

OCHO



BLANC DE NOIRS

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Carignan Negra

VIÑEDO
Rancho Bruma, Valle de Guadalupe

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Blanc de Noirs hecho en prensa directa, fermentación a baja temperatura. Añejamiento 9 meses en 50% barrica nueva francesa y 50% en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
7-9 °C

Color dorado champagne, reflejos plateados Nariz masculina con notas elegantes de hinojo, oud, keroseno, té de limón, silex, Ataque fresco, sutil con paladar medio untuoso y con volumen. Ligera tanicidad agradable y persistente. Un vino blanco único por su complejidad aromática y sorprendente similitud a grandes vinos alsacianos.

MARIDAJE
Pescados a las brasas, aves de caza, lechón, ternera, sole meuniere, pasta, quesos añejos, mazapán, pie de limón.

\$665.00 750 ml.



ROSÉ

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Sangiovese

VIÑEDO
Rancho Santos Gallardo, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Prensa directa, maceración pelicular de 2-4 horas. Fermentación maloláctica parcial. Añejamiento de 6 meses en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
5-7 °C

Color litchi medio, brillante con reflejos platinados. Limpio y brillante. Nariz elegante, con notas sutiles de mandarina, toronja fresca, jazmín, lavanda, silex y un toque ligero de mango verde y rosas. Ataque fresco y crocante, paladar medio con notable finesse y con un final aromático floral. Un rosé delicado, atemporal y elegante.

MARIDAJE
Conchas, mole, quiche, chiles rellenos, queso de cabra, alberca, salmón ahumado, huevos rellenos, garnacha, ensalada nicoise.

\$575.00 750 ml.



TINTO

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
70% Cabernet Sauvignon, 30% Petite Sirah

VIÑEDO
Rancho Bruma, Valle de Guadalupe

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Maceración en frío 7 días, Co-fermentado y maceración post fermentativa de 7 días. Añejamiento de 16 meses en 50% barrica nueva francesa de 500 litros.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
15-17 °C

Color púrpura intenso con ribetes rubies. Nariz expresiva y compleja con notas de mora azul, pimienta negra, arándanos secos, rosa fresca y violeta.

Paladar medio denso y amplio. Estructura tánica y fresca equilibrada al final. Un gran vino, de gran complejidad, con potencia, densidad y remarcable elegancia.

MARIDAJE
Borrego, mixiote, carnes rojas, estofados, días fríos y lluviosos, quesos cremosos.

\$1,205.00 750 ml.

PLAN B



SAUVIGNON BLANC

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO
Rancho Rincón de Guadalupe, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Fermentación en frío y prensado inerte. Añejamiento 6 meses en lías finas, en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
6-8 °C

Color paja claro con reflejos dorados. Limpio y brillante. Nariz expresiva y compleja, con amplio perfil de aromas. Notas de durazno, miel de flores, cera y tiza. Notas sutiles de pasta de almendra, nectarina y flores blancas. Ataque cremoso y medio paladar que evoluciona a una frescura que muerde delicioso. Un sauvignon sutil, equilibrado y floral.

MARIDAJE
Pescados a las brasas, aves de caza, lechón, ternera, sole meuniere, pasta, quesos añejos, mazapán, pie de limón.

\$545.00 750 ml.



CHARDONNAY

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Chardonnay

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Fermentación en frío y prensado inerte. Añejamiento 6 meses en lías finas, en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
6-8 °C

Color paja claro con refejos dorados. Limpio y brillante. Nariz expresiva y compleja, con notas de durazno, miel de flores, petróleo y cera. Ataque cremoso y un final de paladar con mucha textura, retrogusto intenso y foral. Mucha textura en final de paladar y retrogusto intenso y complejo, con toques florales de jazmín y gardenia. Un chardonnay fresco, crocante, auténtico y nostálgico, del mundo de chardonnays antes de la invasión de la barrica y maloláctica sin medida.

MARIDAJE
Callos, ceviche, sashimi, atún fresco, pasta Alfredo, risotto, clam chowder, queso de cabra, ensalada de prosciutto, ensalada César, palomitas, duraznos en almíbar.

\$545.00 750 ml.



TINTO GSM(+N)

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
Grenache-Syrah-Mourvedre + Nebbiolo

VIÑEDO
Rancho Bruma, Valle de Guadalupe

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Maceración en frío 5 días. Fermentado y añejado 9 meses en madera francesa.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

Color rubí brillante con reflejos púrpuras profundos. Nariz seductora y explosiva, con notas de regaliz, violeta, granada, cereza, vainilla, chocolate negro, casis, pimienta, mora ahumada, mentol, rosa fresca y grafito. Ataque franco, paladar medio denso, amplio y cremoso. Estructura tánica firme y granulosa con taninos de fruta golosos.

MARIDAJE
Pork belly, tacos coreanos, rib eye, brisket, bbq ribs, tacos de suadero, pollo rostizado, una buena chimenea, buena compañía.

\$665.00 750 ml.

CASA JIPI



BLANCO

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Baja intervención, 6 meses en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
15-17 °C

Color paja claro con ribetes verdosos. Limpio y brillante. Nariz elegante y floral, con toques de miel de acacia, mandarina, melón verde y jalapeño. En boca con ataque fresco y acidez media alta; paladar medio: amplio y fresco. Acidulado / tart, aromático y con notas de pasto fresco y cítricas agradables. Un Sauvignon divertido y joven.

