



CATÁLOGO DE VINOS



INDICE

ESPUMOSOS

PROSECCO - ITALIA

- FREIXENET BLANCO PROSECCO
- MINI FREIXENET BCO PROSECCO
- FREIXENET ROSÉ PROSECCO
- MINI FREIXENET ROSE PROSECCO
- VYBES PROSECCO
- VYBES MINI PROSECCO
- BARRIL 8CENTO PROSECCO

CAVA - D.O. CATALUÑA

- JAUME SERRA BRUT
- JAUME SERRA BRUT MINI
- AT ROCA BRUT RESERVA
- FREIXENET BLANC DE BLANCS BRUT
- MINI BLACK FREIXENET
- MINI CARTA NEVADA FREIXENET
- CONDE DE CARALT BRUT NATURE
- CONDE DE CARALT BRUT ROSADO
- CONDE DE CARALT SEMISECO
- BENITO ESCUDERO BRUT NATURE
- DON LUCIANO PINK MOSCATO
- PATACONA BRUT

CHAMPAGNE - FRANCIA

- MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL
- MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL
- MOËT & CHANDON ICE
- VEUVE CLICQUOT BRUT
- VEUVE CLICQUOT ROSÉ
- ROSÉ ICE MINI VEUVE DU VERNAY

D.O. ALICANTE

- TARIMA SPARKLING

BLANCOS

D.O. ALICANTE

- TARIMA BLANCO
- TARIMA MEDITERRÁNEO
- MARINA ALTA
- ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY

D.O. VALENCIA

- PATACONA SAUVIGNON BLANC
- PATACONA VERDEJO

D.O. UTIEL REQUENA

- HOYA DE CADENAS CHARDONNAY

D.O. CATALUÑA

- EMPARRADO RESERVA SEMIDULCE

D.O. LA MANCHA

- MARQUÉS DE TOLEDO VERDEJO

D.O. RUEDA

- PAMPANO VERDEJO
- PAMPANO VERDEJO SEMIDULCE
- JOSÉ PARIENTE VERDEJO
- JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC
- SOLAR DE LA VEGA VERDEJO
- 912 ALTITUD VERDEJO

D.O. RIOJA

- MONTES DE LEZA VIURA ED.LIM LÍAS
- LOZANO BCO FERMENTADO EN BARRICA
- ANTAÑO BLANCO

D.O. JUMILLA

- PACA VERDEJO MAGNUM

D.O. RIAS BAIXAS

- MARTIN CODAX ALBARIÑO
- MAR DE FRADES ALBARIÑO

D.O. MONTERREI

- MARA MARTIN GODELLO

D.O. ITALIA

- GALATHEO PINOT GRIGIO

ROSADOS

D.O. ALICANTE

- TARIMA ROSADO MONASTRELL

D.O. LA MANCHA

- LOZANO ROSE ORGANIC

D.O. RIOJA

- ANTAÑO ROSADO

D.O. NAVARRA

- VIÑA CAMPUS GARNACHA
- B. ESCUDERO LOGOS ROSADO

D.O. VALLADOLID

- PEÑASCAL ROSADO

D.O. PORTUGAL

- MATEUS ROSÉ

TINTOS

D.O. ALICANTE

- TARIMA HILL / MAGNUM
- TARIMA MONASTRELL
- TRIGA
- SEQUÉ
- ENRIQUE MENDOZA CABERNET/MONASTRELL

D.O. VALENCIA

- PATACONA TEMPRANILLO
- PATACONA GARNACHA

D.O. YECLA

- DE MUERTE CLASSIC / MAGNUM
- QUINTA DEL 67

D.O. TORO

- LA ERMITA DE AUTOR TORO

D.O. JUMILLA

- JUAN GIL ROBLE
- JUAN GIL CRIANZA
- JUAN GIL 18 MESES
- WRONGO DONGO
- MAYORAL RESERVADO
- LA ERMITA MONASTRELL JUMILLA

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

- PAGO DE CAPELLANES ROBLE
- PAGO DE CAPELLANES CRIANZA
- 912 DE ALTITUD ROBLE
- 912 ALTITUD AL CUADRADO BOT
- ARZUAGA CRIANZA
- EMILIO MORO
- VIEJO MUNDO ROBLE / MAGNUM
- FINCA ENGALIA ROBLE
- LA ERMITA DE AUTOR RIBERA
- CASTILLO DE AZA ROBLE

D.O. RIOJA

- CHAVAL JOVEN
- SOLAR DE CARRIÓN
- PACO GARCÍA CRIANZA
- MUGA CRIANZA
- RAMÓN BILBAO CRIANZA
- SRIO. VALDIESTRO CRIANZA
- MONTES DE LEZA JOVEN TEMPR.
- MONTES DE LEZA CZA E.LIMITADA
- LA ERMITA DE AUTOR RIOJA
- MARQUES DE CARRIÓN CRIANZA
- MARQUES DE CARRION RESERVA
- MONTECAÑO BOT. TEMPRANILLO
- BENITO ESCUDERO JOVEN AUTOR
- BENITO ESCUDERO CRIANZA
- BENITO ESCUDERO RESERVA
- SANGRÍA 25 VEINTICINCO ESCUDERO

DE LA CASA

D.O. CALIFORNIA, USA

- ECHO FALLS WHITE ZINFANDEL
- ECHO FALLS SUMMER BERRIES

D.O. JUMILLA

- CASTILLO SAN SIMÓN BLANCO
- CASTILLO SAN SIMÓN ROSADO
- CASTILLO SAN SIMÓN TINTO

DE LA CASA

D.O. VALENCIA

- LÍRICO BLANCO MERSEGUERA
- LÍRICO ROSADO MONASTRELL
- LÍRICO TINTO MONASTRELL

- PALACIO DE NIDA BLANCO
- PALACIO DE NIDA ROSADO
- PALACIO DE NIDA TINTO

- PLUVIUM SAUVIGNON BLANC
- PLUVIUM ROSADO BOBAL
- PLUVIUM BOBAL CABERNET

D.O. LA MANCHA

- AÑORANZA BLANCO
- AÑORANZA ROSÉ
- ANORANZA CABERNET JOVEN

- CASTILLO LAGOMAR BCO
- CASTILLO DE LAGOMAR ROSADO
- CASTILLO DE LAGOMAR TINTO

- CAMINA CHARDONNAY
- CAMINA SAUVIGNON BLANC ROSCA
- CAMINA VERDEJO ROSCA
- CAMINA ROSADO ROSCA
- CAMINA TINTO TEMPRANILLO
- CAMINA CABERNET SAUVIGNON

- 9/2 NUEVE DOS BLANCO
- 9/2 NUEVE DOS ROSADO
- 9/2 NUEVE DOS TINTO

D.O. RIOJA

- CASTEZO BLANCO
- CASTEZO ROSADO
- CASTEZO TINTO JOVEN

FREIXENET PROSECCO

PROSECCO

Vino espumoso extra dry de la DO Prosecco Veneto (Italia)



Variedades: Glera 100%

Viñedo: Region italiana del Véneto

Elaboración: rigurosa selección de sus uvas con el fin de garantizar su alta calidad. Las uvas enteras son sometidas a presión sutil y su mosto es fermentado en frío para conservar los aromas de su varietal. Su segunda fermentación se lleva a cabo durante unas semanas, en depósitos de acero inoxidable a temperaturas controladas.

Crianza: su proceso de crianza se lleva a cabo en barricas de Roble Francés Allier nuevas y seminuevas, durante un año. Posteriormente el vino es embotellado sin clarificación ni filtrado

Grado: 11% Vol



24 BOTTELLAS POR CAJA , 20 CL REF. 13267
 6 BOTTELLAS POR CAJA , 75 CL REF. 13277



FREIXENET PROSECCO ROSÉ

PROSECCO

Freixenet Italian Rosé es un espumoso rosado Extra Seco D.O.C. Prosecco elaborado con las variedades Glera y Pinot Noir que se cosechan en Italia. Es fresco y afrutado, con un delicado aroma a frutas rojas y una elegante base de flores blancas y manzanas.

Con una lujosa presentación, atrae por su belleza aunque lo mejor está en su interior.



Variedades: Glera, Pinot Noir

Viñedo: Region italiana del Véneto

Elaboración: Las uvas enteras se presionan con delicadeza y el mosto empieza así un proceso de lenta fermentación en frío. De esta forma, se conservan mejor los delicados aromas y la frescura de la uva. La segunda fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable presurizados a temperatura controlada.

Grado: 11% Vol

24 BOTELLAS POR CAJA , 20 CL REF. 13268

6 BOTELLAS POR CAJA , 75 CL REF. 13278



PROSECCO

VYBES PROSECCO

PROSECCO

PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY

La bodega y su producción se fundaron aproximadamente a finales del siglo XIX. En la empresa, la historia, la cultura y la tradición conviven con el progreso, la innovación tecnológica



Variedades: 100% Glera

Viñedo: PROVINCIA DE TREVISO

Elaboración: PENSADO LIGERO Y VINIFICACIÓN CON EL MÉTODO TRADICIONAL A TEMPERATURA CONTROLADA, Metodo Charmat

Nota de Cata: AROMA Y SABOR, PERLAJE VIVO, SABOR INTENSO Y FRESCO CON TOQUES DE MANZANA DORADA Y CÍTRICOS, BUENA INTENSIDAD. FRESCO, AGRADABLE Y ARMONIOSO. COLOR PAJA AMARILLO BRILLANTE CON ALGUNOS TOQUES VERDOSOS

Grado: 11% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75 CL REF. 13004

24 BOTELLAS POR CAJA , 20 CL REF. 13005



PROSECCO

8CENTO PROSECCO

PROSECCO

Un Prosecco Treviso DOC Extra Dry

La pequeña bodega Prosecco 8cento se encuentra entre las hermosas colinas de Conegliano y Valdobbiadene. Fundada en 1900



Variedades: uva Glera y una mezcla de Chardonnay, Pinot Bianco y Pinot Grigio.

Viñedo: Region italiana del Véneto

Nota de Cata: Tiene un color amarillo pajizo brillante con matices verdosos, realzado por su vivo perlado. El sabor es intenso y fresco con toques de manzana dorada y flores blancas. En boca es suave y agradable con buena intensidad, elegante y armonioso.

Grado: 11% Vol



1 BARRIL 24 L

REF. 13003

PROSECCO

CAVA JAUME SERRA BRUT D.O. CAVA

Cava con categoría Brut Nature,

- Nota de cata:

Cava de burbuja fina e integrada, fresco y afrutado Suave y equilibrado en boca. Sensaciones retronasales limpias.

- Maridaje:

Ideal para acompañar a todo tipo de pescados, dulces y postres.



Varietades: Macabeo, Parellada y Xarel-lo.

Viñedos: Se sitúa en una colina en Vilanova i la Geltrú (Barcelona), convirtiéndola en un entorno mágico y perfecto para la elaboración de sus cavas. La bodega está rodeada por una finca de 125 hectáreas de viñedos.

Elaboración: Jaume Serra dispone de la bodega de cava más cercana al mar Mediterráneo del país. Se sitúa en una colina en Vilanova i la Geltrú (Barcelona), convirtiéndola en un entorno mágico y perfecto para la elaboración de sus cavas

Crianza: Una vez embotellado, el cava reposa en una estricta oscuridad y silencio, un mínimo de 12 meses.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL.
24 BOTELLAS POR CAJA , 20CL.

