



techlawbiz[®]
TECHNOLOGY + LAW + BUSINESS



ANNA KARIS



F
FIDUSAIRES

FITZROY2231
PALERMO HOLLYWOOD

SENSATION
EVENTOS



BERGIA[®]
INGENIERÍA & ARQUITECTURA

EL FORTÍN

M **MOURELLE & VEGA**
ABOGADOS



BLEJER & CIEZA
ABOGADOS



DOP CONSULTING
Protection & Savings Solutions



t|b

www.techlawbiz.com

Guillermo N
ABOGADO



techlawbiz®
TECHNOLOGY + LAW + BUSINESS

Reconquista 661, 9°
(C1003ABM) Buenos Aires, Argentina
Tel. +54 (11) 5272-3350
Cel. +54 (911) 5475-3011
Miami: +1 (305) 665-9987
info@techlawbiz.com

techlawbiz®
TECHNOLOGY + LAW + BUSINESS

- Arquitectura Legal para Negocios Digitales
- Auditoría y adecuación de Bases de Datos Personales
- Prueba Digital, e-Discovery e investigación del Cibercrimen
- Conflictos con sitios y buscadores de Internet
- Protección de la Propiedad Intelectual online

Reconquista 661, 9°, (C1003ABM), Buenos Aires, Argentina
Tel: +54 (11) 5272-3350 | Miami: +1 (305) 665-9987
www.techlawbiz.com | info@techlawbiz.com

techlawbiz®
TECHNOLOGY + LAW + BUSINESS

tecnología
+
derecho
+
negocios



techlawbiz®

TECHNOLOGY + LAW + BUSINESS



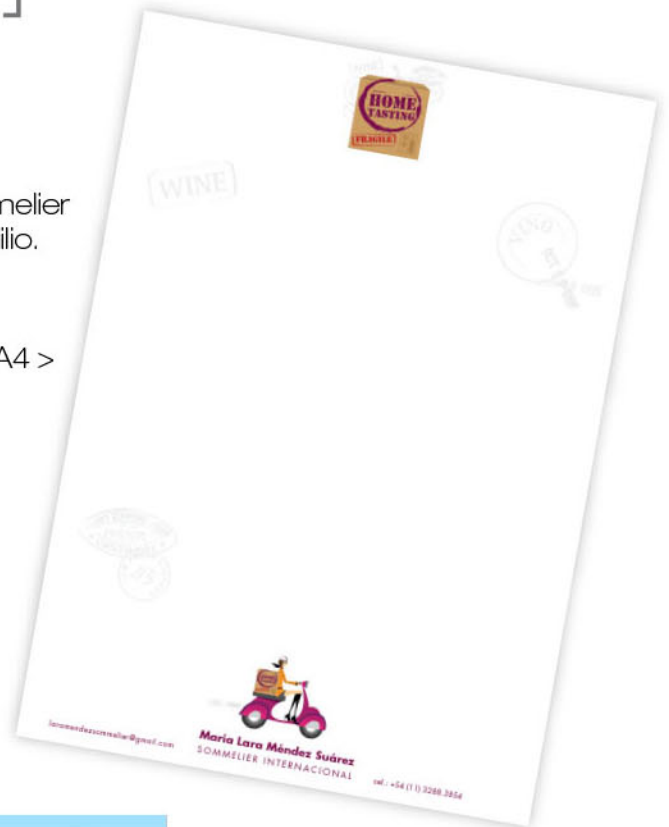
< Desarrollo de isologo para una sommelier para realizar degustaciones a domicilio.

