

La familia Andreu Solé procedentes de Castellón de la Plana, España, luego de cumplir su sueño de visitar Puerto Rico se establecieron aquí a finales de los años setenta. Don Juan Andreu Roig fue un enólogo dedicado durante dos décadas a producir vino. En Guánica encontró tierras fértiles, con un microclima seco parecido a lo que conocía en su tierra natal. Seleccionó los terrenos y en el año 1981 comenzó con 70 cuerdas sembradas de uva para mesa. Su proyecto fue exitoso, sin embargo, en 1989 unas inundaciones desastrosas terminaron con el mismo.

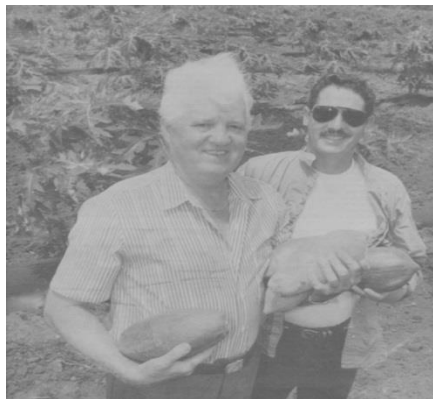
Diez años después su hijo, Juan Ramón Andreu Solé decidió emprender otro proyecto y continuó con el sueño de su padre. Sembró nuevamente uvas pero esta vez para elaborar vino de mesa. Tomando en cuenta las condiciones de calor, clima y de la tierra, desarrolló un vino tipo porto reforzado y así surgió el vino Doce Calles, en honor al pueblo que los acogió. El éxito lo llevó a fundar Bodegas Andreu Solé en el entorno de la Ensenada donde radica la antigua Central Guánica. Así nacieron el primer vino de uvas puertorriqueño, las sangrías y los licores artesanales. Con este proyecto se rompe el mito de que no se puede sembrar uvas para vino en el Caribe y nuestra estrella brilla una vez más.

Hoy tenemos el privilegio de seguir este legado brindando a nuestra clientela un vino puertorriqueño y productos de gran calidad.

Nos honra su patrocinio y esperamos se una a nuestra familia.



Marilú Márquez



Don Juan Andreu Roig y Juan R. Andreu Solé c.1993

Visitas guiadas a finca y bodega
\$10 +IVU(incluye copa de vino Doce Calles)
Menores de 18 años \$5+IVU

Salidas: 11:30am, 1:30pm, 3:00pm

Ofertas complementarias:

- 1- Muestras de vino Doce Calles, de sangrías de la casa (blanca, tinta, rosada o de parcha) para que seleccione su copa y un chupito del sabor de su preferencia. **\$15**
- 2- Muestras de vino Doce Calles, de sangrías de la casa (blanca, tinta, rosada y parcha) para que seleccione su copa y un chupito del sabor de su preferencia, y plato de queso manchego. **\$20**
- 3- Muestras de vino Doce Calles, de sangrías de la casa (blanca, tinta, rosada y parcha) para que seleccione su copa y un chupito del sabor de su preferencia, plato de queso manchego y almuerzo. Las opciones de almuerzo son: pechuga de pollo a la plancha o costillas de cerdo. Los platos salen con ensalada y un complemento (arroz con cilantro, papitas asadas con mantequilla y romero, o tostones). **\$30**

Tapas y almuerzos

Queso Manchego	\$10
Cortes fríos Selección de jamón, salami, quesos, aceitunas y pan.	\$ 7
Ceviche del día	\$5
Boquerones en vinagre	\$5
Canasta de pan con ajo o con all i oli	\$ 3
Pan con queso manchego fundido	\$ 7
Bolitas de papa y bacalao	\$ 8
Calamares empanados	\$ 9
Tortilla de Patatas	\$4
Empanada Gallega de Bacalao	\$5
Chorizo al vino	\$ 8
Montaditos de churrasco	\$ 9
Espárragos envueltos en tocineta	\$8
Albóndigas	\$5
Churrasco	\$14
Lomo de cerdo relleno	\$16
Filete de Salmón con alcaparras	\$14
Pechugas de pollo a la plancha	\$10
Costillas de cerdo en miel y mostaza	\$10
Sopa del día	\$ 5
Postres del día	\$ 5