REF. 14238
REF. 14241



CAVA AT ROCA BRUT RESERVA D.O. CAVA

AT Roca Reserva. D.O. Cava Penedès.
Frescura, elegancia y expresividad Penedès. AT Roca Reserva es un espumoso Brut Nature de la D.O. Clàssic Penedès elaborado por la bodega AT Roca.



Variedades: 50% Macabeo, 30% Xarel·lo, 20% Parellada

Viñedos: Viticultura ecológica de viñedos de más 30 años. La uva que utiliza AT Roca Reserva nace en viñedos de más de 35 años de antigüedad cultivados de forma totalmente ecológica

Elaboración: Para la elaboración y vinificación de este espumoso se sigue el método Champenoise, a través del cual tras una primera fermentación se pasa a una segunda, que se realiza siempre en botella.

Crianza: envejece en botella durante 20 meses

Grado: 12% Vol



6 BOTTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14470



CATALUÑA

FREIXENET BLANC DE BLANCS

D.O. CAVA

Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature



Varietades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Elaboración: La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16°C por 10 a 12 días. Segunda fermentación en botella.

Nota de Cata:

- Vista: Color amarillo pajizo pálido
- Nariz: Nariz compleja, con mezclas de aromas de frutas cítricas verdes, frutas de árbol, manzana, ligeros aromas tostados y frutos secos, almendra verde y notas de pastelería.
- Boca: Muy seco al paladar, suave y agradable sensación carbónica, con buen equilibrio acidez-cuerpo. Fresco, franco y rico en sabores. Notas cítricas.

Grado: 12% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75 CL

REF.13276



CATALUÑA

FREIXENET MINI BLACK

D.O. CAVA

Miniblack es mucho más que una bebida, es una manera de tomar cava con estilo que se ha hecho imprescindible en los locales y ambientes más cool. Su imagen informal y rompedora, da un paso más en el diseño vanguardista de su botella. Miniblack está preparado para degustarlo directamente. Ideal a cualquier hora del día.



Varietades: 34% Xarel·lo, 33% Macabeo, 33% Parellada

Elaboración: se obtiene el mosto flor sin presión. Este mosto se deja reposar durante 24 horas para luego pasar, una vez limpio, a depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, 14-16°C donde realizará la primera fermentación durante 10-12 días. Después de una serie de trasiegos se realizará el cupage y el posterior embotellado para hacer aquí la segunda fermentación.

Crianza: Crianza mínima de entre 12 y 18 meses.

Grado: 12% Vol



24 BOTTELLAS POR CAJA , 20 CL

REF.13260



FREIXENET MINI CARTA NEVADA

D.O. CAVA

D.O Cava Semi Seco.

Freixenet Carta Nevada, presentado en formato reducido de 200ml es un cava ideal para ser disfrutado en solitario.

Es un cava fresco y con una suave acidez que le otorgan un bouquet muy especial. Se trata de un cava muy aromático y con una estructura consistente que muestra una burbuja brillante y clara de tamaño medio.



Varietades: Macabeo, Parellada, Viura, Xarel·lo

NOTA DE CATA:

- Vista: Freixenet Carta Nevada Mini 200ml es de color amarillo pálido
- Nariz: Sobresalen aromas a frutos y levaduras, que dan unas muy buenas sensaciones.
- Boca: En boca es agradable, aunque sin grandes pretensiones. Bastante buena acidez y en boca vuelven los recuerdos a frutos. Final con buena persistencia.

Grado: 11,5% Vol



24 BOTELLAS POR CAJA , 20 CL

REF.13262

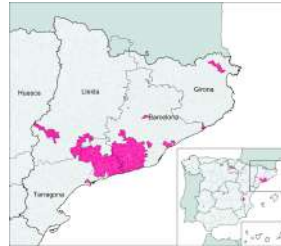


CONDE DE CARALT BRUT NATURE D.O. CAVA

CAVA BRUT NATURE

Bodega: Conde de Caralt

Region: D.O. Penedes



Variedades: Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Crianza: 12 meses en botella

Nota de Cata: Color amarillo paja con tonos verdosos y reflejos dorados. Burbuja abundante con desprendimiento vertical y regular. De aromas complejo, es ámplio y suave, con buena potencia de carbónico. Aromas de crianza en la vía retronasal.

Grado: 11,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14579



CATALUÑA

CONDE DE CARALT BRUT ROSADO

D.O. CAVA

CAVA D.O. CATALUÑA

CAVA BRUT ESPUMOSO ROSADO

Bodega: Conde de Caralt

Region: D.O. Penedes



Variedades: Garnacha and Trepat

Nota de Cata:

- En nariz aromas frutales con recuerdos a fresa.
- En boca tiene un buen equilibrio entre acidez y azúcar residual
- Gran variedad de sabores

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14580



CATALUÑA

CONDE DE CARALT SEMISECO

D.O. CAVA

CAVA D.O. CATALUÑA
TIPO SEMISECO ESPUMOSO

Bodega: Conde de Caralt
Region: D.O. Penedes



Variedades: Macabeo, Parellada y Xarel-lo

Nota de Cata:

En boca es semiseco con aromas y sabores de manzana, pera, limón y sutiles toques de brioche. Acidez media, cuerpo ligero y un agradable final ligeramente dulce

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14578



CATALUÑA

BENITO ESCUDERO BRUT NATURE RIOJA

Cava Benito Escudero "Brut Nature"

-La constancia ante la adversidad-

bodega en el término municipal de Grávalos, al sur de Monte Yerga, en las estribaciones de la Cordillera Ibérica a una altitud entre 700 – 800 metros sobre el nivel del mar.



D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% VIURA

Elaboración: Vendimia manual. El mosto flor obtenido con un prensado suave, El mosto realizará la primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura baja sobre 14°C

CRianza: la segunda fermentación dentro de la botella permaneciendo en crianza **al menos durante 48 meses.**

Nota de Cata:

Amarillo limón con reflejos acerados. Fina burbuja que forma un pequeño rosario de evolución lenta. Gran intensidad de aromas agradables de la variedad y de la crianza en botella, descubre aromas frutales (manzana). Agradable en boca, con un ataque suave de acidez y una burbuja muy bien integrada, con un paso ligero y una buena impresión final. Postgusto a manzana.

Grado: 11,5% Vol



6 BOTELLA X CAJA , 75 CL

REF. 13095



DON LUCIANO PINK ROSADO

LA MANCHA

Don Luciano Charmat Pink Moscato es un espumoso de baja graduación elaborado a base de vino moscatel. Con denominación de origen Castilla La Mancha, se caracteriza por su color rosa pálido, aromas intensos típicos de la uva Moscatel y sabor equilibrado y fresco con final intenso.

Un vino con fina burbuja, .



Variedades: Moscatel 100%

Elaboración: elaborado con método Charmat con uvas seleccionadas de la variedad Moscatel. La elaboración de este vino incluye una primera fermentación a temperatura controlada. Después, se le añade azúcar y la levadura al vino obtenido y así se llega a una segunda fermentación alcohólica natural por el método Charmat. Finalmente, se filtra y embotella.

Maridaje: perfecto para acompañar platos ligeros, pizzas, aperitivos o postres

Grado: 7% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14227



LA MANCHA

PATACONA BRUT

D.O. CAVA

BLANC DE BLANCS, ESPUMOSO BLANCO

BODEGAS VICENTE GANDÍA

Nota de cata visual

Rojo guinda, Destellos brillantes, Excelente corona.

Nota de cata olfativa

Suave, Mermelada de melocotón, Piel de uva, Flor de grandalla.

Nota de cata gustativa

Potente, Suave redondez, Recuerdos de levadura.

Grado: 12% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL



REF. 14519



VALENCIA

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

CHAMPAGNE

El Rosé Imperial de Moët & Chandon es una declinación glamurosa y seductora de la cuvée Moët Impérial que ha hecho el renombre de la marca en todo el mundo. Cuvée Rosé Impérial, Rosé, Brut. Tipo de champagne Rosé d'assemblage



Variedades: Pinot noir, Meunier, Chardonnay

Elaboración: Tipo de agricultura Tradicional

Nota de Cata:

- Vista: Color rosa con reflejos cobrizos.
- Nariz: Aroma vivo, expresivo, domina la fresa silvestre.
- Boca: La boca es carnosa, esbelta, afrutado resplandeciente.

Grado: 12% Vol

1 BOTELLA , 75 CL

REF. 13269



MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

CHAMPAGNE

"Champagne (Champagne, Francia)

Môet & Chandon es prácticamente sinónimo de champagne pues posiblemente es la marca más conocida de este espumoso a nivel mundial. 150 años de existencia respaldan a la Maison Môet & Chandon que ha hecho de las famosas burbujas francesas un símbolo de glamour y elegancia.



Variedades: 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Elaboración: se incluyen más de 100 vinos distintos, el 30% de ellos son vinos reserva que se seleccionan e incorporan al coupage para potenciar su madurez, complejidad y constancia. Catar y seleccionar tal cantidad de vinos es un arduo trabajo de ensamblaje para conseguir un champagne elegante y equilibrado con el cuerpo que le aporta la variedad pinot noir, la delicadeza de la uva chardonnay y la suavidad de la variedad pinot meunier.

Grado: 12% Vol



1 BOTELLA, 75 CL

REF. 13265



CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

FRANCIA

ICE IMPERIAL

"Champagne SEMISECO (Champagne, Francia)

PARA DISFRUTAR CON CUBITOS DE HIELO

Variedades:

50% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay

Crianza Entre 36 y 48 meses

Nota de Cata:

- Vista: Oro intenso / Profundo / Reflejos ambarinos
- Nariz: Potente / Aromas frutales / Frutas tropicales / Mango / Guayabo / Fruta de hueso / Nectarina / Frambuesa
- Boca: Amplio / Carnoso / Voluptuoso / Notas frutales / Caramelo / Membrillo / Buena acidez / Jengibre

Grado: 12% Vol

1 BOTELLA, 75 CL



REF. 13266



CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT BRUT

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut, BRUT YELLOW LABEL, es la firma de la calidad y el estilo de Veuve Clicquot, que se regenera cada año gracias a nuestra imprescindible colección de vinos de reserva.

Es un Champagne de la legendaria bodega francesa Veuve Clicquot, que desde 1772 produce espumosos de calidad premium. Tanta es su tradición que en 2008 se encontró, en el castillo de Torosay (Isla de Mull, Escocia), una botella de Veuve Clicquot de 1893, considerada hoy un verdadero tesoro



Variedades: Pinot Noir (50-55 %), Chardonnay (28-33 %), Meunier (15-20 %)

Elaboración: está compuesto por uvas de entre 50 y 60 añadas diferentes.

Crianza: largo envejecimiento en nuestros "Crayères" (mínimo de 3 años para los Yellow Label) es lo que confiere al champán su sedosidad.

Nota de Cata: Veuve Clicquot Yellow Label consigue reconciliar dos elementos opuestos: la complejidad y la sedosidad, y mantenerlos en perfecto equilibrio con un aroma intenso y mucha frescura. Esta capacidad de agradar lo hace ideal como aperitivo y perfecto como champagne para acompañar una comida.

