



—BARRICA—
SAN JUAN

REPRESENTANTE Y DISTRIBUIDOR
BODEGAS DE SAN JUAN

@barricasanjuan | 351 3097825 | barricasanjuan@gmail.com



San Juan es una tierra donde el sol, la montaña y el silencio de los valles se unen para dar vida a vinos que laten con identidad propia. En cada rincón de la provincia desde los valles cálidos y luminosos hasta las alturas frías y minerales de la precordillera el terroir imprime una huella profunda: fruta intensa, carácter sincero y una elegancia que nace de su geografía extrema.

Barrica San Juan, como representante y embajador de estos vinos boutique, reúne cuidadosamente etiquetas que narran historias de familias, suelos pedregosos, noches frías y vendimias que honran la tradición. Nuestro propósito es simple: acercarte la esencia de San Juan en su forma más pura y elevada.



BODEGAS

ANGEL
negro



TIERRA DEL HUARPE
Bodegas y Viñedos

GURÚ

XUMÆK
VINOS DE ALTURA



ÁNFORAS
DE OLIVA



—BARRICA—
SAN JUAN

ANGEL
negro

Angel Negro Wine son vinos de autor inspirados a partir del encuentro entre el terroir sanjuanino y la experiencia de su creador Ezequiel Olivieri. Ganador de medalla de oro en el concurso Feminalisse París-Francia, con el Moscatel de Alejandria





\$12,000

CAJA X 6 20 % DTO

ANGEL

negro



Bubbly Moscatel Pedro Ximenez

Varietal: Moscatel Pedro Jimenez

Alcohol: 6,1% V/V

Temperatura Servido: 6°- 8° C

Azúcar Residual: 7,0%

Cosecha: 2017

Color: Blanco translúcido con tonos amarillo verdoso.

Nariz: Uva fresca y notas terpénicas persistentes, típicas del Moscatel y Pedro Giménez.

Boca: Dulce, de acidez equilibrada, con perfil cítrico y un final largo.

Maridaje: Frutos de mar, sushi, foie gras, tartas de pera o manzana y postres cítricos como lemon pie.



\$ 11,000

CAJA X 6 20 % DTO

ANGEL

negra



Rosé Intenso Moscatel Syrah

Varietal: Moscatel De Alejandría

Alcohol: 8,2 ° Gl.

Temperatura Servido: 7°- 9° C

Azúcar Residual: 8,6 %

Cosecha: Manual 1º Mitad De Marzo

Color: Rojo rubí intenso, poco translúcido. **Nariz:** Cereza fresca, frambuesa, pétalos de rosa y un dejo especiado (clavo, nuez moscada).

Boca: Sedoso, con acidez vibrante y una profundidad que evoluciona en cada sorbo. Final largo y elegante.

Maridaje: Pastas con hongos, risotto, quesos suaves y empanadas caprese al horno



BARRICA
SAN JUAN



\$ 11,000

CAJA X 6 20 % DTO

ANGEL

negro



Moscatel De Alejandría

Varietal: Moscatel De Alejandría

Alcohol: 8,2 ° Gl.

Azúcar Residual: 8,6 %

Cosecha: Manual 1º Mitad De Marzo

Temperatura Servido: 7°- 9° C

Color: Ronalidades amarillas con matices verdes.

Nariz: Uva fresca con notas de frutas tropicales, típicas del Moscatel de Alejandría.

Boca: Dulzor equilibrado, con buen volumen y un final largo que acompaña su carácter joven.

Maridaje: Aperitivos, quesos, ceviches, foie gras, sushi y postre.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 11,000

CAJA X 6 20 % DTO

ANGEL

negro



Red Blend Greco Nero Malbec

Varietal: Red Blend

Alcohol: 12,8° Gl.

Azúcar Residual: 8,6 %

Cosecha: Manual 1º Mitad De Marzo

Origen: Sierra De Palo, Angaco – San Juan

Color: Intenso rojo con matices violetas y púrpura.