Papel A4 >



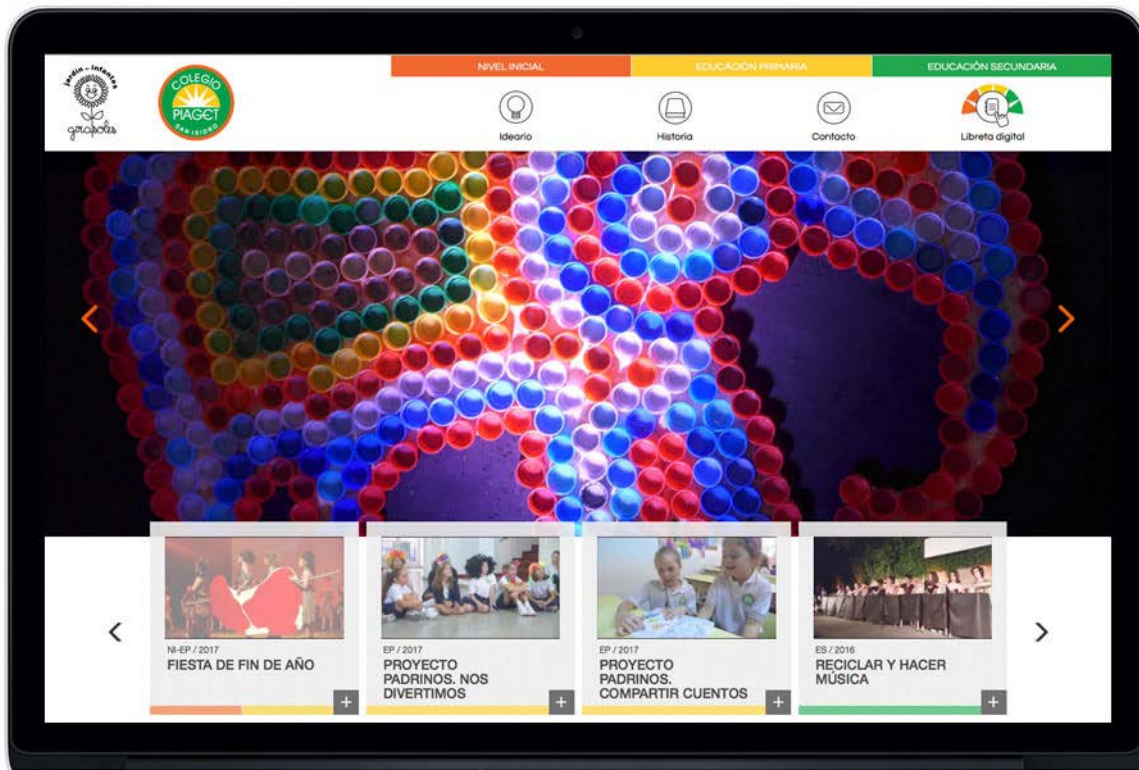
< Tarjetas personales

v



< Distintas piezas para encabezados para Facebook.







EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
BODEGA ERNESTO CATENA VINEYARDS

ERNESTO CATENA VINEYARDS

VINUS VENDO, SENSUS DONO.

ALMA NEGRA BLANCO | ALMA NEGRA TINTO | SIESTA MALBEC | SIESTA CABERNET FRANC | ANIMAL EXTRA BRUT

La cita es el día **Jueves 9 de Octubre** en el horario de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$100.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS Y QUESOS PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 69

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
BODEGA EL EQUILIBRISTA

EL EQUILIBRISTA

EQUILIBRISTA BALA HUMANA | EQUILIBRISTA MISTERIOSO | EQUILIBRISTA SENSACIONAL | GRAN EQUILIBRISTA

La cita es el día **Miércoles 15 de Octubre** en el horario de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$100.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS Y QUESOS PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 70

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
BODEGA DOMICIANO

DOMICIANO DE BARRANCAS

DOMICIANO EXTRA BRUT | DOMICIANO MALBEC | DOMICIANO RESERVA MALBEC | DOMICIANO SYRAH | DOMICIANO RESERVA SYRAH

La cita es el día **Jueves 25 de Septiembre** en el horario de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$100.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS Y QUESOS PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 67

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
CODORNIÚ ARGENTINA - BODEGA SÉPTIMA

PREMIUM WINES BODEGA SÉPTIMA MENDOZA - ARGENTINA

CAVAS SELECCIÓN RAVENTÓS BRUT, CATALUÑA ESPAÑA | CAVAS SELECCIÓN RAVENTÓS ROSÉ, CATALUÑA, ESPAÑA
LA VICALANDA RESERVA 08, RIOJA, ESPAÑA | VIÑA ZACO 08, RIOJA, ESPAÑA

La cita es el día **Jueves 6 de noviembre** de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$100.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS Y QUESOS PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 74

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
PLAN B DE BODEGA BUDEGUER
la que será dirigida por su Brand Ambassador, María Mendizábal.

PLAN B BY BUDEGUER

PLAN B SAUVIGNON BLANC . PLAN B CHARDONNAY . PLAN B MALBEC . PLAN B CABERNET

La cita es el día **Jueves 23 de octubre** de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$100.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS VINOS Y QUESOS PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 71

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Bin 4 Vinology Club
Tiene el agrado de invitar a usted a la degustación de
QUESOS PUERTO CASEUS Y VINOS DE LAS PIEDRAS PURA VID

Puerto Caseus
SECRETOS DEL MONDO HECHOS EN ARGENTINA

VAMOS A DEGUSTAR LOS QUESOS SÓLOS Y EN LAS SIGUIENTES PREPARACIONES:
EMPANADAS DE QUESO TIPO GOUDA | PINCHES DE QUESO TIPO FETA
RISSOTTO CON QUESO TIPO PECORINO

La cita es el día **Jueves 13 de noviembre** de **19:00 hs. a 21:00 hs.** en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

EL COSTO DE LA DEGUSTACIÓN ES DE \$130.- POR PERSONA (INCLUYE LA DEGUSTACIÓN DE LOS QUESOS Y VINOS PANINIENZO PARA ACOMPAÑARLOS).

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P: sommelier@bin4vinoology.com.ar • mmendizabal@bin4vinoology.com.ar
4774-7362 • 4776-3807 • www.bin4vinoology.com.ar • [f/bin4vinoology](https://www.facebook.com/bin4vinoology) • [/bin4vinoology](https://www.instagram.com/bin4vinoology)

NEWS 75

BIENVENIDA PRIMAVERA

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

f t i g

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

DEL 21 AL 26 DE SEPTIEMBRE
25% OFF EN VINOS
BLANCOS, ROSADOS Y ESPUMANTES

VALIDO PARA LA COMPRA MINIMA DE TRES BOTELLAS Y/O MAYOR A \$300.
NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES. CONSULTAR PRODUCTOS ADHERIDOS.

4774.7362 | 4776.3807
República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.
sommelier@bin4vinology.com.ar • www.bin4vinology.com.ar • f /bin4vinology • t /bin4vinology

TODOS LOS DÍAS EN
EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

20% DE DESCUENTO CON

TE ESPERAMOS!

