

ViewPoint.

Magazine



COLONY 3
PARK PLAZA
MALL DEL ESTADÍSTICO

UNIQUE 3
HOTELS
MALL DEL ESTADÍSTICO

BUQUEBUS

FACEBOOK.COM/47CLUB / WWW.47STREET.COM.AR

i ♥ 47



LOCAL EXCLUSIVO MALDONADO, URUGUAY.
ITUZAINGO ESQ. SARANDI.



Queridos Amigos,

Es un placer saludarlos nuevamente y poder acercarlos, un año más, nuestra revista VP Magazine. A través de ella queremos darles a conocer las novedades de nuestro complejo y brindarles información que sea de verdadera utilidad. Es así que en esta edición encontrarán notas de interés, últimas noticias del complejo VP y nuestro ya famoso y solicitado recetario.

Queremos también contarles, que durante estos 5 años hemos vivido experiencias más que interesantes y reconfortantes. Ante todo queremos destacar el cariño y respeto incondicional de nuestros clientes. Gracias a ellos hoy somos una empresa sólida y en crecimiento, llena de ambiciones y deseos de progreso.

Es sumamente gratificante recibirlos un año más y ser parte de su estadía en esta ciudad a la que todos queremos y sentimos propia más allá de nuestra nacionalidad o país de residencia.

Durante todo el año nuestro complejo ha recibido visitantes de todas partes del mundo y nos sentimos muy orgullosos de que nos elijan y nos conozcan. Para todos ellos trabajamos, cumpliendo nuestro objetivo de brindarles el mejor servicio y calidad.

Nuestro agradecimiento a todos y esperamos tenerlos esta temporada deleitándose con lo que mejor sabemos hacer... sorprender vuestros paladares!!!

***Lic. Inés Lauga
Responsable de
Comunicación
Complejo View Point***



Sumario

ViewPoint.



1.



4.



6.



8.



11.



14.

Bienvenida..... 1

Victoria Rodríguez 4
"Me gusta comer con Punta del Este ante mis ojos"

Orlando Petinatti.....6
"View Point es el plan perfecto"

Gastón Palmieri.....8
"View Point es un niño mimado"

Recetas10
Cheff Roberto Connio.....11

- *Mejillones*
 - *Salmón con puré de hinojos*
 - *Rack de cordero marinado con batatas rústicas*
- Pastelero Javier Ferreyra.14
- *Crema de mascarpone y quinotos*
 - *Macondo*
 - *Ogaki*

Staff

Dirección General: Gastón Palmieri
Dirección Editorial: Lic. Inés Lauga
Notas: Lic. Victoria Rapetti
Arte gráfico: D.G. Silvana V. Spataro
silvana@ideasgraficas.com.uy
Fotografía: Alfonso Zorrilla - Archivo View Point

complejo
ViewPoint.

RESTAURANTE - TERRAZA - COFFEE & WINE BAR

Calle 20 y 27 - Punta del Este - Uruguay
Tel: (00598) 4244 8015 / 8016
info@viewpointgourmet.com.ar
www.viewpointgourmet.com

Año 3 - Número 3
Publicación anual de distribución gratuita

ViewPoint.

¡¡Por otro año pleno de éxitos y realizaciones!!

Les desea Staff View Point.

Javier Ferreyra (Pastelero) - Ferenando Crisci (RR.PP.) - Roberto Connio (Cheff) - Gastón Palmieri (Director) - Alex Silveira (Resp. Banquetes) - Santiago Fernández (Gerente General)



citi®

Victoria Rodríguez

ViewPoint.

revela sus secretos de verano

“Me gusta comer con Punta del Este ante mis ojos”

Los mejores momentos de su vida tienen el sabor de Punta del Este. Siendo una niña Victoria Rodríguez y su familia desembarcaban en la costa con miras de pasar el verano “entre sombrillas, heladerita, juegos y mucha diversión”. Estas primeras experiencias en Punta, darían lugar a una nueva etapa donde el trabajo como conductora del exitoso ciclo de TV “Verano del...”, la llevaría a conocer la cara más glamorosa del balneario.

La llegada de sus hijos Delfina y Víctor logró el reencuentro con aquel Punta del Este de la infancia. “Otra vez los picnic en la playa, como cuando era niña”, dice con entusiasmo.

