

WINE SELECTION

CARMELO

RESORT & SPA



NARBONA

WINERY

#EXPERIENCIACARMELO
@carmeloresortandspa

CARMELO

RESORT & SPA



"Bienvenidos a Carmelo,

Ese rincón tan especial en el mundo... Carmelo es la tierra donde estamos profundamente arraigados a nuestras raíces, respetamos las tradiciones.

Nuestros vinos expresan la singularidad de nuestro suelo y clima, que son el reflejo auténtico del terruño que nos define. Trabajamos nuestros viñedos con dedicación, siempre en armonía con la naturaleza.

Los sabores del lugar, con ingredientes frescos y auténticos, se combinan para ofrecer platos que evocan la esencia de nuestra región. Cada plato combinado con nuestros vinos es una celebración.

Te invitamos a vivir una experiencia sensorial inigualable.

Gracias por elegirnos."

Valeria Chiola
Enóloga
Narbona Wine Lodge

Julio García Moreno
Chef ejecutivo &
Beverage Manager



ESPUMANTE POR COPA / SPARKLING WINE BY THE GLASS

Narbona Brut.	\$15
Narbona, Carmelo, Uruguay	

BLANCO POR COPA / WHITE BY THE GLASS

Narbona Sauvignon Blanc.	\$10
Narbona, Carmelo, Uruguay	

Narbona Blush.	\$10
Narbona, Carmelo, Uruguay	

TINTO POR COPA / RED BY THE GLASS

Pinot Noir	\$12
Narbona, Puerto Camacho, Carmelo, Uruguay	

Blend 005	\$13
Narbona, Puerto Camacho, Carmelo, Uruguay	

Narbona Tannat Roble.	\$12
Carmelo, Colonia, Uruguay.	

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Pansardin Brut Rose	\$205
Reims, Francia	

ESPUMANTES / SPARKLING WINE

Narbona Brut	\$42
Narbona, Carmelo, Uruguay	

Rutini Extra Brut	\$130
Rutini Wines, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	

Baron B Extra Brut / Brut Rose	\$62
Chandon, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina	

BLANCOS / WHITE WINES

Narbona, Sauvignon Blanc.	\$21
Carmelo, Colonia, Uruguay.	

Narbona, Albariño.	\$43
Carmelo, Colonia, Uruguay.	

Rutini, Sauvignon Blanc.	\$90
Bodegas La Rural. Valle de Uco, Mendoza, Argentina	

San Pedro de Yacochuya Torrontes.	\$60
Cafayate, Salta, Argentina.	

D.V. Catena Chardonay-Chardonay	\$120
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.	

El Enemigo Chardonay	\$95
Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina	

ROSADOS / ROSE WINES

Narbona Blush \$22
Narbona, Puerto Camacho, Carmelo, Uruguay

Narbona Rosé \$22
Narbona, Puerto Camacho, Carmelo, Uruguay

TINTOS / RED WINES

Narbona Pinot Noir. \$32
Narbona, Carmelo, Uruguay

Gran Enemigo, Cabernet Franc SV, Gualtallary. \$300
Tupungato, Mendoza, Argentina.

Narbona Syrah. \$34
Narbona, Carmelo Uruguay

Catena Zapata Malbec Argentino. \$250
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Angelica Zapata Malbec Alta. \$140
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Yacochuya Malbec Rolland 2016. \$240
Cafayafe, Salta, Argentina.

Zuccardi Concreto Malbec, Paraje Altamira. \$140
Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

El Esteco Malbec-Cabernet, Chañar Punco. \$120
Valles Calchaquies, Salta, Argentina.

Narbona Blend 005. (Merlot - Cabernet Franc - Tannat) \$41
Carmelo, Colonia, Uruguay.

Narbona Petit Verdot. \$34
Carmelo, Colonia, Uruguay.

Narbona Tannat Roble. \$29
Carmelo, Colonia, Uruguay.

Narbona Tannat Luz de Luna. \$85
Carmelo, Colonia, Uruguay.

Tannat 2010 Estiba Reservada. \$200
Carmelo, Colonia, Uruguay.

OENOBEER. \$22



(Híbridos de cerveza-vino)

Multiple Identidad

Mosto de Moscatel de Alejandría fermentado con levadura belga cervecera, en barricas de Roble Francés y madurado en ellas durante 6 meses. Se realiza posteriormente un Dry Hop cervecero del lúpulo Neozelandez Nelson Sauvín. Sabores y aromas frescos, tropicales, frutas de carozo y cítricas.

Otoño Rural

Co-fermentación mosto de una cerveza estilo saison francesa (cerveza rural - farmhouse ale) con mosto de Tannat. Fermentación primaria en inoxidable y luego maduración en barrica de Tannat 10 meses aromas espaciados terrosos.

Solsticio

Una base de una cerveza ácida roja - terracota añejada en barrica de vino con agregado de Brettanomyces blandeada con vino Pinot Noir cosecha 2020. Una acidez, con una nota acética, sabores complejos a cuero, establo, fruta sobremadura y tierra.

Febo Asoma

Blend entre una base de golden sour, con Tannat Rose. La acidez de la cerveza contrasta con el dulzor del tannat rose, elevando los sabores a frutos rojos y vainilla y brindando refrescancia. Ideal para acompañar unos tacos de cerdo, un chivito canadiense o hasta un queso y dulce de batata.

Cervezas de guarda. \$22



Rey del monte

Una cerveza rural, madurada en barrica (que previamente albergo Tannat de Narbona) de roble francés durante 18 meses, con una posterior adición de duraznos de los árboles de nuestra finca en Carmelo. Con notas a frutos de carozo, establo, cereales y hierbas, una acidez moderada, que refresca y una fina burbuja críspante. Ideal para acompañar pescados o frutos de mar como unos mejillones a la provenzal, o quesos intensos.

Dama de noche

Una cerveza tipo Golden Sour, madurada 18 meses en barricas ex sauvignon blanc. Extremadamente elegante,

liviana, de color amarillo oro, con aromas cítricos, ligera y con un final ácido persistente y cremoso. Ideal para acompañar un ceviche o un tiradito peruano, una pampón de cerdo o quesos de cabra frescos.

Vermuts



Vermut Bianco

Vino base Viognier, color sutil amarillo nariz fresca aromas cítricos, el conjunto de Botánicos elegidos

aportan complejidad a la bebida dando un perfecto balance dulce amargo dejándolo como

BOTÁNICOS NATURALES el rey de los aperitivos primavera Verano.

Vermut Rosato

Vino base Tannat Rose, color rosa, aromas tropicales los Botánicos elegidos aportan un sin fin de destellos dulces aportando un balance profundo. La vedette del verano.

Amaro Nero

Base licor de Tannat y Dark Lager color púrpura, aromas frutos rojos silvestres los Botánicos elegidos son autóctonos de la flora campestre aportando un amargor único que eleva su carácter haciéndolo el Sr. de los tragos.

Precio por botellas \$18+iva | Precio por medida \$8+iva

CARMELO

RESORT & SPA