20% OFF y cuotas sin interés

club LA NACION PREMIUM

sommelier@bin4vinology.com.ar
República de Eslovenia 1959, Las Cañitas • 4774-7362 • 4776-3807
www.bin4vinology.com.ar • f /bin4vinology • t @bin4vinology

PROMOCIÓN VÁLIDA HASTA EL 31/12/2015. LAS PROMOCIONES NO SON ACUMULABLES. CONSULTAR PRODUCTOS ADHERIDOS.

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Lo invita a la degustación a ciegas

Descubrir EL varietal

Vamos a degustar
5 VINOS TINTOS DE UN MISMO VARIETAL
dirigida por *Eliana Amelio*

Jueves 22 de septiembre de 19:00 hs. a 21:00 hs.
en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

CUPOS LIMITADOS. RESERVE MEDIANTE PAGO ADELANTADO \$160 POR PERSONA
sommelier@bin4vinology.com.ar • www.bin4vinology.com.ar • 4774-7362 • 4776-3807

f t i g

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

16-10-16
DÍA DE LA MADRE

República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.
sommelier@bin4vinology.com.ar • www.bin4vinology.com.ar • 4776-3807

f t i g

EST. 2011
VINOLOGY
WINE & GOODTIMES

Lo invita a la degustación de

BODEGA ANIELLO
PATAGONIA ARGENTINA

VAMOS A DEGUSTAR: ANIELLO BLANCO DE PINOT NOIR. 006 PINOT. 006 MERLOT. ANIELLO SOIL MERLOT. ANIELLO SOIL MALBEC.
dirigida por *Santiago Bernasconi*, dueño de la bodega.

Jueves 13 de octubre de 19:00 hs. a 21:00 hs.
en República de Eslovenia 1959, Las Cañitas.

CUPOS LIMITADOS. RESERVE MEDIANTE PAGO ADELANTADO \$160 POR PERSONA
sommelier@bin4vinology.com.ar • www.bin4vinology.com.ar • 4776-3807

f t i g



Invitamos a la degustación de sus vinos ícono el día miércoles 29 de octubre de 18:30 a 20:00 hs. en el Hotel Sofitel Buenos Aires.

Progenie I . Tomero Reserva Petit Verdot . Tomero Reserva Malbec . Vistalba Corte B . Vistalba Corte A



Luego de la degustación nuestros invitados podrán disfrutar de una comida maridada con los vinos de la Bodega diseñada por Olivier Falchi, Chef Ejecutivo por un precio especial de 370 pesos.

CUPOS LIMITADOS. R.S.V.P.
Hotel Sofitel Buenos Aires: Arroyo 841, C1007AAB Buenos Aires.



Durante **La Semana del Vino** del 29 de septiembre al 5 de octubre aquí en **La Cabrera, Bodega Vistalba**, acompañará un menú de pasos maridado con los siguientes vinos de la bodega:
Tomero Sauvignon Blanc 2014 . Tomero Malbec 2013 . Vistalba Corte C 2013

LA CABRERA
Uno de los secretos mejor guardados de Palermo

THE *pick* MARKET



Te invitan a la degustación de:



PROGENIE III
Tomero Sauvignon Blanc
Tomero Reserva Malbec

EL VINO SEMANA DEL VINO DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 5 DE OCTUBRE



LA CABRERA
Uno de los secretos mejor guardados de Palermo
José Antonio Cabrera 5099, Tel: 831-7002



EL VINO NOS UNE SEMANA DEL VINO DEL 29 DE SEPTIEMBRE AL 5 DE OCTUBRE

TE ESPERAMOS EL MIÉRCOLES 1 DE OCTUBRE A LAS 19:30 HS. EN UGARTECHE 3154. CUPOS LIMITADOS. CONFIRMAR ASISTENCIA.



**DEL 16 AL 18 Y DEL 23 AL 25 DE ENERO
EN SANTAS NEGRAS**

MENÚ DE LUISA GONZÁLEZ DE URQUIZA CON VINOS DE BODEGAS VISTALBA

== RECEPCIÓN ==
COPA DE ESPUMANTE CON CROQUETAS

== ENTRADA ==
CEVICHE SANTAS NEGRAS o SALMÓN CURADO, PERAS ASADAS Y RÚCULA

== PLATO PRINCIPAL ==
BRÓTOLA DEL DÍA, VEGETALES BABIES, TOMATES CONFIT Y ALCAPARRAS o
COSTILLAS DE CORDERO A LA PARRILLA CON PAPINES, ROMERO Y CHUTNEY