Grado: 13% Vol



1 BOTELLA, 75 CL

REF. 13258



CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT ROSÉ

CHAMPAGNE

En 1818, Madame Clicquot inventó el primer champán rosado mezclado conocido en el mundo, y aún hoy en día se puede disfrutar de su viveza y la explosión de frutas que definen su sabor.

Un champán cobrizo, el estallido de los aromas a frutas rojas... para lograr su entereza, el proceso de mezcla es un elemento esencial, un acto creativo.



Varietades: del 44% al 48% de Pinot Noir, del 13% al 18% de Meunier y del 25% al 29% de Chardonnay.

Elaboración: El Maestro Bodeguero y su equipo de expertos seleccionan vinos tintos de calidad excelente y vinos tranquilos de algunos de los viñedos de champán más buscados. Hecho con 50 a 60 crus diferentes, y de un 30 a un 45 % de vinos de reserva

Nota de Cata: predomina el Pinot Noir (50-55 %) que proporciona esa estructura tan típica de Veuve Clicquot, mientras que su Chardonnay (28-33 %) aporta la elegancia y la delicadeza esenciales en un vino perfectamente equilibrado y, finalmente, un toque de Meunier (15-20 %) que sirve para redondear la mezcla. La mezcla se completa con un 12 % de un vino tinto tranquilo con sus rojas uvas, que le proporciona un sabor afrutado.

Crianza: El largo tiempo de envejecimiento en nuestros "Crayères" (mínimo de 3 años para los Yellow Label) confiere al champán su sedosidad.

Grado: 12,5% Vol



1 BOTELLA , 75 CL

REF. 13259



VEUVE DU VERNAY ICE ROSÉ

FRANCIA

ICE Rosé vino rosado espumoso de Francia. Es un ensamblaje especialmente concebido para ser servido y disfrutado con hielo, en una gran copa de vino.



Nota de Cata: Pomelo jugoso, cerezas rojas y piel de melocotón lideran la nariz de este burbujeante. En boca la dulzura está bien equilibrada con una acidez crujiente. Brillante y refrescante, se disfruta mejor con hielo.

Grado: 11% Vol

24 BOTELLAS POR CAJA , 20 CL

REF. 13273



FRANCIA

TARIMA SPARKLING

D.O. ALICANTE

**BODEGAS VOLVER, D.O. ALICANTE
TARIMA MOSCATEL ESPUMOSO**

Vino espumoso, dulce y de baja graduación
Un vino espumoso de Alicante que obliga a mantener la atención puesta en él hasta el último sorbo.



Variedades: Merseguera Y Moscatel de Alejandría

Nota de Cata:

- Vista: color amarillo pajizo,
- Nariz: podemos destacar sus aromas frutales, florales, toques cítricos
- Sabor afrutado, refrescante, equilibrado y frutal.

Grado: 7% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75 CL



REF. 14459



ALICANTE

TARIMA BLANCO

D.O. ALICANTE

Blanco ecológico de la gama Señorío de Benidorm, es un homenaje a esta ciudad alicantina que respira la brisa mediterránea.



Varietades: Merseguera & Chardonnay

Viñedo: Los viñedos de Tarima están situados entre la Sierra de Salinas, Sierra de Umbría y Sierra de La Sima, a una altitud de 600 – 750 m por encima del nivel del mar.

Las uvas de este vino proceden de un total de 20 ha de viñedo plantadas entre 2000 y 2010

Elaboración: Estas variedades se recogen en el punto óptimo de maduración y acidez para conservar la frescura. Se realiza durante la segunda semana de agosto.

Fermentación a baja temperatura sobre 12º con mostos limpios, para poder mantener así la fruta de la uva, consiguiendo vinos muy aromáticos y agradables.

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14449



TARIMA MEDITERRÁNEO

D.O. ALICANTE

Vino Tarima Mediterráneo forma parte de la colección de vinos que elabora Bodegas Volver junto al enólogo Rafael Cañizares en Alicante. Un vino fruto del conocimiento, la tradición y la pasión por trabajar las variedades autóctonas alicantinas.



Variedades: Moscatel y Merseguera

Viñedo: viñedos situados entre las Sierras de Salina, Sierra de Umbría y Sierra de La Sima.

Nota de Cata: A la vista presenta color amarillo pálido con reflejos acerados. Aromas florales propios de las variedades mediterráneas. En nariz nos ofrece flores blancas y frutas de hueso. En boca expresivo y equilibrado.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14457



ALICANTE

MARINA ALTA

D.O. ALICANTE

Vino Blanco Marina Alta 2021 se elabora con uva Moscatel de Alejandría recogida en grado de maduración perfecto y fermentada en barricas de la bodega Bocopa. Un Joven de la D.O. Alicante. Dulce, natural, blanco seco y con intensos aromas florales y elegantes. Bodega Bocopa.



Varietades: Moscatel de Alejandría 100%

Viñedo: También conocida como uva del Mediterráneo, por crecer en este magnífico entorno geográfico, la uva moscatel se descubrió hace miles de años. Necesita un clima húmedo y caluroso para crecer

Elaboración: selección de la Moscatel de Alejandría, grado de maduración y fermentación cuidadosamente controlada,

Sin Crianza

Grado: 11,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

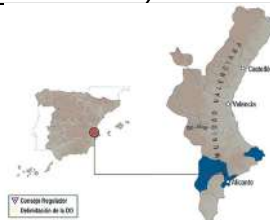
REF. 14005

ENRIQUE MENDOZA

CHARDONNAY

D.O. ALICANTE

FERMENTADO EN BARRICA
Chardonnay 'top' mediterráneo.



Variedades: Chardonnay 100%

Viñedo Y Elaboración: su buena adaptación a tierras mediterráneas y su excelente comportamiento ante un medido paso por madera. Prueba una de las referencias blancas más atractivas de la D.O. Vinos Alicante.

CRianza: Permanencia en Barrica de roble francés: 6 meses

Nota de Cata: luce un bonito color amarillo pajizo con reflejos dorados. En nariz destacan aromas de fruta tropical y cítricos con toques de ahumados procedentes de su fermentación en barrica. Amplio y con buen equilibrio entre acidez, grado alcohólico y madera. De posgusto largo y armonioso.

Grado: 13% Vol

1 BOTELLA , 75CL



REF. 14577



ALICANTE

PATACONA SAUVIGNON BLANC

VALENCIA

Tipo de Vino: Blanco

Bodega: Vicente Gandía. bodega vinícola
fundada en 1885 en Valencia

D.O. Valencia



Variedades: Sauvignon Blanc 100%

Elaboración: las uvas se controlan de cerca al final de la cosecha y se recogen en el momento perfecto durante la noche fresca, luego se fermentan a temperaturas frescas, para que los aromas se conserven de manera óptima.

Nota de Cata: Color amarillo pálido. Un vino maravillosamente fresco en su aroma con muchos cítricos, frutas tropicales como piña y pomelo. Un vino blanco fresco muy agradable, que en su sabor está lleno de cítricos, pomelo y otras frutas tropicales. De acidez suave, tiene un postgusto refinado y largo.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14510



VALENCIA

PATACONA VERDEJO

VALENCIA

Bodega Vicente Gandía. D.O. Valencia.



Variedades: Verdejo 100%

Cata:

Color Amarillo.

En el aroma mucha fruta tropical como mango, piña y cítricos.

En boca, esta fruta tónica se complementa muy bien con los cítricos frescos y su característico picante. Un buen vino fresco con un postgusto agradable, refinado y largo.

Sin crianza

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14515



HOYA DE CADENAS

UTIEL REQUENA

Tipo de Vino: Blanco

Bodega: Vicente Gandía.

Bodega vinícola fundada en 1885 en Valencia

D.O. UTIEL REQUENA



Variedades: Chardonnay, Sauvignon Blanc

Elaboración: Durante la 1ª quincena de septiembre se recogen cada una de las variedades. Tras un corto período de maceración en frío, por separado, el mosto se lleva a fermentar.

Nota de Cata:

- Vista: Limpio y brillante, de color amarillo pálido, con irisaciones que evocan al oro blanco.
- Nariz: Las variedades materializan su potencial en nariz con la conjunción armónica entre los aromas de frutas blancas (melocotón, pera, azahar), manzana y los herbales (hinojo y anís).
- En boca se confirma lo que en nariz se anunciaba, y se desencadena las sensaciones: afrutadas en primera instancia, que dejan paso a la sensación de volumen y se equilibra con la acidez después. Una armonía que a nadie dejará indiferente.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14531



UTIEL REQUENA

EMPARRADO SEMIDULCE

TARRAGONA

Vino blanco semidulce, embotellado
por Viña Tridado
Sin D.O. (España)

Variedades: Airén, Verdejo

Nota de Cata: Vino de bello color amarillo pálido, limpio y reluciente , aromas de fruta fresca del tipo del melocotón y piña. Gran equilibrio entre su acidez, con un excelente volumen y elegancia.

Sin Crianza

Grado: 11 % Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA, 75 CL

REF. 14177



MARQUÉS DE TOLEDO

LA MANCHA

Bodegas Lozano

Vino blanco joven de Albacete con variedad 100% Verdejo. No tiene crianza en roble.



Variedades: 100% Verdejo

Vinificación: 3ª semana de Agosto / 8 toneladas por hectárea. Fermentación durante 20 días entre 13-16° C

Cata:

- Color: Amarillo pálido verdoso
- Aroma: Cítricos y fruta blanca
- Sabor: En el paladar tiene un gran equilibrio entre volumen y acidez

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13047



LA MANCHA

PAMPANO VERDEJO

D.O. RUEDA

Bodega Cuatro Rayas, instalaciones ubicadas en dos bodegas en plena cuna del Verdejo, La Seca. Sus vinos, principalmente de la variedad Verdejo, son líderes dentro del consumo de vinos blancos en España. La historia de esta bodega se remonta a 1935, 75 años de historia y esfuerzo han hecho que hoy Cuatro Rayas sea la bodega de referencia de los vinos blancos españoles.



D.O. Rueda

Varietades: Verdejo 100%

Viñedo: viñedos de más de 300 socios viticultores distribuidos por hasta 30 localidades de las provincias de Valladolid. Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad verdejo provenientes de majuelos propios localizados en la zona de Valladolid con una edad media de 30 años.

Elaboración: Fermentación en depósito de acero inoxidable.

Sin Crianza

Grado: 13% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14355



PAMPANO SEMIDULCE

D.O. RUEDA

Bodega Cuatro Rayas, instalaciones ubicadas en dos bodegas en plena cuna del Verdejo, La Seca. Sus vinos, principalmente de la variedad Verdejo, son líderes dentro del consumo de vinos blancos en España. La historia de esta bodega se remonta a 1935, 75 años de historia y esfuerzo han hecho que hoy Cuatro Rayas sea la bodega de referencia de los vinos blancos españoles.



D.O. Rueda

Variedades: Verdejo 100%

Elaboración: Vendimia nocturna mecánica

Nota de Cata:

- Color amarillo pajizo verdoso, brillante y limpio.
- En fase olfativa es intenso y amplio, con notas cítricas.
- En boca es untuoso y redondo con un final dulce y goloso, acidez justa que le da un excelente equilibrio y prolongado final.

