



MARQUÉS
del
SUR

BODEGA
GRAND ESTATE

Est. • MENDOZA | ARGENTINA • 1978

Marqués del Sur no es una persona. Es un símbolo.

Es la personificación del viento Zonda, que baja desde la montaña con fuerza y decisión.

Que no avisa, no se detiene y transforma todo lo que toca.

Así como el Zonda es parte de la identidad del sur mendocino, **estos vinos son parte de su memoria líquida**: intensos, secos, estructurados y con un carácter que no pasa desapercibido.

Marqués del Sur representa esa **fuerza indómita de la naturaleza** que moldea el paisaje y la vida, y que también define el perfil de los vinos que nacen en esta región.



Línea Varietal



MALBEC

Notas de cata: Rojo rubí con reflejos violáceos, como un crepúsculo en la cordillera. Este Malbec se abre con aromas a ciruelas jugosas, cerezas maduras y un sutil susurro floral, como una violeta que se asoma entre la piedra. En boca es amable y redondo, con taninos suaves y una frescura que lo empuja hacia un final jugoso y persistente.

Maridaje sugerido: Empanadas recién horneadas, carnes asadas al calor del fuego, pastas con salsa suave o quesos semiduros. Es un vino para tardes largas y mesas compartidas.



CABERNET SAUVIGNON

Notas de cata: Rojo profundo con matices granate. La nariz se presenta intensa: pimienta roja, especias secas, frutos negros como el cassis y un fondo vegetal que recuerda al viñedo después del viento. En boca es firme, de estructura media y taninos definidos. La acidez natural le da pulso y lo mantiene vivo hasta el final.

Maridaje sugerido: : Carnes rojas al carbón, platos especiados, guisos con personalidad o quesos maduros. Un vino que acompaña el carácter de cada bocado.



BLEND DE TINTAS

Notas de cata: Un vino que no busca parecerse a nadie. De perfil expresivo y libre, con aromas que bailan entre la fruta roja, la ciruela negra y una pizca de especias dulces. En boca es redondo, franco, con una entrada suave y una salida que deja ganas de seguir.

Maridaje sugerido: : Pizzas artesanales, tapeos variados, carnes grilladas o pastas caseras. Un vino para encuentros espontáneos, donde lo simple se vuelve especial.



CHARDONNAY

Notas de cata: Amarillo pálido con reflejos dorados. En nariz aparecen manzana verde, pera fresca y un leve eco cítrico que lo despierta. En boca es fresco, ágil y elegante. La acidez lo perfila y lo vuelve ideal para climas cálidos y paladares curiosos.

Maridaje sugerido: Ensaladas con pollo o langostinos, pescados blancos, sushi o quesos suaves. Un blanco que invita al movimiento y la ligereza.



BLANCO BLEND

Notas de cata: Fresco, floral y vivaz. Este corte blanco expresa una sinfonía aromática: flores blancas, durazno, frutas tropicales y un fondo herbal que refresca. En boca es ágil, con volumen medio y una persistencia aromática que lo deja resonando.

Maridaje sugerido: Cocina asiática, ceviches, vegetales grillados, pescados suaves o como aperitivo. Un vino para tardes luminosas y comienzos abiertos.



ROSADO

Notas de cata: Color rosa tenue, casi piel de cebolla. Nariz franca, con frutillas, cerezas frescas y un guiño floral que recuerda a pétalos al viento. En boca es seco, refrescante, con acidez vibrante y un final limpio y sutilmente frutado.

Maridaje sugerido: Quesos frescos, ensaladas gourmet, pinchos fríos, tablas livianas o como copa de bienvenida. Un vino fresco con alma poética.

Línea Selection

Crianza en roble francés

MALBEC

Notas de cata: Rojo violáceo intenso, profundo y brillante. Nariz compleja con notas de frutas negras maduras como ciruelas y moras, sutiles recuerdos de vainilla, cacao y un trazo especiado elegante. En boca es redondo, jugoso, con taninos pulidos y un final prolongado con buena frescura.

Maridaje sugerido: Carnes a las brasas, risottos de hongos, pastas con salsas intensas o quesos de media estación.



CABERNET SAUVIGNON

Notas de cata: Rojo rubí profundo con reflejos granate. Aromas de pimienta roja maduro, grosella negra, especias secas y una sutil nota de tabaco. En boca se muestra con estructura media, taninos firmes y equilibrados, y una acidez que sostiene el final largo y especiado.

Maridaje sugerido: Cordero al horno, carnes con salsas especiadas, pastas rellenas con hongos, quesos duros.

Línea Premium

Mayor crianza en madera



MALBEC PREMIUM

Notas de cata: Rojo oscuro, profundo como la tierra que lo vio nacer. En nariz despliega una sinfonía compleja: frutas negras en confitura, higos secos, notas de cacao amargo, clavo de olor y un fondo de tabaco rubio que lo envuelve con elegancia. Su crianza prolongada en roble francés le otorga estructura sin perder fluidez.

En boca es amplio, con taninos maduros y aterciopelados. La acidez equilibrada le da vitalidad y un final largo que deja recuerdos tostados y frutales danzando en el paladar.

Maridaje sugerido: Carnes de cocción lenta como el osobuco o el cordero braseado, pastas rellenas con salsas untuosas, platos de caza o quesos duros bien estacionados.

CABERNET SAUVIGNON PREMIUM

Notas de cata: Un vino que no se apura. Que respira profundo antes de hablar. Color granate intenso, nariz compleja y sofisticada: frutos del bosque maduros, pimienta negra, aceituna, cuero, grafito y un toque balsámico. La madera se siente integrada, envolviendo cada nota sin dominarla.

En boca se muestra con estructura y persistencia. Taninos firmes pero redondos, excelente volumen y una tensión que lo mantiene vibrante de principio a fin. Es un vino con pasado, presente y futuro.

Maridaje sugerido: Ideal para cortes nobles como bife de chorizo, ojo de bife, carnes exóticas o platos especiados. También acompaña charcutería de autor y quesos añejos con personalidad.



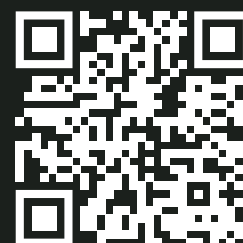
NACIDOS DE LA TIERRA, FORJADOS POR EL VIENTO.

Grand Estate S.A.S

contacto@grandestate.com.ar

+54 260 4430020

Castelli 1331 – San Rafael, Mendoza, Argentina

 @grandestatebodega

www.grandestate.com.ar