== POSTRE ==
DURAZNOS QUEMADOS CON RON, MASCARPONE o
CRUMBLE DE MANZANAS CARAMELIZADAS

**SANTAS
NEGRAS**

SANTAS NEGRAS: CNO. SAIZ MARTINEZ ESO. LOS LOBOS. JOSÉ IGNACIO, MALDONADO. TEL.: 4486266

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

LALINDA
PANADERÍA Y CAFÉ

**VIERNES 16 DE ENERO DURANTE LA NOCHE
ACOMPAÑAMOS LOS PLATOS CON VINOS DE BODEGA VISTALBA**

ENTRADAS
EMSPANADAS DE CARNE
ENSALADA CON LENTEJAS ESTOFADAS, HUEVO POCHE Y PANCETA

PRINCIPAL
CORDERO CON TABBOULEH o LINGUINI AL PESTO GENOVESE
o BRÓTOLA EN PAPILLOTE CON VERDURAS ASADAS

POSTRE
DEGUSTACIÓN DE POSTRES

LALINDA
PANADERÍA Y CAFÉ

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

LALINDA: MONTEVIDEO Y 18 DE JULIO. MANANTIALES, BARRA DE MALDONADO, MALDONADO, URUGUAY
+598 4277 5224 | www.lalindapunteleste.com

parador
la huella
faro josé ignacio

**VIERNES 23, SÁBADO 24 y DOMINGO 25
ACOMPAÑAMOS LA COPA DE BIENVENIDA
CON VINOS BLANCOS TOMERO DE BODEGA VISTALBA**

Tomero **VISTALBA**
WINES

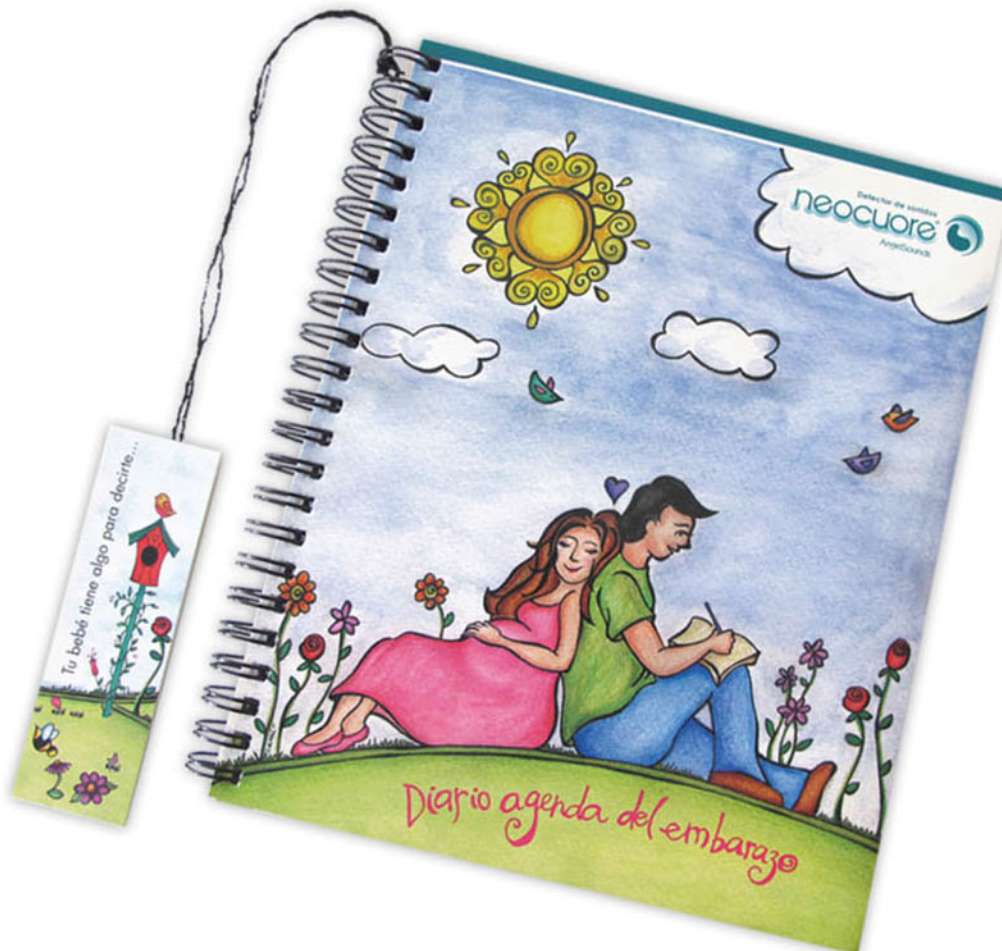
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

RESERVAS: info@paradorlahuella.com . Tel. +598 4486 2279 . Playa Brava José Ignacio . Uruguay

ROSANA P. CAPRA
cel 15 52 20 45 20
rcapra@disegnocapra.com.ar







EST. 2011
VINOLGY
WINE & GOODTIMES

REGALOS VINOS CRISTALERÍA ESPUMANTE PACKAGING PERSONALIZADO ESPIRITUOSAS DELICATESSEN

CATÁLOGO 2013

BLEND O CORTE
BONARDA
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHAMPAGNE
CHARDONNAY
CHENIN
MALBEC
MERLOT
PETIT VERDOT
PINTO NOIR
ROSADO
SANGIOVESE
SAUVIGNON BLANC
SEMILLÓN
SYRAH
TANNAT
TEMPRANILLO
ESPUMANTE
TORRONTES
VIOGNIER

Por qué aprender a degustar?

Tomar vino es una tarea fácil, sin embargo, degustar el mismo vino puede resultar un poco más complicado. Es necesario contar con algunas técnicas especiales, buena memoria y algo de imaginación. Es por ello que los amantes del vino aprendemos a degustar, ya que sabemos que el esfuerzo puesto en entender el vino, opuesto a simplemente beberlo, nos paga siempre buenos dividendos. Degustar vino nos permite agregar una dimensión extra a la rutina básica de todos los días de comer y beber, convirtiendo la obligación en un placer o una necesidad de todos los días en una celebración de la vida.