Grado: 11% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL



REF. 14119

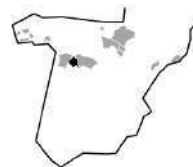


RUEDA

JOSÉ PARIENTE VERDEJO

D.O. RUEDA

Una referencia imprescindible en la D.O. Rueda. Bodegas José Pariente se sitúa entre los municipios de Rueda y La Seca, en la provincia de Valladolid. José Pariente es el 'verdejo' favorito de la crítica especializada. Una auténtica referencia de calidad a nivel internacional en la D.O. Rueda. Elaborado con uvas procedentes de viñas con más de 30 años de edad



D.O. Rueda

Variedades: Verdejo 100%

Viñedo: un total de 40 hectáreas situadas entre los términos de Rueda y La Seca (Valladolid), en un páramo a 750 m de altitud. la recolección de la verdejo tiene lugar en buena parte de noche para preservar al máximo la intensidad aromática del fruto

Elaboración: En primer lugar se realizó una maceración en frío entre 8 y 12 horas. Después de un prensado neumático, tuvo lugar la fermentación alcohólica a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, el vino permanece en sus lías hasta el momento del embotellado.

Sin Crianza, Joven

Grado: 13% Vol



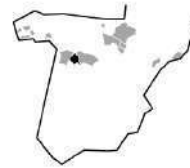
12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14444



JOSÉ PARIENTE SAUV.BLANC / D.O. RUEDA

Con este varietal la bodega José Pariente aporta un interesante matiz de persistencia y mineralidad en la forma de entender el vino blanco de Rueda. La Sauvignon blanc, elaborada en una zona de clima continental y suelo pobre, se traduce en un blanco aromático y redondo perfecto para los fans de la fruta exótica



D.O. Rueda

Variedades: Sauvignon Blanc 100%

Viñedo: de los primeros viñedos de Sauvignon blanc que se plantaron en Rueda hace más de 40 años. Conducidos en vaso. Suelo formado por la característica plataforma de cantos rodados, es muy pobre en materia orgánica y presenta afloraciones calizas en las cotas más altas.

Elaboración: Tras una selección de uva y maceración en frío, la fermentación.

Crianza: la crianza se da sobre sus propias lías durante 4 meses en depósitos de acero inoxidable.

Grado: 13% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14471



RUEDA

SOLAR DE LA VEGA

D.O. RUEDA

Nuestros vinos de Rueda se elaboran en Serrada; encrucijada de caminos de Medina de Campo, Tordesillas y Olmedo. El origen de la Bodega, data de finales del siglo XVII.



D.O. Rueda

Variedades: Verdejo 100%

Viñedos: 500 hectáreas de viñedo atravesado por el río Duero. con terrenos a una considerable altitud entre 600 y 750 metros

Vinificación: Toda la vendimia se realiza por la noche en su momento óptimo de madurez para asegurar que la uva entra a baja temperatura evitando así la oxidación y conservando los aromas frescos. En una primera fase, las uvas se fermentan por separado según el origen de su viticultor. La fermentación es en depósitos de acero inoxidable a con un estricto control de temperatura entre 13 y 15 grados.

La fermentación alcohólica durará unos 15 días.

Cata: Este Solar de la Vega Verdejo es un vino con tonos verdosos, de múltiples matices, brillante, vivo y sedoso. A su vez, la amplitud de sus caracteres sensoriales le aporta un toque de distinción y una atrevida y jovial personalidad

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14208

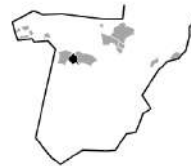


RUEDA

912 de ALTITUD VERDEJO

D.O. RUEDA

odegas Veganzones. • Origen: La Seca (Valladolid)
Tiene sus orígenes en el año 1956 cuando el abuelo de los hermanos Veganzones, fundadores de la bodega, comenzó a hacer vino con la uva de sus majuelos. Desde entonces se ha continuado con la tradición familiar



D.O. Rueda

Variedades: Verdejo 100%

Viñedo: • Origen: La Seca (Valladolid)

Elaboración: Vendimia nocturna. Vinificación tradicional en blanco en acero inoxidable a temperatura controlada.

Nota de Cata: De color amarillo pálido con destellos dorados.

La nariz es de buena intensidad, muy varietal, recuerdos a hinojo, fruta blanca madura, cítricos y recuerdos a fruta tropical.

En boca tiene buena entrada, seco, correcta acidez en un paso ligero, frutal y cítrico. Final de media persistencia.

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14478



RUEDA

MONTES DE LEZA ED.LIMT.LÍAS

D.O. RIOJA

- **D.O.Ca. Rioja Alavesa**
- **Vino blanco joven (Criado sobre lías)**

Procedente de las cabezadas de parcelas situadas en Samaniego, Laguardia, Leza y Álbalos Plantadas entre 1949 y 1993.



D.O.Ca. Rioja

Variedades: 100% Viura

Suelo: arcillo-calcáreo típico de Rioja Alavesa. **Clima** Atlántico. **Vinificación:** Vendimia manual la 4.ª Semana de septiembre.

Fermentación: Depósito de acero inoxidable con control de temperatura de 16°C

Crianza: 9 Meses en depósito sobre lías

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13061



RIOJA

LOZANO BLANCO

D.O. RIOJA

FERMENTADO EN BARRICA



Un blanco riojano con vocación de guarda

Variedades: Viura 100%

Elaboración: se elabora gracias a viñedos viejos que tienen una media de 95 años, repartidos en microparcels de Samaniego y Laguardia. Se vinifica en roble francés, consiguiendo una gran complejidad aromática y un paso por boca redondo, cremoso y envolvente.

Crianza: de 5 meses en las mismas barricas.

Nota de Cata:

- Vista: Color dorado.
- Nariz: Aromas a piel de melocotón, albaricoque, limón y mango con sutiles notas de pan tostado, miel y rosas.
- Boca: Cremosa, redonda y con muy buena acidez.

Grado: 13,1% Vol

D.O.Ca. Rioja



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13058



ANTAÑO RIOJA BLANCO

D.O. RIOJA

Bodega GARCÍA CARRIÓN

Vino blanco sabroso y afrutado. Largo y persistente.



D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% VIURA

Nota de Cata: **color** amarillo pálido, con leves tonos pajizos, perfectamente límpido.

Su **aroma** aparece franco, afrutado, meloso y ligeramente herbáceo, con el matiz característico de la variedad Viura. La entrada en **boca** mantiene un buen nivel de frescura, con una acidez equilibrada, mostrando posteriormente una agradable y persistente evolución.

Grado: 12% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14211



DE LA CASA

PACA VERDEJO

Tipo de Vino: Blanco
Bodegas Arloren. Fundada en 1975



Variedades: Verdejo 90% & Riesling 10%.

Viñedos y terreno: Se encuentran en una altitud de entre 500 y 700 metros sobre el nivel del mar. Tierra rocosa, caliza.

Vendimia: Verdejo finales de agosto, Riesling principio de septiembre. Vendimia nocturna a maquina.

Elaboración: Prensado en frio y fermentación controlada no sobre pasando los 18°C

Grado: 13,5% Vol



1 BOTTELLAS MAGNUM , 1,5L

REF. 13284



JUMILLA

MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO

D.O. RIAS BAIIXAS

Martín Códax es el Albariño por antonomasia, un albariño que nos invita a saborear la más pura esencia del varietal: una aromática uva con un elevado nivel de azúcar y un alto grado de acidez que confieren a este vino frescor y personalidad..
Bodegas Martín Códax



Variedades: Albariño 100%

Viñedo: Elaborado en su totalidad con uva procedente de viñedos propios en el Valle del Salnés. Elaborado en su totalidad con uva procedente de viñedos propios

Elaboración: destaca la fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Sin Crianza.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14463



MAR DE FRADES ALBARIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Mar de Frades Albariño es el buque insignia de Mar de Frades, una de las bodegas de referencia en España, cuna de algunos de los vinos de albariño más buscados de las Rías Baixas (Galicia).

ALBARIÑO ATLÁNTICO



Variedades: Albariño 100%

Viñedos: Finca Valiñas, un viñedo plantado en terrazas y situado al sud del monte Valiñas, en el Valle del Salnés. Se nota la influencia de la cercana Ría de Arousa, y de sus brisas marinas que aportan a este Mar de Frades un carácter salino. Son viñas de más de 20 años de edad, emparradas para evitar la humedad del suelo

Elaboración: La vendimia se realiza de forma manual y la uva pasa por un estricto proceso de selección en mesa,

Nota de Cata: en **nariz** ofrece deliciosos aromas que recuerdan a las frutas tropicales (mango, fruta de la pasión) acompañadas por **notas** florales y balsámicas. Su paso por **boca** es refrescante y sabroso.

Grado: 12,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14440



RIAS BAIXAS

MARA MARTIN GODELLO

D.O. MONTERREI

Mara Martín crece en el corazón de Monterrei, surcado por interminables ríos. Excepcional blanco, fresco, la densidad y untuosidad envuelve el paladar. Corre por sus venas la esencia de la Galicia interior: fresca y serenidad, intimismo y sensaciones profundas y arraigadas. Mara te lleva de la mano a un otoño brillante.



Variedades: Godello

Viñedo: La variedad de uva Godello, también conocida con Verdello, es la variedad blanca más abundante en la zona. Su principal característica es su racimo pequeño y compacto, con una maduración precoz. Mara participa en la recuperación del Muro de Medeiros, una singular fortificación de la Edad de Hierro rodeada de antiguos lagares rupestres. Un paisaje de vino ancestral que poco a poco irá desvelando sus secretos.

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Crianza: Joven

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14464



GALATHEO PINOT GRIGIO

ITALIA



Variedades: Pinot Grigio 100%

Viñedo: Italia-Véneto-Galatheo

Sin Crianza

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13244



ITALIA

TARIMA ROSADO

D.O. ALICANTE

Libalis es una colección de vinos honestos, fáciles de beber y naturales, sin maquillajes. Es el vino para compartir con tus amigas, un vino que



Variedades: Monastrell 100%

Viñedo: Tras la vendimia, se mezcla la uva blanca y tinta, se enfría con nieve carbónica y tras una maceración pelicular en frío durante 2 horas, se prensa la uva suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura durante 20 días.

Elaboración: Tras la vendimia, se mezcla la uva blanca y tinta, se enfría con nieve carbónica y tras una maceración pelicular en frío durante 2 horas, se prensa la uva suavemente y el mosto flor fermenta a baja temperatura durante 20 días.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14458



LOZANO VIN ROSÉ ORGÁNICO

LA MANCHA

D.O. LA MANCHA



Variedades: Garnacha 100%

Vino Joven Sin Crianza

Nota de Cata: Vino con un elegante color rosa salmón pálido, limpio y muy brillante. En nariz tiene una intensidad aromática alta, con aromas francos de moras y violetas, sobre un fondo floral y de fruta blanca con un toque a pomelo muy bien integrado. En boca, se muestra fresco, con buen volumen, es equilibrado y redondo. Tiene aromas retronasales de fruta negra y roja, persistente y con un final cálido

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13048



ANTAÑO RIOJA ROSADO

D.O. RIOJA

Bodega MARQUÉS DE CARRIÓN



D.O. Ca. Rioja

Variedades: 100% TEMPRANILLO

Nota de Cata:

- Color rosa cereza, intensidad media, muy brillante. -
- Su aroma es fresco, delicado y floral, con recuerdos a frutos del bosque, típicos de la variedad Garnacha.
- En boca es ligero y sabroso, con un final ligeramente amargo y lleno de sensación.