MARIDAJE
Ceviche, callos al grill, huevos benedictinos, pasta con camarón, queso fresco, ostiones.

\$520.00 750 ml.



ROSÉ

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Barbera

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Baja intervención, Prensa directa, marcación 3-6 horas. 6 meses en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

Color durazno con reflejos salmón; limpio y brillante, nítido y coqueto. Nariz expresiva y afrutada con toques de cereza, ciruela fresca, jazmín. En boca con ataque cremoso, evolución mineral y toque acidulado con retrogusto aromático y fresco con notas de toronja y frambuesa. Un rosé fresco, mineral y gastronómico.

MARIDAJE
Una buena tostada, cerdo asado, carnitas, chicharrón prensado, gorditas, verano, paella, ostras rebozadas, tacos de pescado.

\$465.00 750 ml.



TINTO

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Nebbiolo

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Baja intervencion. 6 meses en tanque de acero inoxidable.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
7-12 °C

Color intenso, profundo, violeta con reflejos azulados. Una nariz explosiva con toques de mora azul, yogurt y notas ahumadas. Ataque aterciopelado y cremoso con destellos de tinta fresca. Paladar medio de un tanino jugoso.

MARIDAJE
Pizza, pasta, carnitas, garnachas mexicanas, tacos coreanos.

\$555.00 750 ml.



NARANJA

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
100% Sauvignon Blanc

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Mínima intervención. Un mes de maceración con pieles con maceración carbónica parcial en racimos enteros. Crianza en roble francés neutro durante 12 meses.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
11-13 °C

Tonalidad ámbar con matices dorado-vermeil. Aromas de albaricoque, azahar, té verde y acacia, con notas de canela, clavo, hinojo y eucalipto. Fresco y amplio, con tanicidad firme. una buena mordida que evoluciona en boca, mostrando un gran equilibrio entre fruta y roble fresco. Persisten notas de durazno y mentol.

MARIDAJE
Tabla de quesos y charcutería, tacos de pescado estilo Baja, pasta carbonara, ensalada de flor de calabaza, codorniz asada.

\$555.00 750 ml.

EDICIONES ESPECIALES



EL BASTARDO

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
50% Mourvedre, 50% Montepulciano

VIÑEDO
Rancho Rincón de Guadalupe, Valle de San Vicente

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Cofermentación en madera nueva francesa.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
15-17 °C

Color púrpura intenso, ribete rubí violáceo. Nariz explosiva con notas de mora azul y toques ahumados, zarzamora, regaliz, toques de granada y eucalipto. Ataque amplio con textura aterciopelada, paladar medio con tanino firme y potencia media elevada. Largo y persistente en boca con retrogusto floral, frutos negros. ¡Un vino potente, fresco y goloso!

MARIDAJE
Asados de caza, codorniz, quesos, hamburguesa y ragú.

\$910.00 750 ml.



LA RESERVA

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
90% Cabernet Sauvignon y 10% Cabernet Franc

VIÑEDO
Rancho Bruma, Valle de Guadalupe

VINIFICACIÓN Y AÑEJAMIENTO
Cofermentado, Maceración en frío durante 5 días. Añejado 30 meses en 50% barrica nueva francesa de 500L.

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
15-17 °C

Color granate limpio y brillante. Nariz intensa con notas de tinta, chocolate, cereza negra y toques ahumados. En segunda nariz aromas elegantes de menta, rosa fresca, pimienta, cuero y vainilla. Paladar potente y elegante, con la clásica casta intrínseca de grandes cabernets. Tanino granuloso y masticable, con densidad, potencia y persistencia. Una mezcla bordalesa potente para los amantes de los cabernets de linaje.

MARIDAJE
Pato confitado, entrecote, chistorra, ossobuco, barbacoa, pasta ragú, pavo, quesos cremosos, estofados.

\$955.00 750 ml.



LA VEDETTE

BODEGA
Bruma Vinícola

VARIETAL
Chardonnay 100%

VIÑEDO
Rancho Llano Colorado, Valle de San Vicente

ENOLOGÍA
Lulú Martínez

SERVICIO
5 - 6 °C

Vestido oro vermeil con burbuja fina. Bouquet aromático, elegante y complejo. Notas a durazno, manzana golden, té de tila, flor de azahar, brioche y acacia. Ataque vivaz y fresco con ligeras notas minerales, paladar medio cremoso, final largo y aromático con retrogusto a durazno.

MARIDAJE
De 10 pm a 9 am, a las 9 am, brunch de domingo, cena romántica. Con ternera, costilla de cerdo, cremas, pastas, mariscos, pescados, quesos cremosos, tacos de carnitas, fresas cubiertas de chocolate, waffles, huevos benedictinos y ostiones.

\$1,060.00 750 ml.

LISTA DE PRECIOS

PRECIO PÚBLICO PRECIO BODEGA

Ocho Blanc de Noirs	\$665	\$565
Ocho Rosé	\$575	\$490
Ocho Tinto	\$1,205	\$1,205

Plan B Blanco Sauvignon Blanc	\$545	\$470
Plan B Blanco Chardonnay	\$545	\$470
Plan B Tinto	\$665	\$470

Casa Jipi Blanco	\$520	\$445
Casa Jipi Rosé	\$465	\$400
Casa Jipi Tinto	\$555	\$475
Casa Jipi Naranja	\$555	\$475

El Bastardo	\$910	\$775
La Reserva	\$955	\$815
La Vedette	\$690	\$590