Memoria en acción

Como cualquier otra habilidad la degustación requiere de una combinación de técnica y experiencia, es decir, aclarar, todos la tenemos, pero pocos nos convertimos. Esto se explica por nuestra memoria sensorial, que cabe simplemente definir la variedad o zonas de producción. El verdadero gol es entender el vino que estamos bebiendo. A través de la concentración de nuestros sentidos y con la comparación que nos permite la memoria sensorial entrenada, el degustador puede ir descifrando la información que el vino nos va brindando. Es importante poder contar con un grupo de degustación para poder compartir nuestras sensaciones con otras personas. Los grandes vinos tienen esa mágica capacidad de inmediatamente crear una comunicación entre los que lo están bebiendo. Degustar no debe ser un acto solitario y los buenos vinos no deben ser bebidos sin comentarios. A las técnicas de degustación a mí me gusta llamarlas el ABC de la degustación, ya que son técnicas muy simples y siguen una lógica a través de una serie de pasos. Puede que algunas técnicas, en un principio, parezcan poco naturales, pero cada una de ellas ha sido desarrollada a través de los siglos para llegar a resultados específicos. Además me animo a asegurarse que después de una par de prácticas se convierten en automáticas. Los profesionales del vino en general prefieren luz natural, ambiente libre de aromas y mantel blanco o simplemente una hoja para poder observar el vino. La idea es sentirse en un ambiente estéril y no, por ejemplo, con olor a pastas con pesto o guiso de lentejas con panceta. Recuerda que la degustación de vinos no es un test y que nadie te va a estar juzgando, lo que vos creas que el vino es, debería ser, ya que no somos computadoras. Cada degustador tiene su tabla, por ejemplo los vinos alemanes para los franceses son dulces, pero para ellos son vinos secos ya que están acostumbrados desde que nacieron a tomar vinos blancos con azúcar residual.

Que mirar en un vino

Es el primer paso que se debe realizar cuando uno se encuentra frente a una copa de vino. Para ello es necesario llenar la copa hasta el ecuador, nunca por encima. Tomarla siempre por el pie, la razón es que si la tomamos por el cáliz podemos calentar el vino, o mancharnos las copas con nuestras huellas dactilares. Muchos dicen que al dar una copa de vino, se puede analizar cuanto sabe la persona por el lugar por donde toma la copa. Ahora vamos rotar el vino, en el primer caso analizamos la heredad y en el segundo el disco superior. Una buena técnica que uso mucho, es colocar mi mano debajo de la copa, si no logro verla es de intensidad alta, si la veo borrosa es media y si logro verla perfectamente es suave. El siguiente paso es rotar la copa para analizar la densidad del vino a través de sus lágrimas, si son gruesas y la veo descender lento significa que el vino tiene buen cuerpo y alcohol. En el caso que te sientas intimidado de rotar la copa en el aire, lo puedes hacer perfectamente con la base sobre la mesa.

María Mendizábal

EST. 2011
VINOLGY
WINE & GOODTIMES

REGALOS VINOS CRISTALERÍA ESPUMANTE PACKAGING PERSONALIZADO ESPIRITUOSAS DELICATESSEN

CATÁLOGO 2014

EDICIÓN FIN DE AÑO

BLEND O CORTE
BONARDA
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
CHAMPAGNE
CHARDONNAY
CHENIN
MALBEC
MERLOT
PETIT VERDOT
PINTO NOIR
ROSADO
SANGIOVESE
SAUVIGNON BLANC
SEMILLÓN
SYRAH
TANNAT
TEMPRANILLO
ESPUMANTE
TORRONTES
VIOGNIER

VENTAS@BIN4VINOLGY.COM.AR 4774.7362 | 4776.3807 WWW.BIN4VINOLGY.COM.AR

EST. 2011
VINOLGY
WINE & GOODTIMES

PRENSA

GUÍA OLER: DÓNDE COMPRAR VINOS Y DÓNDE PROBARLOS, POR AGUSTINA DE ALBA.

MALEVA: ESTAS SON LAS 10 VINOTECAS MÁS LINDAS DE BUENOS AIRES

2. BIN4VINOLGY (LAS CABITAS)

El vino es el alma de la cocina, así como la música es el alma del espectáculo. En este artículo, Agustina de Alba nos muestra cómo elegir el vino adecuado para cada ocasión y cómo disfrutarlo al máximo. También nos cuenta sobre las 10 vinotecas más lindas de Buenos Aires, un lugar ideal para disfrutar de un buen vino y una buena comida.

VENTAS@BIN4VINOLGY.COM.AR 4774.7362 | 4776.3807 WWW.BIN4VINOLGY.COM.AR

BENEFICIOS 2013

chello latinamerica

scanso te
bilidades.

R

adio Sulte
servicio:
o servido

sin
ca,
ol,
las
y

BENEFICIOS POR PUNTOS BIENESTAR

PASE HOWARD JOHNSON PILAR
www.hjpilar.com.ar

El programa incluye:
Una noche en hotel Howard Johnson Pilar habitación doble standard. Una comida por adulto (almuerzo o cena sin bebida). Desayuno buffet. Un masaje relajante por adulto. Acceso al spa y a las instalaciones del hotel.