Grado: 12% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14210



DE LA CASA

VIÑA CAMPUS

D.O. NAVARRA



D.O. Navarra

Variedades: Garnacha 100%

Viñedo: Edad media del viñedo: 20 años. 650 metros de altitud (baja montaña), suelos de ladera, calizos y muy poco productivos.

Nota de Cata:

COLOR:

Rosa frambuesa brillante y vivaz.

AROMA:

Intenso, frutal (fresa, cítricos) y dulzón.

BOCA:

Boca fresca, intensa con buen equilibrio entre fruta fresca y el caracter dulzon.

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL



REF. 14561



NAVARRA

LOGOS ROSADO

D.O. NAVARRA

La razón construida desde la palabra.
Un vino que no te dejará indiferente.



D.O. Navarra

Variedades: Garnacha 100%

Viñedo

Elaboración: Es un vino de lágrima, según el método tradicional de Navarra.

Se mantuvo 3 horas en maceración con los hollejos, a una temperatura baja de 11°C, y luego se procedió al escurrido del 40% del mosto, para dejarlo seguidamente en reposo durante 24 horas para que se limpie "desfangado".

Tras la fermentación se mantuvo durante **5 meses sobre lías finas con el fin de redondear el vino.**

Nota de Cata: Color cebolla ligero con tonos cobrizos de la barrica. Aromas a frutas rojas maduras, toques cremosos y especiados con fondo de vainilla. Amplio en boca, llenándola de sabores frutales de la variedad. Excelente equilibrio entre alcohol y acidez.

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13097



NAVARRA

PEÑASCAL ROSADO

VALLADOLID

- Vino Joven Rosado de Aguja
- Nombre del operador: BODEGAS PEÑASCAL S.A.
- Dirección del operador: Laguna de Duero, Valladolid
- Lugar de procedencia del alimento: Sin D.O.

Varietades: Bobal, Shiraz, Tempranillo

Elaboración: Uva seleccionado y molturación con despalillado, maceración a 27°C y detención por frío para que adquiera naturalmente la aguja

Nota de Cata: Color rosa frambuesa, limpio y brillante. Aroma muy afrutado y perfumado, destacan los recuerdos a frutas rojas silvestres. Delicado bouquet y suavidad incomparable que le otorga los restos de azúcares sin fermentar.

Sin Crianza: Joven

Grado: 11,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14520



MATEUS ROSÉ

PORTUGAL

Bodegas Bocopa se constituyó en 1.987. Es pura fruta de uva, la exquisitez y esencia de la uva clásica de Alicante: La Monastrell. Suave, redondo y bien equilibrado, es fácil de tomar y muy agradable en el paladar.



Variedades: Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

Elaboración: Método de "bica aberta" de fermentaciones muy lentas a temperaturas controladas.

Nota de Cata: Es un rosado con un tono muy atractivo y brillante. En general, es un vino fresco y seductor con un bouquet fino e intenso y toda la jovialidad de los vinos jóvenes. En boca es un vino bien equilibrado y tentador, complementado brillantemente con un final suave y ligeramente efervescente.

Grado: 11% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL.

REF. 14089

PORTUGAL

TARIMA HILL

D.O. ALICANTE

Vino Tarima Hill es sin duda uno de los vinos mediterráneos con mejores críticas por los profesionales del sector y que ha sido situado en el nº17 de los mejores vinos del mundo por Robert Parker. Elaborado por Bodegas Volver y el enólogo Rafael Cañizares es fruto del conocimiento, la tradición y la pasión por trabajar la variedad autóctona alicantina Monastrell



Varietades: 100% Monastrell

Viñedo: viñedos viejos situados en los pueblos de la comarca del Vinalopó medio como Pinoso, Salinas, El Maña y Monovar. Uvas procedentes de viñedos entre 40 y 75 años de edad con rendimientos muy bajos. Estos viñedos están cultivados en sistema vaso y en condiciones naturales, sin riego. La climatología de la zona, con altas variaciones térmicas durante el día y la noche, resulta en una acidez y un contenido de azúcar equilibrados.

Elaboración: viticultura tradicional de secano.

Crianza: reposo de 14 meses en barricas de roble francés.

Grado: 15% Vol.



6 BOTTELLAS POR CAJA , 75CL
1 BOTELLA MAGNUM , 1,5L

REF. 14447
REF. 14456



TARIMA MONASTRELL

D.O. ALICANTE

Un vino intenso, potente, afrutado con mucha expresividad de la variedad Monastrell. Vino tinto Envejecido en madera Vegano. Elaborado por Bodegas Volver situada en la localidad de Pinoso, un pueblo de Alicante con una gran tradición vitinícola. Fue fundada en 2004 por Rafael Cañizares, enólogo de gran reputación en la zona de la Mancha y Jorge Ordoñez, reconocido importador de vinos españoles



Variedades: 100% Monastrell

Viñedo: Todos sus viñedos están plantados en vaso con lo que la agricultura se realiza de una manera artesanal y no mecanizable. procedente de viñedos plantados sobre terrenos calcáreos situados a 650 metros de altura y con una edad media de 30 años.

Elaboración: La vendimia se realiza manualmente y se afina durante medio año en barricas de roble americano.

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano.

Grado: 14,5% Vol.



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14448



ALICANTE

TRIGA

D.O. ALICANTE

Triga es un nuevo proyecto de Rafael Cañizares y Jorge Ordoñez. La bodega está situada en el pueblo de Pinoso. Los viñedos de Triga están situados en el sudeste del municipio de Salinas y el noroeste de Pinoso (Alicante). Triga crece y se elabora bajo la D.O Alicante, una de las regiones vinícolas con más historia en España



Varietades: 85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon

Viñedo: Triga está elaborado a partir de cinco viñedos, cuatro de ellos de Monastrell (85%) y uno de Cabernet Sauvignon (15%). Todos son viñas viejas y alguna parcela data de 1925, sobre suelos calizos fosilizados a una altitud de 700-750 metros sobre el nivel del mar. Habitada desde hace 7000 mil años, ha estado produciendo vino casi desde entonces. Solo los viñedos más viejos son usados para la producción del Triga.

Elaboración: Las viñas son cuidadosamente vigiladas en todas sus fases y procesos, poda, floración, fructificación, envero, maduración y vendimia y solo las mejores parcelas son seleccionadas. Estos viñedos tienen unos rendimientos muy bajos, alrededor de 1to/Ha. Cada parcela es vendimiada, elaborada y envejecida por separado.

Crianza: Vino tinto Envejecido en madera Vegano. 20 meses en bodega de roble francés.

Grado: 15,5% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14450



EL SEQUÉ

D.O. ALICANTE

Vino Tinto Crianza de Alicante
Zona: Pinoso - Alicante



Variedades: 100% Monastrell

Elaboración: de los viejos viñedos asentados en El Sequé. El resultado de la selección de viejos viñedos de su propiedad es un vino de clara expresión mediterránea, con cálidos y marcados matices de frutos negros, sazonados aromas y sabores balsámicos, plantas aromáticas y sotobosque

Crianza: envejece en barricas de roble francés durante **12 meses**

Nota de Cata: Color rojo picota con menisco granate, de capa alta. El vino es concentrado y tinta la copa de forma notable. En nariz es intensamente frutal, especiado, con toques de hierbas aromáticas (hinojo), sin que el alcohol despunte lo más mínimo. En boca es extraordinariamente equilibrado, elegante, fresco, sin ningún exceso. Acompaña toda la comida sin estridencias. Final con un punto de amargor muy agradable. Un vino extraordinario.

Grado: 14,5% Vol.



6 BOTTELLAS X CAJA, 75CL

REF. 14485



ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA CABERNET-MONASTRELL

D.O. ALICANTE

Vino Tinto Crianza de Alicante



Variedades: Cabernet Sauvignon y Monastrell

Viñedos: uvas seleccionadas de la Finca el Chaconero y del Valle de las Quebradas a los pies del Cabezo de la Virgen de **Villena**.

Elaboración y crianza: Fermentado en pequeños depósitos de acero-inoxidable a baja temperatura (25 °C) la fermentación malo láctica se realizó en barrica y el vino se ha criado durante **12 meses en barricas de roble Francés Allier y roble Americano Oregón**.

Debido a su elaboración artesanal puede contener sedimentos naturales con la edad.

Nota de Cata: Color cereza, borde granate. Aroma fruta madura, especiado, complejo, balsámico. Boca potente, sabroso, tostado, taninos maduros.

Grado: 14% Vol.



6 BOTELLAS X CAJA, 75CL

REF. 14576



ALICANTE

PATACONA TEMPRANILLO

D.O. VALENCIA

Bodega Vicente Gandía. D.O. Valencia.
Vicente Gandía es una bodega vinícola fundada en 1885 en Valencia



Variedades: Tempranillo 100%

Elaboración: las uvas se controlan de cerca al final de la cosecha y se recogen en el momento perfecto durante la noche fresca, luego se fermentan a temperaturas frescas, para que los aromas se conserven de manera óptima.

Nota de Cata: Color, Rojo cereza

Olor, En nariz este vino tiene muchos aromas de frutos negros, especias y toques de aceitunas negras.

Gusto, Un vino tinto lleno de fruta negra, ciruelas y mermelada. Los taninos suaves y el elegante final largo lo convierten en un vino delicioso.

Grado: 13,5% Vol.



6 BOTTLES PER BOX , 75CL

REF. 14514



PATACONA GARNACHA

D.O. VALENCIA

El vino tinto Garnacha es conocido como el “vino del amor” por su calidez y sedosidad en boca.

Bodega Vicente Gandía. D.O. Valencia, bodega vinícola fundada en 1885 en Valencia, la mayor bodega de la Comunidad Valenciana.



Variedades: Garnacha 100%

Elaboración: La Garnacha utilizada para la elaboración de este vino tinto procede de viñedos con más de 30 años de antigüedad. Cultivados a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar y bañados por la brisa mediterránea. Bajo estrictos controles de maduración se recoge el grano en su momento óptimo para pasar por una maceración en frío que ayuda a potenciar los aromas presentes en el vino

Nota de Cata:

Rojo intenso, brillante y limpio con un borde púrpura muy luminoso.

De aroma suave, expresivo y perfumado destacando la fruta roja como la ciruela.

Muy agradable y con unos taninos muy marcados.

Sin Crianza, Joven

Grado: 13% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14513



VALENCIA

DE MUERTE CLASSIC

D.O. YECLA

La pasión por el vino y el diseño son las principales señas de identidad del nuevo proyecto de las Bodegas Wineyart, que combina modernidad y artesanía en el proceso de producción del vino. Ubicada en las zonas de Murcia y Valencia, la nueva bodega trabaja en una extensión de 20 hectáreas repartidas en diferentes viñedos en el corazón del Mediterráneo.



Varietades: 50% Monastrell, 50% Syrah

Viñedo: La producción de los viñedos, evita el uso de productos químicos agresivos apostando por una viticultura basada en el respeto al medio ambiente, en la que se cuida la cepa y trabaja el suelo con sumo cuidado agradeciendo las uvas que cada año nos entrega como auténticas joyas de la naturaleza.