Nariz: Frutos rojos maduros con toques especiados.

Boca: Untuoso y de buen cuerpo, intenso pero equilibrado, con taninos dulces y final suave.

Maridaje: Carne de res, cordero, cerdo, pollo, vegetales grillados, pastas con salsas y quesos maduros



BARRICA
SAN JUAN



\$ 11,000

CAJA X 6 20 % DTO

ANGEL

negro



Sparkling Rosé Moscatel Syrah

Varietal: Moscatel - Syrah

Alcohol: 8,1° Gl.

Azúcar Residual: 9%

Cosecha: Manual 1º Mitad De Marzo

Temperatura Servido: 7°- 9° C

Color: Rosa no muy intenso con destellos dorados, limpio y brillante.

Nariz: Frutos rojos maduros, avellanas, higos secos, miel, vainilla y un toque de pimienta negra, con un final típico de Syrah.

Boca: Fresco, con alcohol enmascarado por su dulzor natural, buena acidez y gasificación equilibrada.

Maridaje: Postres y aperitivos, quesos, ceviches, sushi, salmón ahumado y gazpacho.



—BARRICA—
SAN JUAN



\$ 11,000

CAJA X 6 20 % DTO



ANGEL

negra

Sweet Malbec

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 10,2 % V/V

Azúcar: 45 G/L

Acidez: 5,2G/L

Temperatura Servido: 6°- 8° C

Color: Rojo Violáceo Brillante Con Matices Púrpuras.

Nariz: Frutillas Maduras, Ciruela Y Un Toque De Flores Rojas, Acompañado Por Notas Suaves De Vainilla.

Boca: Dulzor Amable, Fresco Y Ligero, Con Sabores A Frutas Rojas Y Taninos Muy Suaves. Final Dulce Y Redondo.

Maridaje: Postres Frutales, Quesos Suaves, Brownies, Helados Y Aperitivos Dulces



BARRICA
SAN JUAN

GURÚ

Una Expresión Única De Dedicación Y Creatividad



—BARRICA—
SAN JUAN



\$ 24,000

CAJA X 6 20 % DTO



GURÚ

Malbec Reserva

Origen: Valle De Uco, Mendoza

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14,6 %

Crianza: 12 Meses En Barrica De Roble Frances

Potencial De Guarda: Hasta 10 Años

Color: Rojo intenso con destellos violetas.

Nariz: Frutos rojos maduros, notas especiadas y florales; vainilla y chocolate negro aportados por la crianza en roble..

Boca: buen volumen, taninos redondos y maduros, estructura firme pero elegante, con buen equilibrio entre fruta, madera y acidez.

Maridaje: Asados, carnes rojas (vacuno, cordero), guisos de legumbres, pastas con salsas intensas y quesos maduros



BARRICA
SAN JUAN



\$ 27,000

CAJA X 6 20 % DTO



GURÚ

Gran Corte Reserva

Origen: Valle De Uco, Mendoza

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14,5 %

Crianza: 12 Meses En Barrica De
Roble Frances

Potencial De Guarda: Hasta 10 Años

Color: Rojo rubí intenso, poco translúcido.

Nariz: Frutos rojos y negros maduros , notas especiadas y toques de cedro o vainilla aportados por la barrica.

Boca: estructura de cuerpo medio a alto, taninos redondos y maduros, buen volumen, equilibrio entre fruta, acidez y madera.

Maridaje: Asados, carnes rojas, cordero al horno o a la parrilla, guisos de cazuela, pastas con salsas intensas, quesos maduros



—BARRICA—
SAN JUAN



VILLA
TACU
San Juan Argentina


TIERRA DEL HUARPE
Bodegas y Viñedos





\$ 9,000

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos



7 Viñas Cabernet Sauvignon

Varietal: Cabernet Sauvignon 100%

Alcohol: 14,5 %

Azúcar Residual: 2 G/L

Acidez: 5,50 G/L

Color: Rojo rubí intenso, tintes azulados / violáceos.