Precios no incluyen IVU (11.5% del consumo)
 Grupos de 9 personas en adelante se incluirá un 15% de propina

La vid

La vid es una de las plantas cultivadas más antiguas que se conocen. La uva es el fruto de la vid. Las principales regiones productoras se encuentran en zonas templadas comprendidas entre los 20° y 50° Norte y Sur del Ecuador donde están bien definidas las cuatro estaciones del año. Sin embargo a pesar de que en el trópico no tiene las condiciones ideales, existen más de 60 mil hectáreas en uva para mesa y para vino. La uva pertenece al género *Vitis* cuyos miembros se caracterizan por ser arbustos trepadores que se fijan mediante zarcillos, y se cultiva sobre estructuras que le provean soporte y forma para el mejor aprovechamiento de la energía solar, ventilación y fácil manejo.

Nuestro viñedo

Tenemos tres (3) cuerdas sembradas desde 1999 con las variedades Merlot, Tempranillo, Moscatel (blanca) y otras en el sistema de espaldera vertical con sistema de riego por goteo. Las podas se realizan entre enero y marzo, las cosechas desde julio hasta diciembre.



Juan R. Andreu Solé y Marilú Márquez

El vino

Doce Calles es vino tinto joven tipo porto producto de nuestra mezcla de uvas. Se elabora como un vino fortificado al cual se añade brandy, interrumpiendo el proceso de fermentación. De esta forma, el azúcar que no llega a convertirse en alcohol permanece en el vino, otorgándole su característico sabor dulce y es añejado en barricas de roble americano.



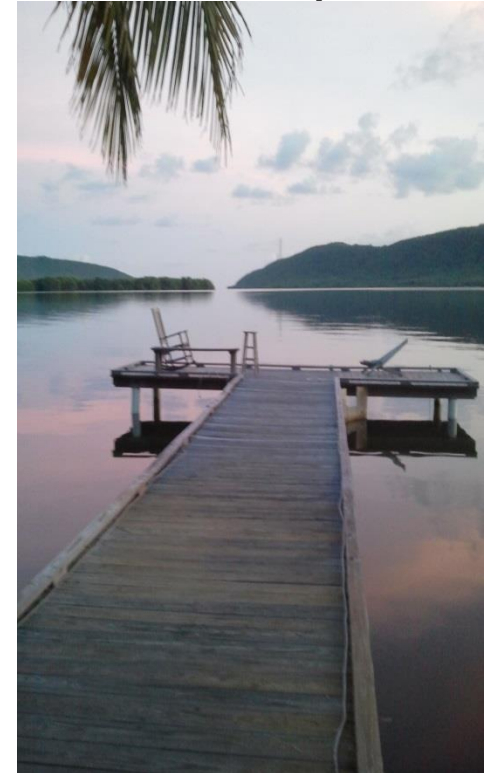
Nuestros productos

El vino reforzado **Doce Calles**, las sangrías **Solé** (tinta, blanca, rosada y de parcha) y los licores **Guaynía** se elaboran de manera artesanal utilizando ingredientes naturales. Es por ello que en ocasiones observará sólidos suspendidos y gajitos en las sangrías.

Por el momento nuestra producción es limitada y sólo se venden en la Bodega.
No hacemos envíos por correo.



“Calidad sin prisa”



Reservaciones (787) 951-9622

PR-3116, km. 2.6, Bo. Ensenada, Guánica Puerto Rico
Apdo. 326, Ensenada, Puerto Rico, 00647
bodegasandrusole@gmail.com

**Cocina: Viernes y Sábados de 7 pm a 12
Domingos, de 1:00 a 5:00 p.m.**

**Bar: Viernes y Sábados: 7:00 pm a 1:00 am
Domingos de 1:00 a 6:00 pm**

Visitas guiadas los domingos: 11:30am, 1:30pm y 3:00 pm