Elaboración: La uva proviene de cepas viejas de más de 15 años de bajos rendimientos en regadío, ubicadas en un clima extremo con inviernos muy fríos y veranos muy calurosos.

La vendimia se realiza de forma manual, en cajas de 20 kilos, siendo la vinificación en depósitos de acero inoxidable a 24°C de temperatura, y permitiendo la maceración durante 21 días.

Crianza: El envejecimiento tras la fermentación maloláctica, consiste en la crianza en barricas nuevas de roble francés y americano durante un periodo mínimo de 10 meses.

Grado: 14,5% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14404



QUINTA DEL 67

D.O. ALMANSA

Este vino es un nuevo proyecto de Rafael Cañizares de **Bodegas Volver**, el cual quiere rendir homenaje a su generación. Un vino de edición limitada que lo hace más especial si cabe, un gran vino de Almansa que no se pueden perder los grandes amantes del vino.



Variedades: Garnacha tintorera 100%

Viñedo: Los viñedos de Garnacha tintorera para Quinta del 67, están situados alrededor de **Alpera**, certificados por la **DO Almansa**. Plantados entre 1970 y 1980 en vaso y sin riego, con unos rendimientos de 2 a 3 kg por vid. Los suelos son arenosos, pobres y se entremezclan con rocas de pura caliza.

Elaboración: elaboración artesanal de variedades autóctonas españolas procedentes de viñedos muy viejos que probablemente son menos productivos pero al mismo tiempo proporcionan más calidad. El Quinta del 67 se embotella en la propia finca sin filtrar

Crianza: 14 meses - Barricas de roble francés

Nota de Cata:

- Color: Rojo intenso
- Nariz: Complejo en nariz con aromas a frutas negras maduras, especiados, y algunos aromas balsámicos
- Boca: con mucha estructura, tanino sedoso, y de nuevo mucha fruta, chocolate, regaliz. Final largo y persistente.

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13286



ALMANSA

LA ERMITA (DE AUTOR) TORO

D.O. TORO

De uno de los patrimonios más longevos y cuidados de España nace Bodega la Ermita Toro. **VEGANO**



Variedades: 100% Tinta de Toro

Viñedo: una selección de viñedos antiguos en vaso y con muy poca producción de Tinta de Toro, un clon histórico de la variedad Tempranillo, plantados en suelos pedregosos, arenosos y profundos donde la filoxera no se pudo introducir.

Elaboración: Vendimia manual, elaborado en depósitos de acero inoxidable tras un previo despalillado y una pre-maceración fermentativa a baja temperatura. Durante su fermentación se practican delestages y remontados a diario para extraer color y aromas.

Crianza: crianza en barricas de roble americano y francés por un período de **24 meses** y posterior crianza en botella hasta su completo afinado. Sin clarificar.

Nota de Cata: **color** rojo oscuro picota con bonito ribete rojo cereza. Intenso y espléndido en **nariz**, sobresalen los aromas de fruta negra madura como arándanos y moras envueltos por una dulce sensación de matices provenientes de la barrica como vainilla, cacao y especias. Envoltente y voluminoso en su paso por la **boca** dejando gratos recuerdos de fruta y notas de madera noble

Grado: 14,5% Vol.



1 BOTELLA, 75CL

REF. 14244

TORO

JUAN GIL ROBLE

D.O. JUMILLA

Bodegas Juan Gil llevan recolectando y ocupándose de la uva Monastrell durante cuatro generaciones, desde 1916, momento en el que Juan Gil Giménez fundó la bodega.



Variedades: Monastrell 100%

Viñedo: Suelo con Clima continental y suelo calizo.

Elaboración: Fermentación maloláctica para pasar después a barricas de roble francés y americano. La maceración se produce en recipientes de acero inoxidable hasta el momento de su embotellado.

Crianza: 4 meses en barrica de roble

Grado: 14,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14603



JUMILLA

JUAN GIL CRIANZA

D.O. JUMILLA

Arrasa por su excelente concentración aromática, su textura aterciopelada, su explosiva carga frutal y su jugosidad. Una referencia que exhibe el carácter cautivador de la uva Monastrell. Desde 2018 cuenta con el sello ecológico.



Varietades: Monastrell 100%

Viñedo: Jumilla, Término de Arriba. Viñedo situado a una altitud de 700 metros sobre el nivel del mar. 350 hectáreas en total. Más de 50 años de edad. Suelo calcáreos y pedregosos.

Elaboración: Vinificación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada.

Crianza: Crianza de aproximadamente 12 meses en barricas de roble francés. Una vez transcurrido este tiempo, el vino descansa en depósitos de acero inoxidable durante un tiempo antes de ser embotellado.

Grado: 15% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14604



JUAN GIL 18 MESES

D.O. JUMILLA

La mayor crianza de Juan Gil, nos proporciona una excelente potencia. Es un vino con un final dulce por sus taninos de fruta madurada, untuoso en boca. Sabroso y armónico con un largo final.



Variedades: Monastrell 60%, Cabernet Sauvignon 30% y Syrah 10%

Crianza: Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano

Nota de Cata: color picota intenso con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la "dulzura" de unos taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

Grado: 15,5% Vol



1 BOTELLA 75CL

REF. 14602



JUMILLA

WRONGO DONGO

D.O. JUMILLA

Un Jumilla alegre e irreverente.
Vino tinto joven Vegano, de la D.O. Jumilla
elaborado por Bodegas Volver.
Es un vino muy afrutado ideal para cualquier
momento del día.



Variedades: Monastrell 100%

Viñedo: cepas de unos 25 y 35 años sobre terrenos con mucha caliza. Las fluctuaciones de temperaturas son grandes desde los 10° por las mañanas hasta unos 43° a mediodía. Suelo: Calizos, pobres en materia orgánica.

Elaboración: Levaduras autóctonas, fermentación en depósito, maloláctica en tanque.

Crianza: 6 meses

Nota de Cata: Vista, Color cereza intenso. Nariz, Aroma a fruta sobre madura, especiado, chocolate. Boca, Gran riqueza en boca, con un intenso sabor a frutos rojos y moras.

Grado: 14,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14452



MAYORAL RESERVADO

D.O. JUMILLA

Bodegas 1890 debe su nombre al año de la fundación de García Carrión. Sus vinos son fruto del trabajo de seis generaciones que, a través de los años, han ido transmitiendo las prácticas culturales más adecuadas y a su vez adaptando las mejores variedades de uva a las tierras de Jumilla (Murcia), zona privilegiada por sus contrastes de montes y valles



Variedades: Cabernet Sauvignon y Monastrell

Viñedos: viñedos de Monastrell cultivados en laderas de secano.

Elaboración: El proceso de fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, bajo estricto control de temperatura.

Nota de Cata:

De color picota con buena capa

Nariz de media intensidad, notas de fruta madura sobre crianza presente

Boca madura, buena acidez, crianza presente en un paso de buen peso, media persistencia. Retrogusto potente con cierta astringencia.

Grado: 14% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL



REF. 14235



JUMILLA

LA ERMITA MONASTRELL

D.O. JUMILLA

García Carrión elabora este vino tinto crianza en la D.O. Jumilla (España) con uvas de monastrell.



Variedades: 100% Monastrell

Elaboración: De viticultura respetuosa y de secano, de poca producción, recogido a mano a temperatura fresca y elaborado en depósitos rotativos tras un previo despalillado sin romper la uva, controlando la temperatura de fermentación para extraer el máximo potencial

Crianza: Criado en barricas nuevas de roble americano de tostado medio durante **24 meses** para continuar en botella tras un trasiego y con una filtración muy suave y respetuosa para preservar sus características organolépticas. Sin clarificar

Nota de Cata: De capa alta y **color** rubí con bonito ribete granate. En **nariz** sorprende la intensidad de fruta negra madura con tintes de confitura. Se aprecian las notas de ciruela pasa, higo, mermelada de arándanos, rodeados por un marco de tonos dulces y tostados como vainilla o caramelo proveniente de la barrica que combina especialmente bien con la fruta. Su entrada en **boca** es suave y ligeramente fresca mostrándose a posteriori amplio y goloso con taninos dulces y maduros

Grado: 14,5% Vol

1 BOTELLA, 75CL

REF. 14242



JUMILLA

PAGO DE LOS CAPELLANES

D.O. Ribera del Duero

JOVEN ROBLE



D.O. Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%

Se elabora en la **localidad Burgalesa de Pedrosa del Duero** con una uva 100% Tempranillo sobre un suelo arcilloso Calcáreo. Permanece **5 meses en barrica 100% de roble francés** con tostado medio.

Tiene una **producción reducida** que permite el estricto y riguroso control de la calidad del producto, así como el seguimiento de todas las partidas embotelladas.

Nota de Cata: Vista: Color rojo picota limpio y brillante.

Nariz: Intensos aromas de frutas negras frescas (moras y ciruelas) y rojas (grosellas y cassis). Se aprecian tonos de flores azules (violetas), con matices especiados (clavo, coco, vainilla).

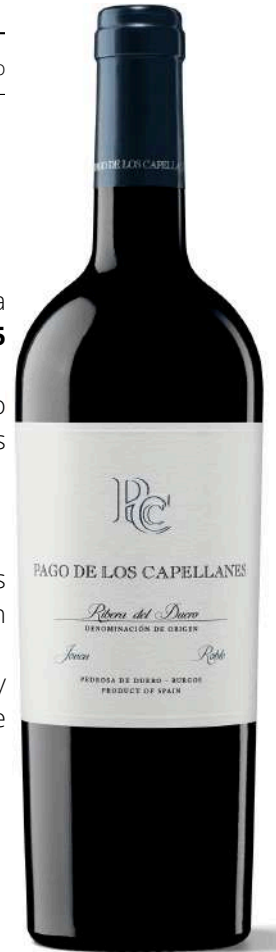
Boca: Amplio, fresco, equilibrado, sedoso. A la vez, con estructura y potencia. Taninos vivos dulces y suaves, con un largo final lleno de aromas y sabores.

Grado: 15% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14487



RIBERA

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

BODEGA PAGO DE LOS CAPELLANES

Uno de los vinos de Ribera del Duero más fiables y prestigiosos, que siempre se agota a los pocos meses de salir al mercado

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedo: Selección de parcelas ubicadas en **Pedrosa de Duero, Anguix y Roa**. Edad media de los viñedos 35 años. Suelo Arcilloso-calcáreo, arenoso, pedregoso, muy pobre de fertilidad y baja producción.

Elaboración: Maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 12 °C. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito.

Crianza: Durante 12 meses el vino reposa con barricas de roble francés de 300 litros.

Nota de Cata:

- Vista: De profundo color rojo picota.
- Nariz: Ofrece unos limpios e intensos aromas a frutas rojas y negras, con matices especiados aportados por la madera de roble francés y un regaliz muy marcado.
- Boca: En esta fase se muestra amplio, fresco, equilibrado, sedoso pero con mucha estructura y potencia. Vino con taninos dulces y un largo final pleno de aromas y sabores.

Grado: 14,5% Vol.