Nariz: Frutos negros maduros (moras, grosellas negras, cassis), con notas de tabaco, cuero y un toque especiado.

Boca: Equilibrado, con cuerpo medio, taninos moderados y redondeados. Buena estructura de fruta negra y especias.

Maridaje: Carnes rojas asadas o al horno, cordero, guisos de legumbres, pastas con salsas intensas, quesos duros o semiduros.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 8,500

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos



Tacú Malbec

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 13,5 %

PH: 3,7

Azúcar Residual: 2,5 G/L

Acidez: 5,40 G/L

Color: Rojo intenso con matices violáceos.

Nariz: rutos rojos frescos, cerezas, ciruelas jóvenes; notas florales leves y un carácter frutal vibrante

Boca: Buen equilibrio alcohol-acidez, taninos suaves y redondeados; fruta fresca al frente y sensación agradable y ligero.

Maridaje: Pastas sencillas, pizzas, empanadas, pollo grillado, vegetales salteados o parrilla liviana ideal para comidas informales o cenas ligeras



BARRICA
SAN JUAN



\$ 9,000

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos

7 Viñas Chardonnay

Varietal: Chardonnay 100%

Alcohol: 13,5 %

PH: 3,4

Azúcar Residual: 2,9 G/L

Acidez: 5,5 G/L

Color: Amarillo pardo con reflejos verdosos.

Nariz: Frutas tropicales y cítricas, toques de miel, flores blancas y una leve nota de frutos de cáscara, reflejando su paso breve por madera.

Boca: Fresco, con buen equilibrio, cuerpo medio, volumen y sabor frutal ideal como blanco versátil.

Maridaje: Mariscos, pescados grillados o al horno, sushi, ensaladas frescas, quesos suaves perfecto para comidas de verano



BARRICA
SAN JUAN



\$ 9,000

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos



7 Viñas Malbec

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14 %

PH: 3,8

Azúcar Residual: 2 G/L

Acidez: 5,5 G/L

Color: Rojo oscuro con matices violetas.

Nariz: Especies, coco y regaliz, combinados con fruta madura de cosecha frutos negros como ciruela o mora.

Boca: Untuoso, con taninos amables y redondos, cuerpo medio a pleno, buena estructura, equilibrio fruta-madera-acidez.

Maridaje: Asados, carnes rojas, guisos de legumbres, estofados, pastas con salsas intensas, quesos semi-maduros o maduros.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 9,000

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos



7 Viñas Tempranillo

Varietal: Pinot Noir 100%

Alcohol: 12 %

PH: 3,28

Acidez: 5,67 G/L

Color: Rojo guinda con visos azulados-negro.

Nariz: Frutos maduros, rojos y negros (cereza, mora, membrillo), combinados con notas de cuero y tabaco.

Boca: Desarrollo medio-cuerpo, taninos firmes pero amables, buen equilibrio fruta-acidez-especias.

Maridaje: Carnes rojas asadas o al horno, cordero, guisos de legumbres o estofados, pastas con salsas intensas.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 9,000

CAJA X 6 20 % DTO



TIERRA DEL HUARPE

Bodegas y Viñedos



7 Viñas Syrah

Varietal: Syrah 100%

Alcohol: 13,5 %

PH: 3,6

Azúcar Residual: 3 G/L

Color: Rojo profundo, con matices violáceos.

Nariz: Aromas a moras maduras y frambuesas, con un fondo que puede llevar notas especiadas suaves o toques herbales.

Boca: Taninos redondos y buena estructura armonioso y equilibrado, ideal para quienes buscan un tinto versátil.

Maridaje: Carnes rojas grilladas o al horno, cordero, guisos especiados, pastas con salsas intensas, vegetales grillados, y quesos maduros o semimaduros.



