



VINÍCOLA
SALESIANA
DESDE 1930



CATÁLOGO DE VINOS, PISCOS Y APERITIVOS



Por la compra de CADA PRODUCTO
de la VINÍCOLA SALESIANA está
contribuyendo al sostenimiento de la
MISIÓN SALESIANA EN EL PERÚ.



Síguenos y descubre más de nuestra
historia y promociones especiales

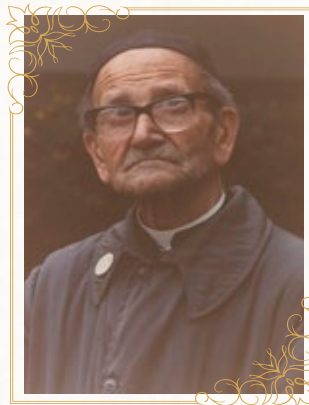


@vinicolasalesiana1930

NUESTRA HISTORIA

La Casa Salesiana de Breña inició en el año 1930, la producción de vino a raíz del compromiso que tenía la Congregación Salesiana del Perú con la Arquidiócesis de Lima para abastecer a las parroquias de vino de misa y fue con el Padre Emilio Soria (1902 - 1988) el iniciador de aquella labor.

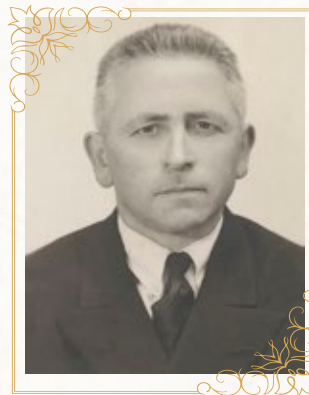
En 1938 aparece el hermano Leonardo Franzero (1906 - 1985), italiano, de profesión: enólogo, coadjuntor de la Casa de Rímac quien ayudaría al Padre Soria a la elaboración del vino, por presentar problemas de salud.



Emilio Soria

Durante el año 1939 la responsabilidad total de la bodega salesiana quedó a cargo del hermano Franzero. En 1940, con la orientación de la familia Franzero, llegan a la bodega máquinas traídas de Italia, las cuales en su momento eran las más modernas de Lima y Perú.

En esos años el Arzobispado avisó a las parroquias del nuevo encargado experto en vinos. En la gestión del hermano Franzero, se amplió la producción y diversificación de vinos, piscos y licores (aparte del vino de misa, borgoña, moscatel, tinto, vermut a la italiana, vinagre, pisco, entre otros). Adecuó toda la infraestructura de equipos de molienda, barriles, alambiques, así como, los mecanismos de mantenimiento y limpieza de los equipos que estaban para la época y definió la personalidad del vino salesiano.



Leonardo Franzero

En 1971, la bodega pasó a depender directamente del ecónomo inspectorial hasta la actualidad. En 2005, el ecónomo inspectorial, padre Ernesto Lombardi, emprendió la renovación total de la bodega y ya con el nombre de "Vinícola Salesiana", se mejoraron equipos, ampliando la gama de productos para ofrecer lo mejor a nuestros clientes. Desde entonces, diversos productos de la Vinícola han recibido galardones por su calidad.



Comienzos de la Vinícola

FAMILIA SALESIANA



NOSOTROS

Proyectamos un mundo en el cual nuestros productos promuevan la solidaridad y hermandad teniendo como finalidad generar obras con impactos sociales.

Nuestros productos representan una contribución directa al sostenimiento de la misión salesiana en el Perú.

Trabajamos en: Oratorios, Casas de Acogida, Centros Juveniles, Colegios, Centros de Formación Técnica, Parroquias, Misiones, Centros de Formación Pastoral y en otras presencias al servicio de la juventud.

Propiciar en nuestra comunidad momentos de esperanza y optimismo a través de exquisitos sabores, envolventes aromas y cautivadoras tonalidades, con productos y servicios de excelencia.

NUESTRA MISIÓN

NUESTRA VISIÓN

Lograr una mayor presencia y competitividad en el mercado nacional e internacional con productos de calidad.



Vinícola desde el 2005



La Casa de Breña en sus inicios

VINO DE MISA

“El vino debe ser natural, del fruto de la vid y no alterado”

(Código de Derecho Canónico 924)



 Variedad: Uva Quebranta.

 Alcohol: 15% Vol.

 Temperatura: 12° C a 14°C.

 Color: rojo teja.

 Presentación: 750 ml.

 Gusto:

Vino generoso, semiseco, manteniendo sus aromas y sabores propios de la variedad, obtenidos a través de la interrupción en el proceso de fermentación por adición de pisco.