Podes acceder a este beneficio por
70 puntos = 1 PASE HOWARD JOHNSON PILAR

PASE COLONIA

El programa para dos personas incluye:
Pasaje Bs.As.-Colonia-Bs.As. en barco rápido Buquebus. Traslados puerto-hotel-puerto. Una noche en hotel Posada del Gobernador o similar, habitación doble standard con desayuno.

Podes acceder a este beneficio por
85 puntos = 1 PASE COLONIA X 1 NOCHE

Mismo programa por 2 noches:
Podes acceder a este beneficio por
115 puntos = 1 PASE COLONIA X 2 NOCHES

PASE SOFITEL LA RESERVA CARDALES
www.sofitelreserva.com

El programa incluye:
Una noche en hotel Sofitel La Reserva Cardales en habitación doble superior. Una comida por adulto (almuerzo o cena - menú de 3 pasos con bebida sin alcohol). Desayuno buffet. Un masaje de una hora en Le Spa por persona a elección. Acceso a las instalaciones del hotel.

Podes acceder a este beneficio por
118 puntos = 1 PASE SOFITEL LA RESERVA CARDALES

chello latinamerica 17

LA HISTORIA se sienta a La MESA

MOCTEZUMA HERNÁN CORTÉS
CHE GUEVARA FIDEL CASTRO
SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ
ELIZABETH TAYLOR MIKE TODD
FRIDA KAHLO LEON TRISTKY

Cuando dos personajes históricos comparten una mesa, el mundo nunca es igual que antes. Y en su primera serie documental, elgourmet.com investiga esas comidas que quedaron en la historia.

la historia se sienta a la mesa conduce benito taibo estreno, lunes 20:00 HS.

VENTAS PUBLICITARIAS: evissos.mexico@primer.tv / Teléfonos: 52-54-6250 / 47-52-4833.

elgourmet.com

movistar

G

elgourmet.com

Presentan los estrenos de Mayo, con la presencia de chef mura

Movistar y elgourmet.com lo invitan al lanzamiento de los estrenos de Mayo, donde se presentará el nuevo programa del chef Mitsuharu Tsumura: **Perú. Cocina nikkel, chifa y criolla.**

JUEVES 25 DE ABRIL
10:00 HS. | Maldo
(Calle San Martín 39, Esq. Calle Colón, Miraflores - Lima, Perú)
RSVP al email cinco@inscripciones.com.pe o al (51-1) 204-4805.

movistar

G

elgourmet.com

ROSANA P. CAPRA
cel 15 52 20 45 20
rcapra@diseñocapra.com.ar



**GV PANNUNZIO
ESPUMOSO PINOT NOIR**



STRAIN: PINOT NOIR 100%.

REGION: LA CONSULTA, SAN CARLOS, MENDOZA, A 800 MASL.

HARVEST: IT TAKES PLACE ON SECOND WEEK OF FEBRUARY, AT THE VERY START OF THE DAY, WHEN TEMPERATURE IS LOWER. HARVESTING IS CARRIED OUT IN PLASTIC BOXES OF 18 KG.

RECEPTION: IS DONE ON A GRAPE-BUNCHES SELECTION BELT, WHICH GUARANTEES HEALTH, CLEANNES AND STRAIN PURITY.

PRODUCTION: AFTER DESTEMMING, THE GRAPES ARE TRANSPORTED IN STAINLESS STEEL BUCKETS TO THE FERMENTATION VESSEL.

YEASTS: SELECTED YEASTS ARE USED.

WINEMAKING: DIRECT PRESSING AND SEPARATION OF WINES. STRIPPING IS DONE UP TO 160 NTU. 14 DAY FERMENTATION AT 16°C DURING 18 DAYS. MATURATION TANKS OVER FINE LEES DURING ONE MONTH, WITH BETTER SMOOTHNESS.

SECOND FERMENTATION: AUTOCLAVE FERMENTATION. YEASTS. CONTACT WITH LEES FOR 70 DAYS.

TYPE: EXTRA BRUT.

MALOLATIC FERMENTATION: WITH NATIVE BACTERIA.

STABILISATION: UNFILTERED WINE STABILIZED.

RESIDUAL SUGARS: 9.5 G/LITER.

ALCOHOL: 12.5% VOL.

ACIDITY: 6.5

TASTING NOTES: ELEGANT LIGHT PINK COLOR, TYPICAL OF CHAMPAGNE. EXPRESSES AROMAS OF RED FRUITS, STRAWBERRY AS WELL AS SOME BREAD. SUBTLE AND DELICATE, IT BURSTS IN MOUTH AND A LONG, RICH FINISH. IT IS IDEAL AS AN APPETIZER OR WITH SEAFOOD.

SERVING TEMPERATURE: BETWEEN 6°C AND 8°C.

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM



BARTOLOME CRUZ 2221. 4TH FLOOR. OFFICE 404 | (1636) OLIVOS, BUENOS AIRES, ARGENTINA



**GV PANNUNZIO
MALBEC RESERVA**



STRAIN: MALBEC 100%.

REGION: BARRANCAS, MAIPÚ, MENDOZA, A 800 MASL.

SOIL: BARRANCAS CAN BE DIVIDED INTO 2 TYPES OF SOIL: SILTY SURFACE WITH ROCKY STRUCTURE (MENDOZA RIVER ALLUVIAL STONES) TO THE NORTH AND DEEP SANDY AREAS TO THE SOUTH.

