

## SEKTY / SPARKLING WINES

### ARGENTINA

#### HUMBERTO CANALE – Rio Negro, Patagonia

*Extra Brut Sparkling* **820,-**  
*(Method Champenoise Traditionelle)*

### URUGUAY

#### PISANO - Progreso

*Tannat Brut Negro RDLP PISANO* **2.050,-**  
*(Method Champenoise Traditionelle)*

## BÍLÁ VÍNA / WHITE WINES 0,75L

### ARGENTINA

#### Goyenechea - San Rafael

*Dulce Tocai Goyenechea* **560,-**

#### Fabre Montmayou - Mendoza

*Chardonnay Semillon* **690,-**

*Chardonnay Phebus* **660,-**

*Chardonnay Reserva* **660,-**

*Torrontes Phebus* **610,-**

#### Humberto Canale - Patagonia

*Intimo Sauvignon - Semillón* **680,-**

*Sauvignon Blanc Black River* **640,-**

### URUGUAY

#### PISANO - Progreso

*Torrontés RDLP PISANO* **840,-**

*Albarino Cisplatino PISANO* **850,-**

## RŮŽOVÉ VÍNO / ROSÉ 0,75L

### ARGENTINA

#### Goyenechea - San Rafael

Merlot Rosé Goyenechea 710,-

## ČERVENÁ VÍNA / RED WINES 0,75L

### ARGENTINA

#### Goyenechea - San Rafael

Syrah Goyenechea 710,-

Cabernet Sauvignon Quinta Generation Gran Reserva 1090,-

Malbec Quinta Generation Gran Reserva 1090,-

Merlot Centenario 880,-

Malbec Centenario 880,-

Lorenza de Goyenechea Bonarda 1.250,-

Aniversario 135 Goyenechea 1.840,-

#### FABRE MONTMAYOU PHEBUS – Mendoza

Malbec Phebus 560,-

Cabernet Sauvignon Phebus 560,-

Syrah Phebus 560,-

Malbec Reserva Phebus 850,-

#### FABRE MONTMAYOU PHEBUS - Patagonia

Cabernet Sauvignon/Merlot Phebus 690,-

Malbec/Syrah Phebus 690,-

#### FABRE MONTMAYOU - Mendoza

Malbec Reserva FM 860,-

Merlot Reserva FM 860,-

Cabernet Sauvignon Reserva FM 860,-

Cabernet Franc Reserva FM 890,-

Malbec Gran Reserva FM 1.190,-

Cabernet Sauvignon Gran Reserva FM 1.040,-

Grand Vin Gran Reserva FM 1.680,-

Magnum Malbec Reserva FM (1,5l) 1.520,-

Magnum Malbec Gran Reserva FM (1,5l) 2.290,-

#### FABRE MONTMAYOU INFINITUS - Patagonia

Merlot Gran Reserva Infinitus 1.440,-

#### HUMBERTO CANALE BLACK RIVER - Patagonia

Merlot Canale Black River 620,-

#### HUMBERTO CANALE INTIMO - Patagonia

Intimo Cabernet/Merlot/Malbec 760,-

Intimo Malbec 680,-

#### HUMBERTO CANALE ESTATE - Patagonia

|                                              |              |
|----------------------------------------------|--------------|
| <i>Malbec Estate Humberto Canale</i>         | <b>940,-</b> |
| <i>Cabernet Franc Estate Humberto Canale</i> | <b>820,-</b> |
| <i>Pinot Noir Estate Humberto Canale</i>     | <b>850,-</b> |

#### HUMBERTO CANALE BLACK RIVER GRAN RESERVA - Patagonia

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| <i>Malbec Gran Reserva Humberto Canale</i>         | <b>1.380,-</b> |
| <i>Merlot Gran Reserva Humberto Canale</i>         | <b>1.380,-</b> |
| <i>Pinot Noir Gran Reserva Humberto Canale</i>     | <b>1.380,-</b> |
| <i>Cabernet Franc Gran Reserva Humberto Canale</i> | <b>1.440,-</b> |

#### URUGUAY

##### PISANO – Progreso

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| <i>Tannat Reserva Personel de la Familia</i>       | <b>1.240,-</b> |
| <i>Pinot Noir Reserva Personel de la Familia</i>   | <b>1.160,-</b> |
| <i>Syrah Reserva Personel de la Familia</i>        | <b>1.160,-</b> |
| <i>Petit Verdot Reserva Personel de la Familia</i> | <b>1.240,-</b> |
| <i>Tannat Rio de los Pajaros</i>                   | <b>860,-</b>   |
| <i>Pinot Noir Rio de los Pajaros</i>               | <b>860,-</b>   |
| <i>Tannat-Syrah-Viognier Rio de los Pajaros</i>    | <b>860,-</b>   |
| <i>Tannat-Merlot Cisplatino</i>                    | <b>720,-</b>   |
| <i>Axismundi Tannat</i>                            | <b>3.360,-</b> |