1 BOTELLA, 75CL



D.O. Ribera del Duero



REF. 14488



RIBERA CRIANZA

912 DE ALTITUD ROBLE

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Veganzones, " El vino más emblematico de la bodega "



D.O. Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo 100%

Viñedo: Las viñas que se encuentran en el páramo calizo de Fompedraza están situadas a 912 metros de altitud sobre el nivel del mar, siendo una de las zonas de la Ribera del Duero que cuenta con unas características climatológicas diferentes al viñedo del valle. De aquí proceden los vinos más emblemáticos de la bodega: los "912 de altitud".

Elaboración: Viñedos calizo-arcillosos. Vendimia manual, selección de racimo.

Crianza: 9 meses mínimo en barrica francesa. 25 días de maceración.

Grado: 14,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14475



RIBERA

(912 DE ALTITUD) 2

D.O. Ribera del Duero

912 de Altitud al Cuadrado, un **vino de autor**, el alma de una bodega.

Este tinto de la DO Ribera del Duero es el vino de autor más exclusivo de **Bodegas Veganzones**.



D.O. Ribera del Duero

Varietades: 100% Tempranillo

Viñedo: viñedos antiguos plantados entre 1920 y 1960 a pie franco. Ubicación de la bodega: Fompedraza, Valladolid. clima extraordinario de grandes oscilaciones térmicas diarias, sequías prolongadas y terruño arcillo-calizo poco profundo,

Elaboración: doble selección de las uvas en campo y en bodega

Crianza: Crianza de 14 meses mínimo en bodega nueva, 85% de origen francés, con 36 meses de secado.

Nota de Cata:

- Vista: intenso color rojo rubí, estrecho ribete y
- una compleja paleta aromática, especialmente de frutas rojas y negras, con tostados finos, balsámicos y especias.
- En boca tiene una entrada suave y golosa, con un recorrido largo y aterciopelado y unos taninos elegantes y maduros

Grado: 15% Vol.

1 BOTELLA, 75CL

REF. 14476



ARZUAGA CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

El buque insignia de una prestigiosa bodega ribereña. Arzuaga Crianza es todo un clásico en la D.O. Ribera del Duero y uno de los vinos más vendidos de la región. El vino de Bodegas Arzuaga Navarro por excelencia. Fundada por Florentino Arzuaga, Bodegas Arzuaga Navarro arranca su trayectoria en 1987 en Quintanilla de Onésimo, en la conocida como “milla de oro”. Tras iniciar la plantación de la finca La Planta (cultivada a 911 m de altitud), siguió incrementando la superficie de viñedo hasta alcanzar las más de 150 hectáreas



D.O. Ribera del Duero

Varietades: 6% Cabernet Sauvignon, 94% Tempranillo

Viñedo: La tempranillo procede en un 80% del viñedo La Maquinilla, el más antiguo de la finca La Planta, el alma de la bodega, ubicada en Quintanilla de Onésimo (Valladolid) a 911 m de altitud, con suelos arcillo-calcáreos. El 20% restante pertenece a viñas centenarias de la provincia de Burgos, cultivadas en un terreno de canto rodado y arena

Elaboración: tras la vendimia manual, los frutos pasaron por mesa de selección y fermentaron en depósitos de acero inoxidable

Crianza: 16 meses en Barricas, 70% roble francés y 30% roble americano

Grado: 14,6% Vol.



1 BOTELLA, 75CL

REF. 14426



RIBERA

EMILIO MORO

D.O. Ribera del Duero

- EL BUQUE INSIGNIA DE BODEGAS EMILIO MORO, REPRESENTA LA TRADICIÓN Y EL CARÁCTER, LLEVA EL NOMBRE DE SU CREADOR Y ALMA MATER DE LA BODEGA. AROMAS QUE SE FUNDEN CON LA PERSONALIDAD DE LA VARIEDAD. PALADAR ELEGANTE, POTENTE Y CARNOSO, PERO CON UN TANINO ABSOLUTAMENTE REDONDO.



D.O. Ribera del Duero

Varietades: 100% Tempranillo

Elaboración: Elaborado a partir de uvas procedentes de viñas de mediana edad. Su fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con posterior crianza en barricas de roble francés y americano.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Nota de cata:

Vista: De un rojo picota intenso con capa tupida.

Nariz: En nariz es muy equilibrado y elegante, sin perder la esencia de la variedad tempranillo. Presenta aromas de barrica nueva perfectamente integrados y con perfiles de fruta madura y especias.

Boca: marca la potencia y la estructura que queda ensamblada con una acidez muy equilibrada.

Grado: 14% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL REF. 13075



VIEJO MUNDO ROBLE

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Veganzones. Su nombre destaca la idea del Viejo Mundo frente al Nuevo Mundo, concepto extendido para denominar los vinos producidos en regiones y países con menos tradición y cultura vitivinícola.



D.O. Ribera del Duero

Variedad: Tempranillo 100%

Viñedo: Viñedos arcilloso-calizos. Vendimia manual, selección de racimo.

Elaboración: Fermentado en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas a una temperatura de 18 a 20 grados.

Crianza: 4 meses mínimo en barrica Francesa y americana. 18 días de maceración.

Grado: 14% Vol



6 BOTTELLAS POR CAJA, 75CL
1 BOTELLA MAGNUM, 1,5L

REF. 14337
REF. 14332



FINCA ENGALIA ROBLE

D.O. Ribera del Duero

Los vinos Finca Engalia pertenecen a la bodega Viña Arnáiz. Ubicada en la localidad burgalesa de Haza, en pleno corazón de la D.O. Ribera del Duero y con vistas al viñedo.

Añada de 6 meses.



D.O. Ribera del Duero

Variedades: Tempranillo 100%

Viñedo: Se encuentra en un enclave histórico y estratégico, que antiguamente fue una importante fortaleza perteneciente a Juana de Haza, noble de Castilla, quien empezó a plantar viñedos a los pies de su castillo-fortaleza allá por el siglo XII. Las viñas comenzaron a extenderse rápidamente y su fama fue creciendo en todos los territorios por su extraordinaria calidad.

Nota de Cata:

- Vista: Color rojo granate oscuro
- Nariz: En nariz es fresco y afrutado con ligero toque de madera
- Boca: En boca es suave y complejo. Persistencia corta.

Grado: 13% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14034



RIBERA

LA ERMITA DE AUTOR CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

BODEGA GARCÍA CARRIÓN. Desde 1890



D.O. Ribera del Duero

Variedades: 100% Tempranillo

Viñedo: Seleccionado de viñedos de Tinta del País a 900 m de altitud sobre el nivel del mar orientados ligeramente al oeste, suavemente ondulados y sobre suelos francos con alto contenido en carbonatos

Elaboración: Vendimia a mediados de octubre con bajas temperaturas, se despallilla y sin romper la uva se encuba en depósitos de acero inoxidable donde se hace una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 5 días. Durante la fermentación se hacen delestages hasta completar 2 tercios de la misma, cuando acaba la fermentación se hace una post maceración mojando el sombrero periódicamente.

Crianza: Maloláctica en barrica de roble americano y francés con posterior crianza en las mismas barricas hasta completar 24 meses. Crianza en botella hasta su salida al mercado. Sin clarificar.

Nota de Cata: de color rojo oscuro. En nariz aromas de fruta negra, mora, ciruela madura sobre un fondo floral de violetas, también aparecen notas de regaliz y de crianza en maderas nobles, especias, chocolate negro enmarcado por aromas terciarios de caja de puros y cuero. En boca destaca por su volumen, distinción y complejidad. Ancho y equilibrado con frescura resaltando la fruta, abrazado por unos taninos suaves y pulidos alargando la persistencia y ampliando la estructura.

Grado: 14,5% Vol.



1 BOTELLA, 75CL

REF. 14249



RIBERA CRIANZA

CASTILLO DE AZA ROBLE

D.O. Ribera del Duero

La Bodega y viñedos **Viña Arnáiz** se ubican en el término municipal de Haza, en un estratégico enclave, donde Juana de Haza, noble de Castilla, comenzó en el siglo XII a cultivar viñedos al pie de su fortaleza. Dichos viñedos fueron extendiéndose y creciendo su fama en todos los territorios por su extraordinaria calidad. **BURGOS**



D.O. Ribera del Duero

Variedad: 100% Tinta del País

Viñedo: 80 hectáreas dentro de la finca La Magdalena que acoge parcelas de viñas en laderas suaves donde cultivamos la tradicional Tinta del País

Elaboración: Es elaborado de forma totalmente artesanal.

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés

Nota de Cata:

- Color: equilibrado color cereza intenso
- Nariz: Aroma de frutos rojos
- Boca: Amplio, persistente y armonioso

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14215



RIBERA

CHAVAL JOVEN

D.O. Rioja

La Bodega Rivalia nos trae chaval, un vino tinto de maceración carbónica. Joven muy afrutado (frutas rojas).



D.O. Ca. Rioja

Variedad: Tempranillo al 70% y Garnacha Negra al 30%.

Nota de Cata: En nariz presenta aromas a fruta roja con fondos florales de gran persistencia

En boca tiene una entrada fresca con paso suave, dejando sensación balsámica y aportando un agradable postgusto.

Grado: 13,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14051

RIOJA

SOLAR DE CARRIÓN

D.O. Rioja

Tipo: Vino joven cosecha



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo.

Nota de Cata:

- color rojo rubí intenso con tonos violáceos, limpio y brillante.
- En nariz afloran notas afrutadas que recuerdan su variedad predominante.
- En boca es equilibrado, carnosoy aterciopelado, seguido de un grato recuerdo frutal.

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14203



RIOJA

PACO GARCÍA CRIANZA

D.O. Rioja

Moderno, afrutado, con el toque de madera de crianza justo para aportar redondez y volumen en boca.



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 90% Tempranillo, 10% Garnacha

Viñedo: Procede de tres viñedos: Paraje 3 Marqueses, Santa Ana y Las Canteras, plantados en vaso y situados a 470 metros sobre el nivel del mar.

Elaboración: Los granos de uva se separan del racimo y pasan a depósito donde permanecerán 48 horas a una temperatura de entre 5 y 10 grados. Después se fermenta a baja temperatura. La forma de mezclar piel, pepitas y líquido es a través de un novedoso sistema de disgregación en el cual el "sombrero" queda totalmente sumergido en el líquido. La fermentación maloláctica se realiza en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: Envejecimiento 12 meses en bodega de roble francés.

Grado: 13,52% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14560



MUGA CRIANZA

D.O. Rioja

Bodegas Muga. Un crianza de referencia que en realidad es un reserva (así se le conoce en el mercado internacional), por su larga estancia en barrica de 24 meses.

Muga Crianza tiene un aroma afrutado y tostado. Podrás deleitarte en su final largo.



D.O. Ca. Rioja

Varietades: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano

Viñedo: Suelo: Arcillo-calcáreo de la era terciaria.

Clima: Mezcla de climas: mediterráneo, atlántico y continental.

Elaboración: Fermentación con levadura indígena en tinas de madera.

Crianza: 22 meses en barricas fabricadas con una selección propia de la bodega de robles. Los orígenes de la madera proceden en un 80% de roble francés y 20% de roble centro europeo y americano.

Grado: 14 % Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14564



RAMÓN BILBAO CRIANZA

D.O. Rioja

Ramón Bilbao mantiene una tradición en la elaboración de vino en la Rioja, que se remonta a 1924



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo

Suelo: Arcillosos, aluviales y calcáneos.