—BARRICA—
SAN JUAN

XUMEK

VINOS DE ALTURA

Xumek nació del sueño y la visión de Ezequiel Eskenazi Storey, apasionado por crear vinos singulares definidos por su terroir. En su búsqueda de un lugar verdaderamente único, eligió el Valle de Zonda por sus excepcionales condiciones agroecológicas, su ubicación privilegiada y la notable identidad de sus suelos.





\$ 60,000

CAJA X 6 20 % DTO



Abismo - Malbec

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14,5 %

PH: 3,8

Azúcar Residual: 2,8 G/L

Acidez: 5,50 G/L

Color: Rojo rubí intenso, poco translúcido. **Nariz:** Cereza fresca, frambuesa, pétalos de rosa y un dejo especiado (clavo, nuez moscada).

Boca: Sedoso, con acidez vibrante y una profundidad que evoluciona en cada sorbo. Final largo y elegante.

Maridaje: Pastas con hongos, risotto, quesos suaves y empanadas caprese al horno



BARRICA
SAN JUAN



\$ 16,500

CAJA X 6 20 % DTO



Malbec - Fauna

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14,5 %

PH: 3,8

Azúcar Residual: 2,8 G/L

Acidez: 5,50 G/L

Color: Rojo violáceo intenso.

Nariz: Ciruela negra, violetas y una nota de jarilla típica del terroir de Zonda.

Boca: Entrada amable, sabores a moras y un sutil toque de tabaco, con excelente frescura y un final delicadamente mineral.

Maridaje: Carnes grilladas, pastas con salsas suaves y empanadas tradicionales.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 16,500

CAJA X 6 20 % DTO



Chardonnay - Fauna

Varietal: Chardonnay 100%

Alcohol: 13,5 %

PH: 3,4

Azúcar Residual: 2,9 G/L

Acidez: 6 G/L

Color: Amarillo verdoso brillante.

Nariz: Durazno blanco y manzana, con notas cítricas y florales a azahar.

Boca: Amplio y ágil, con sabores a pera y un dejo de miel.

Maridaje: Ensaladas frescas, pescados grillados, sushi y pastas con salsas suaves.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 16,500

CAJA X 6 20 % DTO



Syrah - Fauna

Varietal: Malbec 100%

Alcohol: 14 %

PH: 3,8

Azúcar Residual: 2,7 G/L

Acidez: 5,5 G/L

Color: Rojo rubí intenso con matices violáceos.

Nariz: Higos, mermelada de arándanos, pimienta negra y un toque de regaliz.

Boca: Gran volumen, con sabores intensos de fruta y la potencia típica del terroir de Zonda.

Maridaje: Carnes rojas grilladas, cordero especiado, pizzas con embutidos y quesos semiduros.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 16,500

CAJA X 6 20 % DTO

BODEGA
XUMÆK



Rosé Pinot Noir - Fauna

Varietal: Pinot Noir 100%

Alcohol: 12 %

PH: 3,28

Acidez: 5,67 G/L

Color: Rosa levemente intenso con destellos brillantes.

Nariz: Flores blancas, almendras secas y frutas rojas.

Boca: Suave, delicado y fresco, con un perfil natural y ligero.

Maridaje: Ensaladas frescas, bruschettas, sushi y pastas livianas.



—BARRICA—
SAN JUAN



\$ 23,000

CAJA X 6 20 % DTO

BODEGA
XUMEK



Extra Brut

Varietal: Pinot Noir 100%

Alcohol: 12,9 %

Azúcar Residual: 2,8 G/L

Color: Rosado vibrante con tonos anaranjados.

Nariz: Cerezas frescas, arándanos, moras y notas florales.

Boca: amplio y expresivo, con burbujas finas y un final persistente con sabor a almendras.

Maridaje: Mariscos, sushi, tartas saladas y quesos suaves.