CLIMATE: IT IS CHARACTERIZED BY THE DAILY THERMAL AMPLITUDE, (UP TO 20° BETWEEN DAY AND NIGHT) AND THE WARMTH OF SUMMER. BARRANCAS HAS AN ARID TEMPERATE CLIMATE. IT RAINS ABOUT 200MM ON AVERAGE PER YEAR.

VINEYARD YIELD: 7 TONS PER HECTARE.

HARVEST: IT TAKES PLACE ON THE 3RD DAY OF APRIL, AT THE VERY START OF THE DAY, WHEN TEMPERATURE IS LOWER. HARVESTING IS CARRIED OUT IN PLASTIC BOXES OF 20 KG.

RECEPTION: IS DONE ON A GRAPE-BUNCHES SELECTION BELT, WHICH GUARANTEES HEALTH, CLEANNES AND STRAIN PURITY.

PRODUCTION: AFTER DESTEMMING, THE GRAPES ARE TRANSPORTED IN STAINLESS STEEL BUCKETS TO THE FERMENTATION VESSEL.

PRE-FERMENTATION MACERATION: A COLD PRE-FERMENTATION MACERATION OF 3 TO 4 DAYS IS DONE AT A 5°C TEMPERATURE, ACCORDING TO THE ENOLOGIST TASTING.

YEASTS: SELECTED YEASTS ARE USED.

ALCOHOLIC FERMENTATION: TAKES BETWEEN 7 AND 10 DAYS AT A TEMPERATURE OF 20°C - 28°C. THREE DAILY REMOUNTS ARE MADE UNTIL DENSITY REACHES 1.020. THEN, TWO DAILY REMOUNTS UNTIL A DENSITY OF 1.000 AND ONE DELESTAGE DURING FERMENTATION (DENSITY 1.080 AND 1.040).

MALOLATIC FERMENTATION: POST-FERMENTATION MACERATION OF 4 TO 7 DAYS.

AGING: 35% OF THE WINE, IN FRENCH OAK BARRELS.

PH: 3.65.

ALCOHOL: 14.9% VOL.

TASTING NOTES: ITS COLOR IS INTENSE VIOLET RED WITH DARK TONES. TO THE NOSE, FRUIT IS PROTAGONIST, FINELY COUPLED BY WOOD, WITH OUTSTANDING RED FRUITS SUCH AS PLUM, BLACKBERRY, AND SOME HINTS OF VANILLA, COFFEE AND CHOCOLATE. ON THE MOUTH IT IS INTENSE, RICH IN VOLUME AND OF LONG-LASTING PERSISTENCE, WITH VERY GOOD ACIDITY. THE EXCELLENT BALANCE BETWEEN THE FEATURES OF THIS BRAND, THE TERROIR AND THE OAK MAKE THIS AN ELEGANT, COMPLEX AND LONG-LASTING WINE. IT IS IDEAL TO HAVE WITH MEAT, PASTA AND CASSEROLE.

SERVING TEMPERATURE: BETWEEN 16°C AND 18°C.

ENOLOGISTS: LUIS BARRAUD - IGNACIO MACCIARDI.

VENTAS@PANNUNZIOWINES.COM | WWW.PANNUNZIOWINES.COM



BARTOLOME CRUZ 2221. 4TH FLOOR. OFFICE 404 | (1636) OLIVOS, BUENOS AIRES, ARGENTINA

Seguinos en f @

neocuore®

neocuore

¡Disfrutá de tu bebé... escuchalo!

"Tengo dos nenes de 6 y 4 años y estoy esperando mellizos! Ni bien nos enteramos buscamos cosas para disfrutar este embarazo y así encontramos Neocuore. El bebé que está a la derecha es más tranquilo y se escucha re bien, pero el que está a la izquierda es súper movedizo y nos cuesta encontrarlo ¡Siempre se está corriendo! Para poder compartir este hermoso momento conectamos Neocuore a un parlante y nos divertimos todos juntos escuchando los corazoncitos de mis bebés. Mi hijo más chico no se va a la escuela si no lo dejó escuchar a sus hermanitos antes!"

@Maria Celina Soa

escucha

CUNA FUNCIONAL MELLIZOS

mellizos

Bebés

MINI CUNA

embarazo

escuchalo con neocuore

COIECHO

0 800-888-BEBÉ (2323). Conocé nuestros productos en www.neocuore.com

neocuore®

La primera cuna funcional para mellizos

Realizada en MDF laqueada en blanco, convertible a cama nido.

Ingresá en www.neocuore.com.ar y conocé toda nuestra línea de productos.

011-4836-1321 . 0-800-888-BEBÉ (2323) : www.neocuore.com

embarazo, juguetes, cuna, mini cuna, coiecho, escuchalo con neocuore, mellizos, bebé

Detector de sonidos neocuore® AngelSounds

¡Disfrutá tu embarazo!

Esto nos cuentan las mamás vía Facebook

"Me compre el Neocuore para mi anterior embarazo y ahora estoy de 7 semanas ¡¡No veo la hora de llegar a las 12 así puedo escuchar a mi porotito con este invento maravilloso! Gracias por acercar este producto a las futuras mamás. Nos ayuda a estar relajadas y poder sentir a nuestros bebés todos los días :)"

@Sol Morgantini Mrakovich

¡NUEVO! DIARIO AGENDA DEL EMBARAZO!