 Maridaje:

Aptos para la Santa Misa - Brindis

PRECIO S/. 24.00

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



VINOS

VINO BORGOÑA



 Variedad: Uva Borgoña.

 Grado Alcohólico: 11% Vol.

 Presentación: 750 ml.

 Temperatura: 10°C. a 13°C.

 Color rojo rosella.

 Gusto:

Vino semiseco, con toques
delicados frutados.

 Maridaje:

Comida asiática - Brindis - Pastas -
Sangría.

PRECIO S/. 18.00

VINO ROSÉ



 Variedad: Uva Quebranta.

 Grado Alcohólico: 12% Vol.

 Presentación: 750 ml.

 Temperatura: 8° a 16°C.

 Color: Rosado pálido.

 Gusto:

Vino semiseco, afrutado,
ligeramente dulce y bajo en
alcohol.

 Maridaje:

Aperitivos - Cócteles - Brindis -
Comida asiática - Postres.

PRECIO S/. 19.00

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



VINO DULCE

-  Variedad: Uva Quebranta.
-  Grado Alcohólico: 16% Vol.
-  Presentación: 750 ml.
-  Temperatura: 12°C a 16°C.
-  Color rojo rubí.

Gusto:

Vino dulce, con toques delicados frutados.

Maridaje:

Brindis - Postres - comidas ligeramente saladas.

PRECIO S/. 24.00



VINO MALBEC

-  Variedad: Uva Malbec.
-  Grado Alcohólico: 12% Vol.
-  Presentación: 750 ml.
-  Temperatura: 14°C a 18°C.
-  Color: rojo violáceo.

Gusto:

Vino seco, de cuerpo medio con agradable olor a bouquet de moras y guindas. Elaborado sin filtros mantiene sus características naturales.

Maridaje:

Brindis - Carnes rojas - parrillas - Pastas.

PRECIO S/. 28.00



VINO VERMOUTH (Vino de autor)

 Variedad: Uva Torontel.

 Grado Alcohólico: 17% Vol.

 Presentación: 750 ml.

 Temperatura: 8°C. a 16°C.

 Color: Amarillo - Marrón.

 Gusto:

Dulce, elaborado con extractos de hierbas, cortezas y raíces de plantas aromáticas, propias de nuestro país.

 Maridaje:
Aperitivos - Cócteles - Digestivo.

PRECIO S/. 35.00



Medalla de Oro
30° Catad'Or World Wine Award y 5ta
Edición de Catad'Or World Spirits Awards
2025
(concurso internacional de vinos)
Chile 2025



PISCOS





Medalla de Plata
Concurso Vinandino Argentina 2009



Medalla de Oro
XIX Concurso Nacional del Pisco 2013



Medalla de Plata
XXIII Concurso Regional del Pisco 2017



Medalla de Oro
XXIII Concurso Nacional del Pisco 2017



PISCO QUEBRANTA



Variedad: Uva Quebranta.



Grado Alcohólico: 42% Vol.



Presentación: 700 ml.



Temperatura: 16°C.



Color: Límpido brillante.



Gusto:

Pisco puro, no aromático, adaptado
al clima peruano.



Maridaje:

Pisco sour - Cócteles.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Medalla de Oro
IX Vinandino - Argentina 2009



Medalla de Plata
XV Concurso Nacional del Pisco 2009



Medalla de Bronce
XV Concurso Regional del Pisco 2009



Medalla de Oro
XVI Concurso Regional del Pisco 2010



PISCO TORONTEL



Variedad: Uva Torontel.



Grado Alcohólico: 42% Vol.



Presentación: 700 ml.



Temperatura: 16°C.



Color: Límpido brillante.



Gusto:

Pisco puro aromático, con suaves aromas frutados y florales.



Maridaje:

Pisco sour - Cócteles - Digestivo -
Postres cítricos o avainillados.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Medalla de Plata
IX Concurso Internacional de Vinos
y Bebidas Espirituosas - Vinandino -
Argentina 2009



Medalla de Bronce
XV Concurso Regional del Pisco 2009



Medalla de Oro
XVII Concurso Regional del Pisco 2011



PISCO ACHOLADO

 Variedad: Uva Quebranta y Torontel.

 Grado Alcohólico: 42% Vol.

 Presentación: 700 ml.

 Temperatura: 16°C.

 Color: Límpido brillante.

 Gusto:

Exquisito aroma, equilibrado en boca
y cuerpo.

 Maridaje:

Pisco sour - Cócteles con algarrobina -
Platos picantes - Postres.