Su trabajo como conductora del talk show de Teledoce “Esta boca es mía”, el teatro y la pintura, le dejan poco tiempo para salir, sin embargo siempre encuentra el momento oportuno para encontrarse con amigas. Algunas veces quiere brillar como una celebridad, y otras simplemente busca una excusa para disfrutar de eternas charlas de mujeres.

Dueña de un físico excepcional y un carácter que la distingue, la comunicadora traslada esa mezcla de exquisitez y bohemia a sus momentos de distracción.

Sus gustos van desde un paseo por el puerto con sus hijos, hasta el más excepcional de los atardeceres en View Point.

¿Desde cuándo veranea en Punta del Este?

Veraneo en Punta desde que soy muy chica. Mis padres venían a un departamento que tenía mi abuela en la playa mansa. Eran otros tiempos, llevábamos una vida muy tranquila, recuerdo que fundamentalmente íbamos a la playa, comíamos en casa de amigos de mis padres.

Luego crecí y me tocó trabajar, algo que también disfruté mucho porque descubrí el Punta del Este del glamour, de los



personajes internacionales, de las grandes fiestas. Luego de conocer este mundo volví a la sombrilla y a la heladerita (risas). Siendo madre las prioridades cambian, lo que no quita que me guste disfrutar de la buena vida y las propuestas típicas de verano. Me encanta salir. Sacarme el pareo, ponerme linda e ir a un vernisage, un atelier, o ir a un buen restorán.

¿Qué planes hace en familia cuando no van a la playa?

Hacemos programas típicos. No falla el Jagüel, el Museo del Mar, un programa imprescindible y que adoran los niños es ir a darle de comer a los lobos del puerto.

ViewPoint.

¿Cuál es el plan perfecto para salir con amigas?

Con amigas el plan perfecto es volver a ser anónima. Elegir una playa casi desierta, algo que diferencia a Punta del Este de otros lugares, charlar y tomar sol toda la tarde. Después de haber hablado de la vida, ponernos lindas y decirnos piropos entre nosotras (risas). Eso es algo que a las mujeres nos encanta. Luego ir a cenar a un lugar lindo, porque ya no vamos a boliches.

¿Le gusta cocinar?

Históricamente no, pero la maternidad me ha obligado a volcar la creatividad en la cocina, confieso que no me es fácil. Este es uno de los motivos por los que disfruto ir a comer a un restaurante.

¿Qué tiene que tener un plato para convertirse en una obsesión?

Tiene que ser algo diferente, un sabor que me sorprenda. Eso sí, que sea salado, nunca fui muy dulcera.



Cuándo va a un restaurante, ¿qué tipo de atractivos considera fundamentales?

Me gusta que esté integrado a la naturaleza, eso creo que hace a Punta del Este diferente de otros lugares. Si estoy en Punta me gusta ver mar, arena, verde. Adoro tener una linda vista. Es por eso que View Point me parece fantástico. Está muy bien ubicado, es uno de los lugares que valen la pena. Me gusta comer con Punta del Este ante mis ojos.

em o z i o n e
Sentí Punta del Este

La tranquilidad de un espacio reservado para unos pocos y el beneficio de estar cerca de todo.

Ubicado en el centro del Arte y Diseño de Punta del Este, sobre la principal Avda del Design District, EMOZIONE ofrece su estilo contemporáneo.

Solamente 24 exclusivas unidades, destinadas a aquellos que quieran sentir Punta del Este de una forma diferente.



- Destacado Hall de acceso revestido en mármol
- Amplio jardín parqueado
- Pileta climatizada - Solarium
- Garajes fijos con bauleras
- Barbacoas equipadas
- Parrillas privadas

inmobiliaria
PASSADORE
UNA GRAN FAMILIA... UNA GRAN EMPRESA

Bvar. Artigas Pda. 5 de la Mansa - Punta del Este
Tel: (+598) 4249 4731 / 4249 4166
Argentina Tel: 0800 333 0785 - Brasil Tel: 0800 892 3000
puntadeleste@passadore.com.uy - www.passadore.net.uy

Orlando Petinatti

ViewPoint.

un apasionado de Punta del Este

“View Point es el plan perfecto”

Pocos saben quién es Freddy Nieuchoicz Abramovich, sin embargo todos saben quién es el Licenciado Orlando Petinatti. Con su nombre artístico logró colarse en los hogares, calles y oficinas de los uruguayos. Su programa de radio “Malos Pensamientos” lleva casi veinte años al aire y es considerado un clásico.