¡Escuchá sus patadas, latidos y hasta el hipo!

¡CONSEGUÍLO HOY! 011 - 4836-1321 ó 0 800-888-BEBE (2323)

Seguinos en f @

NEOCOURE SE CONSIGUE EN TODO EL PAÍS. CONSULTÁ PUNTOS DE VENTA O ENVÍOS EN WWW.NEOCOURE.COM

Detector de sonidos neocuore® AngelSounds

vinculate con tu bebé ¡Disfrutá tu embarazo!

Esto nos cuentan las mamás vía Facebook

"Embarazada de mi primera hija me regalaron el Neocuore, que usamos y disfrutamos de escucharla. Hoy espero a mi segundo hijo, y le toca disfrutarlo a ella, que ya tiene 3 años. Está fascinada, lo tiene en su cuarto, lo maneja solita, me pide casi todos los días que siente cuando se mueve. Como sabe que ella en la panza tenía mucho hipo ¡¡llegamos a grabarla! ahora está esperando poder escuchar el primer hipo del bebé. Estamos felices porque generaron un hermoso vínculo..."

@Malala

¡NUEVO! DIARIO AGENDA DEL EMBARAZO!

¡Escuchá sus patadas, latidos y hasta el hipo!

¡CONSEGUÍLO HOY! 011 - 4836-1321 ó 0 800-888-BEBE (2323)

Seguinos en f @

NEOCOURE SE CONSIGUE EN TODO EL PAÍS. CONSULTÁ PUNTOS DE VENTA O ENVÍOS EN WWW.NEOCOURE.COM



^
Diseño de caja para pendrive de regalo por el 10º aniversario de Anna Karis

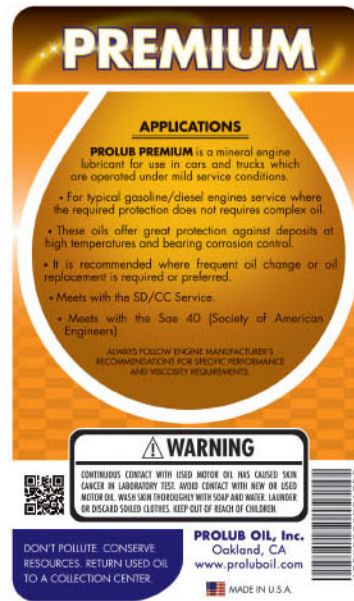


>
Diseño de caja para Detector de Sonidos de Neocuore



>
Diseño de tarjeta porta maceta para germinación de semillas de trigo y maíz para el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca Presidencia de la Nación





Diseño de etiquetas >
para distintos tipos de aceites
y tamaños de envases



PRODUCT DESCRIPTION		
<p>PROLUB HYDRO are hydraulic oils to have excellent properties against wear because are formulated with high quality base oils and a super-stabilised additive system that neutralises the formation of corrosive materials. They are designed to work with systems operating under severe conditions where high levels of antiwear and film strength protection are needed.</p> <p>PROLUB HYDRO oils are supreme performance anti-wear hydraulic oils designed to satisfy a wide range of hydraulic equipment requirements. They provide long oil/filter life and optimum equipment protection reducing both maintenance costs and product disposal costs.</p>		
<p>FEATURES AND BENEFITS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Extended system life. • Outstanding protection against wear, rust and corrosion. • Excellent oxidation resistance over long service periods. • Superior Demulsibility, protects systems where small quantities of moisture are present. Readily separates larger quantities of water. • Rapid air separation, reduces foaming potential and it's negative effects. • Long-term hydrolytic stability. • Long-term thermal stability. 	<p>APPLICATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • To be used in mobile equipment of hydraulic systems that work at high temperatures and under severe conditions. • Can be used in hydraulic pumps, presses, plastic injection machines, machine tools, induction oven systems and systems requiring a high degree of load-carrying capability and anti-wear protection. • Not to be used in bearings that has silver alloys. 	<p>SPECIFICATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • AFNOR NFE 48-603 HM • ISO 6743/4 HM • Cincinnati Milacron P-68/P-69/P-70 • Denison HF-0/HF-1/HF-2 • DIN 51524 (part 2) • Vickers M-2950-S • U.S. Steel 127/137
<p>WARNING</p> <p>CONTINUOUS CONTACT WITH USED MOTOR OIL HAS CAUSED SKIN CANCER IN LABORATORY TEST. AVOID CONTACT WITH NEW OR USED MOTOR OIL. WASH SKIN THOROUGHLY WITH SOAP AND WATER. LAUNDRER OR DISCARD SOILED CLOTHES. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.</p> <p>CHILDREN CAN FALL INTO BUCKET AND DROWN. KEEP CHILDREN AWAY FROM BUCKET WITH EVEN A SMALL AMOUNT OF LIQUID.</p> <p>CONTAINER RETAINS VAPOR OR RESIDUE. DO NOT REUSE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.</p>		
<p>DON'T POLLUTE. CONSERVE RESOURCES. RETURN USED OIL TO A COLLECTION CENTER. PROLUB continuously improves performance through product innovation. This may result in occasional color/odor variations. No expiration date if kept in a cool and dry place.</p>		
		<p>PROLUB Oakland, CA MADE IN U.S.A.</p>