BARRICA
SAN JUAN



\$ 23,000

CAJA X 6 20 % DTO



Blend Reserva - Fauna

Varietal: Corte Tinto

(Proporciones Estimadas: Malbec

– Syrah – Bonarda)

Alcohol: 14 %

PH: 3,7



Color: Rojo profundo con reflejos violáceos.

Nariz: Aromas concentrados a ciruelas negras, mora madura y cassis, integrados con notas de pimienta, cacao suave y un sutil toque herbal.

Boca: Taninos firmes pero amables y una acidez que aporta equilibrio.

Maridaje: Carnes asadas, pastas con salsas intensas, empanadas criollas, risottos especiados y quesos semiduros.



BARRICA
SAN JUAN





\$ 55,000

CAJA X 3 20 % DTO



CORLIERI

Rosso - Tipo Torino Moscatel

Varietal: Moscatel De Alejandría

Alcohol: 16,5 % Vol

Origen: Argentina Corte

Moscatel De Alejandría & Malbec

(Base Vino + Botánicos)

Color: Rojos profundos / rubí intenso.

Nariz: Citricos frescos, naranjas amargas, cáscara de pomelo; especias, toques herbal-botánicos y un leve dejo de vainilla/madera por su paso en roble.

Boca: Cuerpo redondeado, buen equilibrio entre dulzor, especias y amargor vegetal; notas de enebro y lavanda.

Maridaje: Ideal como aperitivo solo con hielo o tónica; También apto para coctelería.



BARRICA
SAN JUAN



ÁNFORAS DE OLIVA





\$ 16,000

CAJA X 12 20 % DTO



ÁNFORAS
DE OLIVA



Aceite De Oliva Mediterráneo

Origen: Valle Tulum San Juan.

Arbequina: 60%

Changlot: 20%

Arauco: 10%

Coratina: 10%

Cosecha: Tardía

Color: Aceite De Color Amarillo Verdoso Brillante,

Nariz: Presenta Un Frutado Medio Y Fresco, Con Notas De Hierbas Recién Cortadas, .

Boca: Armónico Y Amable, Con Amargor Suave Y Un Picor Final Ligero

Maridaje: Pldeal Para Ensaladas Frescas, Quesos Blandos, Bruschettas, Pescado Blanco, Pastas, Vegetales Grillados, Hummus, Carpaccios.



—BARRICA—
SAN JUAN



\$ 17,000

CAJA X 12 20 % DTO



ÁNFORAS
DE OLIVA



Aceite De Oliva Premiun

Origen: Valle Tulum San Juan.

Arbequina: 60%

Changlot: 20%

Arauco: 10%

Coratina: 10%

Cosecha: Temprana

Color: Aceite de color verde intenso con reflejos dorados.

Nariz: aromas frescos a hoja de olivo, almendra verde, hierbas aromáticas

Boca: equilibrado y complejo, con una entrada suave que refleja su alta calidad y pureza. Textura sedosa y persistente.

Maridaje: Ideal para carnes rojas grilladas, pastas rellenas, arroz con mariscos, sopas crema, quesos maduros, bruschettas gourmet, risottos o verduras asadas.



BARRICA
SAN JUAN



—BARRICA—
SAN JUAN



\$ 12,000

CAJA X 24 BOMBONES



Dulce De Membrillos

Origen: Producciones Artesanales
Del Valle Del Tulum – San Juan

Materia: Membrillos Frescos 100%
Naturales, Sin Conservantes
Artificiales.



Color: Dorado.

Textura: firme, cortable y lisa.

Aroma: Frutal, limpio, típico del
membrillo.

Sabor: Dulce, redondo, con una acidez
natural equilibrada..

Conservación: Lugar fresco y seco;
refrigerar luego de abrir.



BARRICA
SAN JUAN



+54 9 351 3097825

@barricasanjuan

✉barricasanjuan@gmail.com