutos rojos, tostado, pasas y un ligero toque de especias son los que caracterizan a este vino. Sus taninos son suaves y redondos. Ideal para acompañar carnes asadas, estofados y quesos duros.

 **BOUQUET**  
fuerte, seco

 **DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

 **IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
platos fuertes, carnes asadas, quesos

 **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



MEDIA

### MALBEC

Enérgico y oscuro, de color morado intenso y sabor a frutas especiadas. El sabor de este vino recuerda el fuerte carácter de los tintos de Burdeos.

En su aroma se percibe la presencia de especias frescas, intercaladas con un toque de arándanos, hojas de laurel, enebro, cerezas y chocolate negro.

 **BOUQUET**  
fuerte, semiseco

 **DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

 **IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
platos fuertes, carnes asadas, quesos

 **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



BAJA

### CHARDONNAY TORRONTÉS

Una mezcla exitosa de Chardonnay y de la uva argentina Torrontés. Fresco, con un estimulante gusto afrutado y poco ácido, este cuvée es ideal para todos los días. Un vino aromático de frutas tropicales, naranjas, rosas y flores de cítricos. Un vino fresco y sin complicaciones para disfrutar con una gran variedad de platos.

**BOUQUET**  
seco, fresco, afrutado

**DEGUSTACIÓN**  
10-12 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
verduras, pescados y aves

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



MEDIA

### CHARDONNAY

Un vino blanco seco con sabores de frutas tropicales, especialmente piña y un delicado aroma a vainilla, adquirido durante la crianza en barricas. Un perfecto acompañante para ensaladas, verduras, pescados, mariscos, carnes blancas y quesos blandos. Para disfrutarlo bien frío.

**BOUQUET**  
seco, fresco, afrutado

**DEGUSTACIÓN**  
10-12 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
pescados, aves, quesos blandos

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
12,5%



MEDIA

### TORRONTÉS

Este vino es el típico de la uva blanca del país: seco, fuerte, fresco y con acidez moderada. El aroma especial de la uva, floral y de exóticas especies, de rosas y azahar, ofrece en cada sorbo una experiencia única. Es el perfecto acompañante para carne de ternera, pescados y pastas.

**BOUQUET**  
seco, fresco, con destellos florales

**DEGUSTACIÓN**  
10-12 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
carnes blancas, pescados y pastas

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
12,5%



MEDIA

### TORRONTÉS UND CHARDONNAY VINO DULCE

Vino de color amarillo pajizo, que recuerda los colores del otoño. Elaborado con uvas sobremaduras de Torrontés y Chardonnay, cosechadas en los últimos días de abril. Aromas complejos de hongos, frutas blancas, miel y hojas secas. Un vino redondo, complejo, con un fino sabor dulce.

**BOUQUET**  
fino, dulce, afrutado, con notas de miel

**DEGUSTACIÓN**  
6-8 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
postres, quesos madurados blandos o para disfrutar como aperitivo

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
9%



## MAGNO CHARDONNAY

El Chardonnay "Magno" de Black Ranch® es inconfundible: un vino blanco clásico seco y con cuerpo, con aromas de frutas tropicales, especialmente la piña. Delicados tonos de vainilla y madera destacan la crianza en barricas de roble francés y americano.

A diferencia del Chardonnay, nuestro Magno Chardonnay permanece durante varios meses más en barricas de roble. Tanto la fermentación a temperatura controlada como la levadura de reproducción pura seleccionada aportan al Magno sus típicos aromas a frutas tropicales, tostadas, vainilla y mantequilla.

**BOUQUET**  
seco, fresco, carácter suntuoso

**DEGUSTACIÓN**  
16-18 °C

**IDEAL PARA ACOMPAÑAR**  
pescados y quesos

**GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**  
13,5%



## ¿SEGUIMOS DISFRUTANDO EL BLACK RANCH®?

Ya sea vino tinto, vino blanco o rosado: para aquellos que quieran un mayor disfrute, ahora les ofrecemos el gran Magnum de 1.5 litros de Black Ranch®.



## MALBEC ROSÉ

A diferencia de los famosos tintos, para el rosado las uvas Malbec se cosechan con un grado de madurez menor. Esto le confiere un fino aroma joven y fresco, lo que hace que el sabor del rosado de Black Ranch® sea único.



El Malbec Rosé es un vino afrutado, florido. Sus taninos blandos y suaves aportan un sabor a maduras frutas silvestres. Este vino con sabores de ciruelas y cerezas es de color rojo claro. Es el compañero ideal para platos fríos, carnes de caza y mariscos.



### BOUQUET

seco, fresco, afrutado y suntuoso



### DEGUSTACIÓN

9-12 °C



### IDEAL PARA ACOMPAÑAR

Pescados, aves y carne de ternera



### GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

## ARGENTINA

MENDOZA



Argentina es un país muy rico en diversidad, grande y maravilloso. Su territorio es próspero para la agricultura y la ganadería. Es una tierra llena de contrastes y su gente está orgullosa de sus tradiciones.

QUIEN QUIERA CONOCER EL ALMA DE ARGENTINA, DEBE DISFRUTAR DE SUS MARAVILLOSAS ESPECIALIDADES. (ANDREAS VON PREYSING, AUTOR)

Sobre todas las cosas, aquí se valora la cultura de la vida, el sentido del arte y del tango, el deseo de amar y disfrutar. Sí, se puede decir que en cada copa de vino se puede degustar un poco del alma del país. Pero descubra también nuestra especialidad: la carne argentina. Las empresas mejor calificadas proveen una calidad excepcional y persuaden no solo a los amantes de la carne sino también a comerciantes, restaurantes y los mejores Chefs.

MI PASIÓN POR ARGENTINA Y POR EL ASADO ME IMPULSA A IMPORTAR SOLO LOS MEJORES PRODUCTOS Y LOS MEJORES CORTES DE CARNE PARA USTED. (Domenico Antonio Tripodi)

Eso es lo que dice alguien con conocimiento, Domenico Antonio Tripodi, quien es el fundador de DAT Handelsgesellschaft mbH y un entendido de las especialidades argentinas. La empresa familiar lleva más de 30 años importando las mejores carnes: ganado de primera selección, criado en vastas llanuras de tiernos pastizales. Sin intermediarios, directamente de productores de confianza.



AL FINAL DE NUESTRO CORTO VIAJE DE EXPLORACIÓN CULINARIA, NOS QUEDA AUN POR DECIRLE: PRUEBE NUESTROS EXCELENTES VINOS Y NUESTRAS ESPECIALIDADES DE CARNE SELECCIONADAS. ENTONCES ENTENDERÁ POR QUÉ AMAMOS TANTO NUESTRA ARGENTINA.