La interacción con el oyente es su fuerte. Cuando comienza el segmento “La Mano”, sus seguidores se preparan para escuchar historias de todo tipo. Petinatti pone todo su ingenio para resolver los problemas de sus oyentes, dificultades amorosas, laborales y hasta sexuales de uruguayos de todas partes del país y el mundo son ventiladas y analizados con humor. Su paso por la televisión también le dejó buenos recuerdos. Con “La Tele está servida”, “Noche de Miércoles” “Mil Perdones” y “Mundo Cruel” reunió grandes satisfacciones y generó muchas carcajadas. Hay quienes consideran que El Licenciado fue el primer uruguayo “famoso”, lo cierto es que Petinatti escribió un capítulo en la historia de los medios uruguayos y tiene cuerda para rato.

Hoy su vida se divide entre la radio y su familia, y si bien tiene como muletilla aclarar que “vive todo el día en la radio”, es sabido que su esposa Ethel y su pequeña hija Amy ocupan la mayor parte de sus pensamientos.

El 2010 fue un año de cambios, por primera vez “Malos Pensamientos” se emitió por Azul FM, sin duda todo un desafío que dio buenos resultados.

Para descansar de la vorágine de la gran ciudad Petinatti y su familia se disponen a pasar las vacaciones en Punta del Este. Desde la llegada de Amy en 2008 la vida de este singular comunicador cambió. Hoy confiesa que sus principales salidas giran en torno a su hija y que son esos los momentos que más disfruta. Como buen amante de Punta del Este, disfruta del contacto con la naturaleza y sabe regalarse un salida de placer. Seguidor de la excelencia de View Point. “El Licenciado” se prepara para pasar unas vacaciones en lo que él llama “un lugar perfecto”



¿Cómo planificó las vacaciones para el 2011?

Me tomaré unos días en enero y también algo de febrero. Eso no quiere decir que “Malos Pensamientos” no salga al aire. Como todos los veranos, hacemos un recopilación de lo mejor del año.

¿Cuánto hace que veranea en Punta del Este?

Hace muchos años que Punta es destino necesario en las vacaciones, aunque sea por unos días. Si bien aprovecho para viajar y escapar un poco del sol, dado que no salí beneficiado en el reparto de pigmentación, juntarse con amigos en verano y en Punta es obligación.

Punta tiene todo lo que tiene que tener un lugar de entretenimiento, de relax, de descanso y de familia. Si uno quiere bolichear toda la noche o descansar todo el día, ahí está Punta.

ViewPoint.

¿Cuáles son sus mejores recuerdos de verano?

A lo largo de la vida uno va acumulando recuerdos de todo tipo. En cuanto a Punta, recuerdos de salidas, disfrute, música, noche, fiestas pero también de juegos, corridas, piscina, playa y diversión.

¿Es salidor?

Antes, en mi adolescencia y en mi juventud, salía muchísimo. Hoy en el rol de padre, salgo al supermercado o a jugar con mi hija (risas). Esta etapa está llena de felicidad. Amy es un sol y disfrutamos de ella donde estemos.

¿Cuál es el plan perfecto para salir en Punta?

El plan perfecto es el que no se piensa de antemano, el que nace imprevistamente. Pero estando en Punta todo se acerca a la perfección si se trata de salidas.

Es un seguidor de los encantos de View Point.

¿Qué es lo que le atrapó de este restaurant?

Es un lugar increíble con una vista mágica y si le agregamos la atención y el buen comer, da como resultado el plan perfecto. Recomiendo las carnes y pescados que son mis favoritos.

¿Qué tiene que tener un restaurant para que te conquiste?

Lo mismo que una mujer, gustarte desde la primera vez.



Gastón Palmieri

ViewPoint.

nos adelanta los nuevos platos de la temporada

“View Point es un niño mimado”

Con su corta edad y su gran potencial, Gastón Palmieri ha convertido uno de sus sueños más importantes en realidad, hacer del complejo View Point una marca exitosa, sinónimo de calidad, distinción y buen gusto.

Ubicado en el corazón de Punta del Este el restaurante View Point crece cada año y convoca a todas aquellas personas amantes de la buena comida. Gastón, su dueño, nos cuenta las novedades de esta temporada.