PRECIO

QUEBRANTA - TORONTEL - ACHOLADO

S/. 33.00

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Medalla de Oro
Concurso Regional del Pisco 2009 Perú



Medalla de Oro
Concurso Regional del Pisco 2010 Perú



Medalla de Oro
Concurso Regional del Pisco 2011 Perú



Doble Medalla de Oro
Concurso Internacional VINUS
Argentina 2014

PRECIO S/. 55.00



PISCO MOSTO VERDE QUEBRANTA



Variedad: Uva Quebranta.



Grado Alcohólico: 40% Vol.



Presentación: 500 ml.



Temperatura: 16°C.



Color: Límpido brillante.



Gusto:

No aromático, equilibrado y persistente en boca. Obtenido a través de la destilación de mostos con fermentación incompleta.



Maridaje:

Disfrutar puro como aperitivo - Digestivo o para acompañar postres como Turrón de Doña Pepa o chocolate.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

SELECCIÓN DE PISQUITOS

Cinco botellas miniaturas de Pisco de nuestras variedades exclusivas de:

-  Pisco Puro Quebranta
-  Pisco Mosto Verde Quebranta
-  Pisco Acholado
-  Pisco Mosto Verde Moscatel
-  Pisco Puro Torontel

 Presentación: 50 ml.

 Maridaje:

Disfrutar en cócteles - Digestivo - para acompañar postres - Acompañar comida criolla.

PRECIO S/. 33.00



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



APERITIVOS



ANISADO

-  Variedad: Uva Quebranta.
-  Grado Alcohólico: 35% Vol.
-  Presentación: 500 ml.
-  Temperatura: 16°C.
-  Color: Transparente cristalino.

 Gusto:
Licor macerado y redestilado en pisco quebranta, con semillas de anís de la zona de curahuasi y anís estrella como también otras hierbas aromáticas.

 Maridaje:
Digestivo - Asados - Repostería.

PRECIO S/. 34.00

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

LICOR DE MACA



 Variedad: Uva Quebranta.

 Grado Alcohólico: 20% Vol.

 Presentación: 750 ml.

 Temperatura: 4°C. a 8°C.

 Color: Ámbar.

 Gusto:

Licor macerado de Maca
en Pisco Quebranta con
hierbas aromáticas.

 Maridaje:

Café - Con hielo, limón -
Gaseosas cítricas.

PRECIO S/. 35.00



Medalla de Plata

30° Catad'Or World Wine Award y 5ta
Edición de Catad'Or World Spirits Awards
2025

(concurso internacional de vinos)
Chile 2025



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



LIMACELLO

 Variedad: Uva Torontel y Quebranta.

 Grado Alcohólico: 25% Vol.

 Presentación: 500 ml.

 Temperatura: 4°C. a 8°C.

 Color: Amarillo pálido.

 Gusto:

Licor macerado de fruta Lima en Pisco Acholado. Refrescante y agradable sabor entre dulce, ácido y con toques amargos, propios del fruto.

 Maridaje:

Postres - Galletas - Digestivo.

PRECIO S/. 46.00



Medalla de Plata
4° CATAD'OR WORLD SPIRITS AWARDS
(concurso internacional de vinos)
Chile 2024



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



BRANDY

BRANDY



 Variedad: Uva Quebranta.

 Grado Alcohólico: 40% Vol.

 Presentación: 500 ml.

 Temperatura: 15°C. a 18°C.

 Color: Dorado Ambár.

 Gusto:

Destilado obtenido de mostos fermentados de 100% Uva Quebranta con añejamiento de 10 años en barrica de roble.

 Maridaje:

Postres - Quesos - Chocolates.

PRECIO/. 90.00



Medalla de Plata
30° Catad'Or World Wine Award
y 5ta Edición de Catad'Or World
Spirits Awards 2025
(concurso internacional de vinos)
Chile 2025



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

*Condecorados por la excepcional calidad de su elaboración
a base de uvas selectas*





CONTÁCTENOS



UBICACIÓN

Av. Brasil 218, Breña - Lima



HORARIO

Lunes a Viernes de 8:00 a.m. - 5:00 p.m.
Sábados de 8:00 a.m. - 1:30 p.m.



PEDIDOS

941038053 - 987511720
(01) 4250880 - (01) 4250909

Se realizan descuentos y envíos por cantidad.

Se realiza delivery.

Se realizan envíos a Provincias.



Síguenos y descubre más de nuestra historia y ofertas especiales



@vinicolasalesiana1930

WWW.VINICOLASALESIANA.COM

Vinícola Salesiana





VINÍCOLA
SALESIANA
DESDE 1930