#### LIKÉR / LIQUEUR

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| <i>Etxe Oneko Pisano – Licor de Tannat (0,04l)</i> | <b>230,-</b> |
|----------------------------------------------------|--------------|

## STŘÍPKY Z RODINNÝCH VINAŘSTVÍ FABRE MONTMAYOU, HUMBERTO CANALE, GOYENECHEA A PISANO

**Argentina** má ideální podmínky pro pěstování a produkci vína. Vysoká nadmořská výška, široký rozsah teplot od bodu mrazu v noci až po 30°C ve dne, téměř žádné srážky, řízené zavlažování vodou z ledovců, znalosti místních vinařů a hluboce zakořeněná kultura spojená s vínem, to vše propůjčuje argentinským vínům jedinečnou identitu a kvalitu.

Vlajkovou lodí Argentiny je odrůda **Malbec**, která původně pochází z jihozápadní Francie, je typická svou temnou barvou. Vína z ní vyrobená bývají nazývána jako „černá vína z Cahors“. Dále se pěstují odrůdy Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir a Tempranillo. Mezi bílými víny najdeme nejčastěji odrůdu Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc a Semillón.

# BEEF BAR BRINGS TO YOU A FINE SELECTION OF SOME OF THE BEST WINE PRODUCERS AND VINEYARDS FROM ARGENTINA AND URUGUAY AND IS PROUD TO OFFER THESE FOR YOU

*Argentina has a unique environment for the creation of red wines. The altitude, the wide range of temperatures, the local know-how, the new technologies and a deeply-rooted popular wine culture lend their wines their unique identity and quality.*

*Malbec is Argentina's flagship variety, and the country has the largest **Malbec** acreage in the world. This variety originally comes from South West France. Due to its intense colour and dark hues, wines obtained from this variety were once called "the black wines of Cahors." Other red varieties are Bonarda, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir and Tempranillo.*

*Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Semillón are typical white varieties growing in Argentina.*



## VINAŘSTVÍ / WINERY

# FABRE MONTMAYOU

*V roce 1992 přijel z Bordeaux do Argentiny pan Hervé Joyaux Fabre, obchodník s vínem, aby tu koupil vinice a začal produkovat kvalitní vína dle svých představ. Chtěl zúročit svoje znalosti, kvalitní odrůdy a ideální prostředí. Po roce našel optimální oblast pro realizaci svých snů: Vistalba, Luján de Cuyo county v provincii Mendoza, která leží **v nadmořské výšce 1080 metrů**. Kraj je vyhlášený mimořádnými podmínkami pro pěstování hroznů a skvělou kvalitou produkováných vín. Hervé koupil stoleté vinice, na které narouboval vybrané odrůdy, vybudoval nové zázemí a velmi brzy se prosadil se svými produkty po celém světě. O něco později se rozhodl o rozšíření vinic v Rio Negro, v Patagonii, kde pěstuje mimo jiné i vyhlášený **Malbec** a Merlot.*

*Výrobce se zaměřuje na ekologické pěstování bez pesticidů a chemikálií a pro dosažení nejvyšších kvalit bývá část hroznů již během vegetace odstraněna. Vinobraní v březnu je čistě ruční záležitostí. Vína sklepu Domaine Vistalba se prodávají pod etiketou Fabre Montmayou, **Infinitus** či **Phebus** a bývají pravidelně oceňována na všech významných světových soutěžích.*

*In 1992, Hervé Joyaux Fabre, a wine merchant from Bordeaux, went to Argentina to buy a vineyard and to start the production of quality wine according to his ideas as a French wine producer. He wanted to capitalize on his knowledge, quality wine varieties and the perfect environment. After a year, he found the ideal area to realize his dreams: Vistalba, Luján de Cuyo county in the Mendoza province at **an altitude of 1080 metres**. The region is renowned for extraordinary conditions for grape growing and top quality wines. Hervé bought a 100-year-old vineyard where he planted selected wine varieties, built new facilities and very soon his products became a great success all over the world. Sometime later, he decided to enlarge vineyards in Rio Negro, Patagonia, where he grows, among others, the well-known **Malbec** and Merlot grapes.*

*This producer focuses on organic farming without any pesticides and chemicals. To achieve this top quality, some amounts of grapes are removed already during the vegetation period. Grapes are harvested in March and only by hand. Wines from the Domaine Vistalba cellar are sold under the name Fabre Montmayou, **Infinitus** or **Phebus** and they are regularly awarded prizes at wine competitions worldwide.*



VINAŘSTVÍ / WINERY

# HUMBERTO CANALE

*Vinice a sklepy velmi úspěšné a známé společnosti Humberto Canale se nacházejí na samém okraji vzdálené **Patagonie**, v Alto Valle, **Rio Negro**. Oblast se vyznačuje velice specifickým klimatem. Noci bývají značně chladné, dny slunečné s vysokými teplotami. To pozitivně ovlivňuje kvalitu a barvu hroznů, především takových odrůd jako je Pinot Noir.*

.....