¿Cómo vivís el crecimiento de View Point confitería y restaurante?

VP es para mí, como ver el crecimiento de un hijo. Es un niño muy mimado al que le he dedicado y le dedico el cuidado del más mínimo detalle. A veces pienso lo rápido que han pasado estos 5 años de vida y me cuesta creerlo. Recién ahora puedo sentarme, de vez en cuando, a disfrutar de mi confitería y mi restaurante. Amo este emprendimiento desde el comienzo y trabajo cada día para que nuestros clientes encuentren cada año cosas nuevas que estimulen sus sentidos y puedan disfrutar de nuevos platos tanto en la confitería como en el restaurante.

¿Cuáles son las cosas que más disfrutás de tu restaurante?

Me gusta poder repartir mi tiempo equitativamente en cada una de las áreas que conforman mi restaurante. Si bien la mayor parte del tiempo la dedico a la cocina, estoy convencido que como director tengo que estar presente en todas las áreas: por ejemplo, la organización de eventos, el control de los servicios de catering, el cual viene creciendo exponencialmente cada año, trabajar para afianzar las alianzas con nuestros proveedores, etc.

Por suerte cuento con un equipo de gente idónea en cada área que desarrolla su trabajo con responsabilidad y eficiencia. Esto me permite, como te decía anteriormente, poder



estar gran parte del tiempo en el corazón del restaurante que es mi cocina y allí crear cada nuevo plato junto con Roberto Connio mi mano derecha y fiel compañero, quien disfruta tanto como yo el arte de crear y combinar texturas y sabores.

¿Qué alianzas tendrán para esta temporada?

La verdad, hemos tenido la suerte de generar muy buenas relaciones con nuestros proveedores. Esto ha fomentado nuevas alianzas que esta temporada estarán presentes.

ViewPoint.

Una de ellas será la exclusividad del agua **Voss** tanto en la confitería como en el restaurante. Este producto va muy de la mano con nuestra imagen de marca y sobre todo, tiene muy buena aceptación en nuestros clientes. Un detalle interesante es que la gente pide llevarse el envase luego de consumirlo. Si te fijas la botella responde a un diseño moderno y muy jugado haciendo despertar la atención y el interés de los consumidores.

Otra alianza de esta temporada viene de la mano de Champagne **Pommery** con quienes tendremos exclusividad en todos los eventos del verano.

Citi es otra alianza que nos acompañará nuevamente este año con un atractivo descuento preferencial para sus clientes tanto en la confitería como en el restaurante.

Asimismo, establecimiento Juanicó también tendrá su espacio en nuestro wine bar, esta alianza llevará el nombre de **"View Point by Le Terroir"**. Allí se realizará la cata de diferentes vinos guiada por el sommelier José Adolfo Burger. Todo esto acompañado de una degustación de postres de nuestra pastelería. Una combinación perfecta para no perdersela.

¿Cuáles serán algunos de los nuevos platos de esta temporada?

Esta sí que es una rica pregunta... (risas)

Por supuesto que tanto la carta de la confitería y el restaurante están renovadas.

A modo de ejemplo te cuento que en el restaurante se presentará un plato nuevo a base a cochinillo, un exquisito tartar de atún rojo con tiradito de tilapia, merluza negra especial con vegetales de estación, entre otros.

Asimismo, los clientes que elijan hacer la degustación del chef será una elección interesante ya que serán platos diferentes cada día a base de productos frescos de estación.

Con respecto a la confitería, nuestro pastelero Javier Ferrera presentará, además de los postres de siempre, nuevos sandwiches y ensaladas. Por ejemplo la "ensalada tropical" a base de atún, vegetales y fruta de la pasión, también estará presente el tan conocido y pedido club sandwich y un nuevo sándwich de "pastrami", un pan beagle integral con lechuga en julianas y pepinillos aderezado con una mostaza antigua. Para no perderselo!

¿Cómo proyectás VP de acá a 5 años?

Lo proyecto con mucha energía. Seguiremos trabajando en la línea que venimos, siempre sobre la base de nuestra

creatividad y buen gusto.

Continuaré formando gente idónea para ser parte de la empresa con actitud ganadora y proyección a futuro.

Veo en VP un potencial increíble para seguir desarrollando y espero seguir contando con lo más importante que tenemos que son nuestros clientes.

