

# GAJA



**Presentación Bodega**



# GAJA

## La Bodega

Ubicada en Piemonte, en el noroeste de Italia, la bodega GAJA está ampliamente considerada como una de las propiedades más importantes del mundo, que produce etiquetas codiciadas y coleccionables. Desde su clásico Barbaresco y Barolo y su embotellado de un solo viñedo, hasta su innovador Chardonnay, Sauvignon Blanc y Cabernet Sauvignon, GAJA es un pionero y guardián de la tradición, un legado que continúa remodelando el estándar de excelencia en el mundo de la vinificación.

La empresa fue fundada en 1859 por Giovanni Gaja con solo 2 hectáreas (5 acres) de viñedos en Barbaresco. Cada generación vio una expansión, aunque a Angelo Gaja, quien asumió el cargo a tiempo completo en 1970, a menudo se le atribuye el éxito más reciente de la finca. Fue responsable de supervisar cambios radicales en los viñedos y bodegas, y de presentar los famosos vinos Barbaresco de viñedo único Sorì San Lorenzo, Sorì Tildìn y Costa Russi (ahora vinos Langhe DOC). Estos cambios no siempre fueron bien recibidos: como es sabido, el nombre del Darmagi Cabernet Sauvignon se traduce como "qué lástima", en referencia al arrepentimiento del padre de Angelo por la introducción de las variedades de Burdeos.

Gaja es famosa por haber modernizado Piemonte, introduciendo variedades de uva internacionales y prácticas de vinificación más comunes en Burdeos o California. Sin embargo, se mantienen elementos tradicionales, como las largas maceraciones y el uso de barricas de roble de mayor tamaño (aunque en combinación con barricas nuevas). La finca generó mucha atención cuando comenzó a mezclar una pequeña cantidad de Barbera en todos menos dos de sus vinos Barbaresco y Barolo, relegándolos a la clasificación Langhe DOC. Angelo Gaja insistió en que esta era una práctica tradicional para corregir la acidez y, en cualquier caso, la etiqueta se centró en el nombre del viñedo, en lugar de la denominación.



## ROSSJ-BASS

D.O.C. LANGHE, ITALIA

★

**Variedades:** 95% Chardonnay, 5% Sauvignon Blanc.

**Reposo:** Fermentación de acero y envejecimiento en roble durante seis meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 8 a 10 °C

**Notas del Sommelier:** Amarillo pálido.

En nariz notarás flores blancas y notas cítricas, y un toque de miel.

Carácter fuerte, buena acidez; final fresco y prolongado.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con preparaciones de pescado, incluso las más elaboradas, y para maridar con carnes blancas, platos a base de huevo y quesos cremosos de cabra.



## GAIA & REY

D.O.P. LANGHE, ITALIA

★

**Variedad:** 100% Chardonnay.

**Reposo:** 6-8 meses en barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 12 a 13 °C

**Notas del Sommelier:** Amarillo pálido.

En nariz se abre con notas de sílex y piedra caliza, ambas funciones del gran contenido mineral de este vino. La estructura del paladar es vertical y profunda. Necesita tiempo en copa para mostrar notas terrosas más peculiares de piedra de fruta fresca, cítricos y especias livianas. Final dulce de larga duración, refrescante.

**Maridaje:** Ideal con preparaciones de pescado, incluso las más elaboradas, y para maridar con carnes blancas, platos a base de huevo y quesos cremosos de cabra.



## SITO MORESCO

D.O.P. LANGHE, ITALIA

★

**Variedades:** Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

**Reposo:** 12 meses en barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 °C

**Notas del Sommelier:** Color brillante e intenso, muestra la temporada de maduración larga y regular. En nariz aparecen aromas puros de pimienta blanca, flores y hierbas silvestres. En el paladar, las notas de cereza roja y mora son afiladas y puras, sostenidas por una acidez y jugosidad equilibradas.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Carnes rojas y blancas al carbón, Cordero, Caza, Pato, quesos duros, salsas condimentadas.



## DARMAGI

A.O.C. LANGHE, ITALIA

★

**Variedades:** 95% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot, 2% Cabernet Franc.

**Reposo:** Crianza en roble durante 24 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Tiene un color oscuro. Con aromas especiados de pimentón, regaliz, cassis y flores, especialmente de violeta. Este vino tiene una estructura notable, con refinados taninos.