*Vineyards and cellars of the successful and well-known Humberto Canale company can be found on the very border of distant **Patagonia**, in Alto Valle, **Rio Negro**. Since these are one of the southernmost located vineyards of the Southern Hemisphere, the climate in this vineyard is very distinctive. Nights are considerably colder and days are sunny with high temperatures. This has a positive effect on the quality and colour of grapes, especially those of the Pinot Noir variety.*





## VINAŘSTVÍ / WINERY

# GOYENECHEA

*Společnost Goyenechea y Cia byla založena v roce 1868 pány Narcisem a Santiagem Goyenechea, baskickými imigranty, kteří začali v Buenos Aires obchodovat s vínem a likéry. Na přelomu století rodinná firma vysadila vinice v jižní části provincie **Mendoza**, ve Ville Atuel, **oblast San Rafael**.*

*Dnes se vinicím věnuje již pátá generace v čele s Albertem Goyenecheou, a to se stejným nadšením a nasazením jako v prvopočátcích. Jejich vynikající vína se úspěšně prosadila nejen na místním trhu, ale i v mnoha zemích Evropy, USA a Kanady. Kapacita sklepů přesahuje 14 milionů litrů.*

*The Goyenechea company was founded in 1868 by Narcis and Santiago Goyenechea, Basque immigrants who started trading in wine and liqueurs in Buenos Aires. At the turn of the century, the family firm planted vineyards in the southern part of the **Mendoza** province, in Ville Atuel, **San Rafael** region.*

*Today the vineyards are looked after by the fifth generation led by Alberto Goyenechea with the same enthusiasm and effort as at the very outset. They produce outstanding wines which gradually gained access not only to the local market, but also to many countries in Europe, the USA and Canada. The cellars' capacity exceeds 14 million litres.*



## VINAŘSTVÍ / WINERY

# PISANO

PISANO patří mezi menší rodinné sklepy s přímo uměleckou tradicí. Bratři Pisano - Daniel, Eduard a Gustavo - vyrábějí vína s mimořádným charakterem. Jsou elegantní, harmonická a osobitá. Sklep Pisano je dnes ikonou pro milovníky vína celého světa.

**Tradice Pisano** začala už před třemi stoletími na území **Itálie**, která je původní vlastí rodiny. Francesco Pisano, pra-pradědeček Daniela, Edvarda a Gustava, **přesídlil do Uruguaye** v roce 1870, usadil se v oblasti Progreso a v roce 1924 vysadili spolu se svým synem první vinice.

Rodinné **vinice** vyrostly **na hlinitém a vápenitém podloží** v blízkosti Rio de la Plata, 25 km severně od Montevidea, v oblasti zvané Canelones, která je dnes **nejvýznamnější vinařskou oblastí Uruguaye**. Vinařská obec **Progreso**, kde sklep Pisano sídlí, patří k těm nejlepším, protože **využívá slunečného a zároveň chladného klimatu Atlantiku**. Na patnácti hektarech půdy se pěstují odrůdy Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay či Sauvignon Blanc, v malém množství pak i Sangiovese, Moscato či Giallo, vše italské odrůdy. Dnes se vysazují také odrůdy Syrah, Pinot Noir a Viognier.

.....

**SPECIFIKEM OBLASTI JE ODRŮDA TANNAT, KTERÁ JE PRÁVEM NAZÝVÁNA NÁRODNÍM KLENOTEM URUGUAYE. VYNIKÁ VYSOKÝM OBSAHEM TŘÍSLOVIN A TEMNĚ ČERVENOU BARVOU.**

PISANO belongs to smaller family cellars with artistic traditions. Brothers Pisano - Daniel, Eduard and Gustavo - produce wines that have an exceptional character. They are elegant, balanced and distinctive. The Pisano cellar is renowned among wine lovers all over the world.

**The Pisano tradition** started already three centuries ago in **Italy**, the family's original home. Francesco Pisano, grand grandfather of Daniel, Eduard and Gustavo, **relocated to Uruguay** in 1870 and settled in the Progreso region. In 1924, he and his son planted their first vineyards.

The family **vineyards grow on clay and chalky bedrock** close to Rio de la Plata, 25 kilometres north of Montevideo, in the Canelones region, which is today the **most important vineyard district** in Uruguay. The wine-making **Progreso** village, where the Pisano cellar is located, has the best wines as it uses **the sunny and at the same time cold climate of the Atlantic**. On 15 hectares of land are produced wine varieties Tannat, Cabernet Sauvignon Blanc, also in small amounts Sangiovese, Moscato or Giallo - all Italian varieties. Syrah, Pinot Noir and Viognier are also planted today.



**THE TANNAT VARIETY, RIGHTLY CALLED THE NATIONAL JEWEL OF URUGUAY, IS THE SPECIALTY OF THE REGION. IT STANDS OUT BECAUSE OF ITS HIGH TANNIN CONTENT AND DARK RED COLOUR.**