Por último, ¿cuál es el secreto para vivir y disfrutar de lo que más te gusta hacer?

El secreto es trabajar cada día con mucho esmero, dedicarle tiempo y sobre todo dedicarse el tiempo para disfrutar de lo que uno hace.

Tengo la suerte de saber que detrás de mí está el sostén de mi hermosa familia que es mi cable a tierra. El incondicional apoyo también de mi madre y mis hermanos, que si bien viven en Argentina, están siempre presente en cada decisión. A todos ellos también mi especial agradecimiento por confiar y creer en este sueño hecho realidad.





Pastelero Javier Ferreyra

RECETAS

Chef Roberto Connio





Ingredientes

3 dientes de ajos cortados en láminas
1 cebolla pequeña cortada en brunoise
100 gr. de jamón crudo cortado en cubitos
2 tomates peritas pelados, despepitados y cortados en concassé
50 gr. de champignones frescos cortados en láminas
50 gr. de tomates cherry
1 kg. de mejillones
perejil
albahaca
ciboulette
vino blanco c/n
sal y pimienta
aceite de oliva c/n

Preparación

Colocar una cacerola a fuego fuerte, agregar aceite de oliva, ajo, cebolla, jamón crudo y champignones. Saltear por un par de minutos y agregar los mejillones, salpimentar, agregar vino blanco y dejar cocinar por unos minutos más hasta que los mejillones estén abiertos.

Agregar los tomates en concassé y los cherrys.

Servir en recipiente hondo con los jugos de cocción y espolvorear con hierbas frescas.

Acompañar con tostadas de pan focaccia con aceite de oliva.

Salmón con puré de hinojos

ViewPoint.



Ingredientes (4 porciones)

1 kg. de lomo de salmón con piel cortado en 4 trozos
4 limones sutiles
2 hinojos
2 naranjas (el jugo y la piel)
40 gr. manteca
30 gr. azúcar
sal, pimienta
aceite de oliva c/n

Preparación

Salpimentar el salmón y sellar en sartén bien caliente con aceite de oliva, pasar a una asadera y terminar la cocción en horno moderado a fuerte.

En la misma sartén sellar los limones cortados a la mitad. Reservar.

Para la crema de hinojos, cortar los mismos en juliana y cocinarlos con manteca, azúcar, jugo y zestes de naranja. Cuando estén tierno procesar y salpimentar.

Armado del plato. Disponer una porción de salmón sobre la crema de hinojos y acompañar con limones grillados y hierbas.

con batatas rústicas



Ingredientes (4 porciones)

Cordero

4 rack de cordero
6 dientes de ajo
1 ramita de tomillo
4 hojas de laurel
1 ramita de romero
aceite de oliva c/n
sal, pimienta negra

Batatas rústicas

1 kg. boniatos zanahoria
12 echalotes
16 tomates cherry
12 dientes de ajo
aceite de oliva c/n
sal, pimienta negra
tomillo
verdeo

Preparación

Cordero. Limpiar los excesos de carne de las costillas de cordero, mezclar el resto de los ingredientes. Colocar en un recipiente cubierto con film y dejar marinar en la heladera por la noche. Sellar a fuego fuerte en plancha, terminar la cocción en horno moderado a fuerte por 8 minutos. Reservar.

Batatas. Pelar las batatas y cortar en rodajas de 1 cm., colocar en placa de horno, salpimentar, agregar los echalotes pelados y cortados a la mitad, los tomates, los dientes de ajo, el tomillo y aceite de oliva; cocinar en horno moderado hasta que las batatas estén doradas.

Armado del plato. Armar un zócalo con las batatas y vegetales, disponer el rack de cordero cortando las costillas en pares, espolvorear con verdeo.

Crema de mascarpone y quinotos *ViewPoint.*



Ingredientes

150 gr. queso mascarpone
100 gr. azúcar
150 gr. crema de leche
Esencia de vainilla

Para los quinotos

250 gr. quinotos
125 gr. azúcar
Jugo de ½ limón
Hojas de menta

Para la decoración

Hilos de caramelo en c/n

Preparación:

Batir el queso mascarpone junto con el azúcar, la esencia de vainilla y el jugo de limón. Incorporar la crema previamente batida. Unir con movimientos envolventes. En un molde cilíndrico, cuya base tenga un bizcochuelo brownie, verter la preparación hasta la mitad y agregar 4 quinotos cortados al medio, previamente confitados en azúcar y menta. Luego completar el cilindro con el preparado de queso. Enfriar por 6 horas.