**Maridaje:** Este vino combina excelentemente con pasta con salsa de tomate o champiñones, bistec, chuletas de cordero o varios quesos semicurados.



**SPERSS**  
D.O.P. LANGHE, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 30 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Rojo brillante y profundo.

En nariz se abre con notas de sílex y piedra caliza, ambas funciones del gran contenido mineral de este vino. El paladar está marcado por la dulzura y la combinación equilibrada de acidez y taninos.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, pasta con salsas cremosas de setas, cordero a la brasa.



**BARBARESCO**  
D.O.C.G. BARBARESCO, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 12 meses. Luego se mezclan y envejecen en barrica de roble durante otros 12 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Intenso color rubí.

Aroma a frutas suaves, flores, especias delicadas y notas minerales. La estructura es densa pero elegante. Tiene un final persistente con taninos refinados.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con platillos fuertes, carne roja al carbón, pasta con trufa negra, quesos duros.



## COSTA RUSSI

D.O.P. BARBARESCO, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 24 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 °C

**Notas del Sommelier:** Color intenso y vibrante.

La nariz se abre con aromas de almendra, tomillo y árbol de té. Notas de fresa, arándano y mandarina forman el núcleo del paladar. Taninos sedosos y elegantes junto con una acidez brillante dan lugar a un vino atractivo a medio y largo plazo. Equilibrio es la palabra que mejor define a este Costa Russi es intenso sin llegar a ser opulento.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, cordero a la brasa.



## SORÌ SAN LORENZO

D.O.P. BARBARESCO, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 24 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Color rojo oscuro. Brillante y elegante.

Cuenta con enebro, anís estrellado y especias en los aromas iniciales. Estos dan lugar a granada, fresa, pimienta negra y azafrán. El vino es complejo, de estructura audaz y vibrante, con capas y capas de frutas, hierbas y especias en el paladar medio que dan paso a un final persistente con taninos refinados y mineralidad, impecablemente equilibrado.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, cordero a la brasa.



## SORÌ TILDÌN

D.O.P. BARBARESCO, ITALIA

★

**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 24 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 °C

**Notas del Sommelier:** Color rojo oscuro. Brillante y elegante. El Sorì Tildìn muestra una intensa expresividad de aromas. Especies como la canela y el clavo, junto con notas de cola y hierbas medicinales tales como la artemisia se hacen rápidamente evidentes en la copa. El paladar es denso y sabroso, con notas de mora y arándano. La concentración y la complejidad en boca están perfectamente equilibradas por el efecto de una sólida estructura tánica. El final es largo y marcado por una peculiar nota carnosa.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, cordero a la brasa.



## BAROLO DAGROMIS

D.O.P. BAROLO, ITALIA

★

**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Envejecimiento en roble durante 12 meses. Luego se mezclan y envejecen en barrica por otros 18 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** De color rojo rubí intenso con reflejos granates. Combina pequeños toques de frutas rojas con intensas notas florales y balsámicas. En boca muestra jugosidad, taninos sedosos, estructura media y buen equilibrio de acidez.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Ternera, cordero, pasta.



**CONTEISA**  
D.O.P. BAROLO, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo

**Reposo:** Crianza en roble durante 24 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Color granate.

Nariz con notas florales y delicadas, muy fresca y aromática.

En boca revela cerezas silvestres dulces y delicadas hierbas aromáticas.

Cuerpo voluptuoso y una textura tánica armoniosa y equilibrada.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, pasta con salsas cremosas de setas, cordero a la brasa.



**SPERSS**  
D.O.P. BAROLO, ITALIA



**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Reposo:** Crianza en roble durante 30 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Color rojo oscuro. Brillante y elegante. Las profundas notas minerales típicas del terruño Serralunga, combinan con los excelentes elementos frutales: cereza negra, trufa, ruibarbo y regaliz. En boca revela una textura austera y mucho cuerpo, denso y complejo.

**Maridaje:** Platos fuertes, carnes rojas, pasta con salsas cremosas de setas, cordero a la brasa.



## CA'MARCANDA VISTAMARE

I.G.T. TOSCANA, ITALIA

★

**Varietades:** Vermentino, Viognier.

**Reposo:** 6 meses en barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 6 a 8 °C

**Notas del Sommelier:** Color verde limón limpio y brillante.

En nariz abrir notas de flores blancas y frutas cítricas, además de notas de melón y duraznos. En boca se presenta balanceado y fresco, con cuerpo y redondo. En final es limpio y con notas minerales.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Atipasto, entradas, pescado y carnes blancas frías.