Luego desmoldar y presentar en un plato decorado con algunos quinotos confitados a modo de salsa y algunos hilos de caramelo en forma de nido. A degustar.

Tamal de gelatina de maracuyá rellena de coco



Ingredientes (4 porciones)

Gelatina de maracuyá

10 gr. de gelatina
3 ½ tazas de jugo de maracuyá
5 cdas. de azúcar

Relleno de colada

25 gr. de manteca
2 cdas. de azúcar
¼ taza de miel
1 taza de coco rallado
½ taza de leche de coco

Preparación

Gelatina de maracuyá. Poner a hidratar la gelatina. Mezclar el jugo de maracuyá con el azúcar y calentar. Disolver la gelatina ya hidratada con el jugo caliente. Verter esta mezcla en un molde cuadrado forrado por un plástico hasta que alcance un espesor de 1 centímetro. Refrigerar hasta que cuaje. Reservar la mezcla remanente de maracuyá para sellar los poros.

Relleno de colada. Derretir la manteca con el azúcar y la miel, cocinar a fuego medio hasta que empiece a caramelizar. Añadir el coco y la leche de coco. Revolver con una cuchara de madera y cocinar hasta que se evapore. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Montaje del tamal. Cuando la gelatina de maracuyá esté bien firme, cortar en 2 rectángulos. Llenar una manga de pastelería con la colada fría. Con la mano sostener doblado a lo largo uno de los rectángulos de gelatina, conservando el plástico de las bases y con la manga envolver el rollo de maracuyá y verter un poco de gelatina sobre la unión del tamal para sellarlo.

Presentación. Retirar los rollos de la heladera y envolver atándolos con tres tirillas de puerro dulce cocido. Decorar con damero de puerros sobre el plato con salsas de frutos rojos y mango.

Sushi de arroz dulce y frutas varias



Ingredientes:

Arroz de duraznos

- 1 taza de leche
- 1 taza de leche de coco
- 1 taza de arroz
- 3 cdas. de azúcar
- 2 tazas de pulpa de duraznos

Frutas

- 8 frutillas
- 1 mango
- 2 kiwis
- 2 duraznos

Preparación

Arroz de duraznos. Hervir la leche con la leche de coco, agregar el arroz, revolver y cocinar a fuego lento hasta que el arroz esté al dente. Agregar el azúcar, y cocinar unos minutos más. Retirar del fuego y dejar reposar.

Una vez que el arroz esté bien frío incorporar el puré de duraznos sin dejar que el arroz se maltrate.

Guardar en el refrigerador hasta el momento de servir.

Armado del Sushi. Colocar una hoja de papel parafinado sobre la mesa de trabajo. Con una cuchara distribuir el arroz y con la ayuda del papel armar los rollos pequeños.

Decorar con la fruta fresca.

uruguay punta del este montevideo la barra argentina buenos aires puerto madero martinez pilar españa murcia almería chile santiago de chile



estoy bien. estoy en

“ Con Walmer el proceso de decoración fue un placer. Es la primera vez que entré a mi nueva casa y estaba toda preparada para instalarse, tenía todo para recibirme. El equilibrio entre la calidez hogareña, el diseño y lo moderno me estaban esperando.

ALEJANDRA COVELLO ”

TESTIMONIO COMPLETO EN

interiorismo

Walmer

www.walmer.com.uy



Tel. +598 4244-3434

ATLÁNTICO SUR

ser singular


FAMILIA DEICAS
URUGUAY

Cercanos al mar, con la influencia climática del Océano Atlántico, nace ésta línea de vinos Single Vineyard, elaborados con uvas de un solo viñedo: un mismo suelo, un mismo clima que fielmente reflejan un solo lugar. Cada Single Vineyard es la genuina identidad que tiene un terroir, expresado en los aromas y sabores del vino.



CABERNET SAUVIGNON
Reserva Durazno - El Carmen - 2007



TANNAT
Reserva Durazno - 2006



SAUVIGNON BLANC
Reserva Juanes - 2010



Único, irrepitible, singular.
Así es Atlántico Sur

SIN GLE VINE YARD