## CA'MARCANDA MAGARI

I.G.T. TOSCANA, ITALIA

★

**Varietades:** 60% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot.

**Reposo:** 12 meses en barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Brillante y profundo.

Rica y compleja con notas de algarrobo (chocolate) y tamarindo.

En boca es vibrante con notas de toronja, naranja sangría y hierbas botánicas del mediterráneo. Extremadamente jugoso con taninos sedosos de grano fino, final largo y sávido.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con: Carnes rojas, carnes blancas asadas y quesos maduros.



## CA'MARCANDA BOLGHERI

D.O.C. BOLGHERI, ITALIA



**Variedades:** 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

**Reposo:** Sin paso en barrica..

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Rojo cereza.

La cosecha muestra notas de cerezas, ruibarbo, pimienta verde, ralladura de limón y cassis. En la copa, estas flores frescas se convierten en hierbas medicinales, y menta. Los mismos aromas se expresan en el paladar, acompañados de un final persistente y fresco, taninos suaves y dulces.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Aperitivos, pastas, pizza, pollo y carne blanca, atún sellado, pulpo a las brasas, tapas.



## CA'MARCANDA PROMIS

I.G.T. BOLGHERI, ITALIA



**Variedades:** Merlot, Syrah, Sangiovese.

**Reposo:** 12 meses en barrica.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Color púrpura brillante.

En nariz abren notas dulces de moras, cerezas, y notas especiadas de canela y pimienta. Un vino potente, con final fresco y notas de pasto recién podado.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con: Carnes rojas, carnes blancas asadas y quesos maduros.



## PIEVE SANTA RESTITUTA

D.O.P. BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIA

★

**Variedad:** 100% Sangiovese

**Reposo:** Crianza de 24 meses en barricas de roble. Después se hace el coupage y envejece otros 6 meses en tanques de cemento.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** Color intenso.

Nariz expresiva con cerezas, hierbas aromáticas, flores y notas de enebro.

En boca revela taninos maduros, acidez equilibrada, gran estructura y un prolongado final.

**Maridaje:** Con sabores intensos, grandes asados, pero sobre todo con carne de caza y en forma particular el faisán y el clásico jabalí. También ideal para acompañar hojas de parmesano o pecorino (queso de oveja) maduro.



## PIEVE SANTA RESTITUTA SUGARILLE

D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO, ITALIA

★

**Variedad:** 100% Sangiovese.

**Reposo:** Cuatro semanas en cubas de acero inoxidable. Doce meses en barricas nuevas y 12 meses en barricas de treinta años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

**Notas del Sommelier:** De color rojo rubí intenso con reflejos granates.

Su aroma es etéreo, amplio, con pizcas de vainilla. Nariz expresiva con notas a cereza, flores y hierbas aromáticas. El sabor es suave, aterciopelado e intenso, con sensaciones de regaliz y especias. Acidez balanceada, buena estructura y un final largo.

**Maridaje:** Se recomienda acompañar con Pasta con ragu de jabalí, Pasta con trufa blanca, Polenta con salchicha italiana y queso parmesano, Pato, Venado y Carnes rojas.



## **IDDA ROSSO**

D.O.P. ETNA ROSSO, ITALIA

— ★ —

**Variedad:** 100% Nerello Mascalese.

**Reposo:** 24 meses en barricas de roble y tinajas de hormigón.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 °C

**Notas del Sommelier:** Color brillante y profundo.

Tiene notas maduras y jugosas, principalmente de frutas rojas como grosella y cereza; junto con notas especiadas de clavo y enebro. Estas notas bien combinadas con taninos aterciopelados y maduros aumentan el placer de beber este Etna rosso.

**Maridaje:** Ideal con estofado de ternera al estilo italiano y carnes rojas a la parrilla y asadas.



## **GRAPPA DI BARBARESCO**

D.O.C. PIEMONTE, ITALIA

— ★ —

**Variedad:** 100% Nebbiolo.

**Tipo:** Aguardiente por destilación de orujos de uva.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 14 a 16 °C

**Notas del Sommelier:** Color pálido brillante.

En nariz abrir notas de flores blancas y frutas cítricas.  
En boca se presenta fresco, con notas minerales.

**Maridaje:** Ideal como aperitivo.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

Evita el exceso