Vinificación: Fermentación por separado de cada pago y ensamblaje final de los vinos antes de la crianza y en cada uno de los trasiegos. Las temperaturas de fermentación se controlan hasta los 28-29 °C y los descubes son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color llega a los niveles óptimos.

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano.

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 14414



RIOJA

SRIO. DE VALDIESTRO CRIANZA

D.O. RIOJA

Bodegas Najerilla



D.O. Ca. Rioja

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Garnacha

Elaboración: Despalillado total y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°. Fermentación malo láctica en depósito

Crianza: crianza en barricas durante 16 meses.

Nota de Cata:

- Color rojo cardenalicio con tonos violetas
- Notas de fruta negra madura (mermelada de frutas), balsámicos y torrefactos
- Vino bien integrado, equilibrado en fruta y madera.

Se presenta con final largo y persistente

Grado: 14% Vol



6 BOTTLES PER BOX , 75CL

REF. 13074



RIOJA CRIANZA

MONTES DE LEZA JOVEN

D.O. Rioja

Tipo: Vino joven cosecha
RIOJA ALAVESA



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo.

Viñedos: Procedente de dos viñedos localizados en Leza, alrededor de la bodega, en Rioja Alavesa. Suelo arcillo-calcáreos. Clima Atlántico. Altitud media: 570 m.

Nota de Cata:

- **Color:** Mora
- **Aroma:** Intenso, con aromas balsámicos y notas negra acompañados de notas especiadas
- **Sabor:** Potente con un paso fácil y agradable
- **Maridaje:** Carnes a la brasa, embutidos y quesos curados

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13062



RIOJA

MONTES DE LEZA CRIANZA

D.O. Rioja

Procedente de diferentes microparcels plantadas a partir de 1945 en Laguardia, Leza, Samaniego y Navaridas, municipios colindantes con nuestra bodega.



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo

Suelo: Suelos arcillo calcáreos. Altitud media: 570 m

Elaboración: Vendimia manual. Uvas despalilladas sin estrujar maceradas en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas y larga fermentación. Fermentación maloláctica parcialmente en barricas usadas

Crianza: crianza de 15 meses en barrica nuevas de Roble Francés y roble americano

Grado: 14,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13060



RIOJA

LA ERMITA DE AUTOR RIOJA

D.O. Rioja

ELEGANCIA Y ATREVIMIENTO EN CADA SORBO

Explora la elegancia atrevida de Bodega La Ermita Rioja, un vino que eleva la altura a su máxima expresión



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedos: nuestro propio viñedo de Tempranillo, a 700 m de altitud en la falda de la Sierra Toloño en Rioja Alavesa

Elaboración: Elaborado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza: Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón, crianza en barrica de roble americano y francés.

Nota de Cata:

- De color oscuro rojo picota y ribete rubí, destaca por su profundidad y lágrima lenta.
- AROMAS INTENSOS: Expresivo e intenso en nariz, con un amplio abanico de frutas rojas, ciruela, zarzamora y arándanos rojos.
- ELEGANTE CUADRO DE NOTAS: Enmarcado en un elegante cuadro de notas sutiles de madera noble, vainilla, canela, cedro, caramelo y tostados.

Grado: 14,5% Vol

1 BOTELLA, 75CL

REF. 14243



RIOJA

MARQUÉS DE CARRIÓN CZA

D.O. Rioja

BODEGAS GARCÍA CARRIÓN, DESDE 1890

Marqués de Carrión es un Crianza moderno de Rioja,



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano

Elaboración: uvas de gran calidad con una perfecta madurez fenólica y alcohólica, las cuales son fermentadas en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 28°C y con una intensa maceración con sus hollejos de alrededor de 15 días

Crianza: El vino realiza la fermentación maloláctica y es trasegado a barricas seleccionadas de roble francés para que durante 18 meses le aporten complejidad y elegancia para la obtención de un fino bouquet

Nota de Cata: intensidad media alta de **color** rojo granate, muy brillante. En **nariz** se aprecian aromas balsámicos, francos y sutilmente especiados, con ligeros matices de roble. En **boca** se muestra redondo y distinguido, con un completo equilibrio entre vino y madera, dejando tras de sí, una persistente sensación aterciopelada.

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR. CAJA, 75CL

REF. 14205



RIOJA

MARQUÉS DE CARRIÓN RVA

D.O. Rioja

BODEGAS GARCÍA CARRIÓN, DESDE 1890

Marqués de Carrión Reserva supone nuestro mayor proyecto enológico con la selección de nuestras mejores uvas de los viñedos más equilibrados y antiguos de las laderas de la Sonsierra riojana



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano

Elaboración: Vinificación tradicional en tinto. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Maceración prolongada con sus pieles. Fermentación maloláctica en mismo depósito.

Crianza: Después trasiego a barrica de roble francés **30** meses. para posteriormente pasarlo a nuestros botelleros donde conseguimos su total afinamiento y sutileza durante un tiempo mínimo de 6 meses

Nota de Cata: color granate profundo. Una vez oxigenado denota una elegante fragancia con delicados recuerdos a caja de puros, cuero fino e incienso mezclado con moras negras. Ofrece una perfecta simbiosis entre el vino y el roble.

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR. CAJA, 75CL

REF. 14206

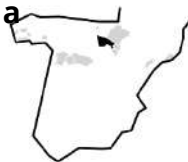


RIOJA

MONTECAÑO TINTO

D.O. Rioja

Bodegas Lozano en Rioja alavesa, limitado a sólo 3.276 botellas



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 100% Tempranillo.

Viñedos: viñedo de Tempranillo de **80 años** que cuenta con una fermentación y una crianza en roble francés.

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Nota de Cata:

Vista: Color rojo picota.

Nariz: Aromas de fruta negra madura, notas balsámicas y especiadas.

Boca: Redonda, elegante y con estructura.

Grado: 14% Vol

1 BOTELLA, 75CL



REF. 13049



RIOJA CRIANZA

BENITO ESCUDERO JOVEN AUTOR

D.O. Rioja



D.O.Ga. Rioja

Variedad: 95% Tempranillo Y 5% Garnacha

Nuevo método de elaboración. **No se utilizaron sistemas mecánicos** durante el proceso de elaboración. Este se basa en la gravedad para evitar dañar la uva. Al final de la fermentación, la maceración se prolongó durante 15 días. Una vez realizado el decuvé, el vino se trasvasó a **barricas nuevas de roble americano y francés, donde envejeció durante 6 meses.** Se realizaron dos trasiegos durante la crianza

Nota de Cata: Rojo cereza bien cubierto. Aromas intensos a frutos negros y roble, bien combinados. Sabroso, con taninos redondos y fruta madura de fondo, especiado y con gran estructura.

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13092



RIOJA

BENITO ESCUDERO CRIANZA

D.O. Rioja



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 70% Tempranillo, 15% Mazuelo, 15% Garnacha.

Elaboración: La fermentación se hace en depósitos de acero. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 15 días. La **crianza** se hace en barricas de roble americano y francés con una media de **2 años de edad y permanece en ellas al menos durante 15 meses**. Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botella antes de salir al mercado al menos durante 8 meses.

Nota de Cata: Color rojo rubí brillante. Limpio y complejo en nariz, aromas de frutas bien conjuntadas con tonos de madera de roble fino que destacan notablemente. Buena estructura en boca, equilibrado y sabroso. Con gran carácter y larga persistencia. Vía retronasal compleja y elegante, aromas a fruta rojas y toques de madera de calidad.

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13090



RIOJA CRIANZA

BENITO ESCUDERO RESERVA

D.O. Rioja



D.O. Ca. Rioja

Variedad: 70% Tempranillo, 15% Mazuelo, 15% Garnacha.

Elaboración: La fermentación se hace en depósitos de acero inoxidable y con la levadura autóctona. Una vez terminado de fermentar se macera durante al menos 15 días. La **crianza se hace en barricas de roble americano y francés con una media de 3 años de edad y permanece en ellas al menos durante 18 meses.** Durante este tiempo, se hacen tres trasiegos. Una vez limpio el vino se embotella, permaneciendo en botellero antes de salir al mercado al menos durante 28 meses.

Nota de Cata: Color rojo teja de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz, aromas de frutos rojos bien conjuntados con los de crianza, balsámicos, especias (pimienta), tabaco y cueros. Buena estructura, sabroso, amplio, suave pero con carácter y una buena armonía en sus sabores. Compleja y limpia vía retronasal.

Grado: 13,5% Vol

6 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13093



RIOJA RESERVA

SANGRIA 25 VEINTICINCO

FAMILIA ESCUDERO

100% NATURAL

El recuerdo de las mejores vacaciones de verano.

Variedad: 50% Garnacha, 50% Tempranillo.

Elaboración: La uva madura en los viñedos situados en la ribera de Navarra, en las estimaciones de la Cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo. Una vez fermentado el vino, este se macera con las mejores frutas españolas siguiendo la **receta de la abuela Antonia.**

Nota de Cata:

Sabor agradable y afrutado con notas de cítricos, frutos rojos y frutas de verano de nuestra huerta entre las que encontramos melocotones y manzanas.

Se recomienda no mezclarla con hielo para no descompensar el paladar y su aroma.

Una bebida natural para divertirse en buena compañía.

Grado: 8% Vol

12 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13094



SANGRÍA

ECHO FALLS WHITE ZINFANDEL

CALIFORNIA

Bodega: Echo Falls

Estados Unidos / California / Valle central

Momento perfecto para tomar picnics, fiestas en el jardín, largos días de verano, noches de cine o mientras se prepara para salir por la noche. Es tu mejor amigo para cualquier ocasión.



Variedades: Zinfandel (la variedad de uva más cultivada en California)

Nota de Cata:

Color bastante rosa. Bouquet Fresco floral y afrutado a fresa.

Paladar Fresco floral y afrutado a fresa.

Grado: 13,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL.

REF. 14198



CALIFORNIA

ECHO FALLS SUMMER BERRIES

CALIFORNIA

Con solo 73 calorías por vaso, pero igual de sabroso, nuestro Summer Berries Fruit Fusion 5.5 % es una mezcla refrescante de fresas de verano, sabores dulces de frambuesa y un toque de frutos negros. Perfecta para disfrutar con hielo.



Variedades: Mezcla de uva rosada .Summer Berries Fruit Fusion es una mezcla refrescante de fresas de verano, sabores dulces de frambuesa y un toque de fruta oscura.

Grado: 5,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14179



CASTILLO SAN SIMÓN BLANCO / D.O. JUMILLA

Jumilla en su más fina expresión.

Bodegas J. García Carrión



Variedades: Airén, Macabeo

Región: España / Murcia / Jumilla

Sin Crianza: Vino joven

Nota de Cata: Es un vino dulce y refrescante con toques florales.

- Color: amarillo pajizo, tonos verdosos y brillantes.
- Nariz: aroma afrutado con tonos de plátano y manzana, típicamente varietales.
- Boca: ligero, equilibrado y ácido

Grado: 11,5% Vol

12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL



REF. 14518



CASTILLO SAN SIMÓN ROSADO / D.O. JUMILLA

Jumilla en su más fina expresión.

Bodegas J.García Carrión



Variedades: Monastrell

Región: España / Murcia / Jumilla

Sin Crianza: Vino joven

Nota de Cata:

- Color: amarillo pajizo, tonos verdosos y brillantes.
- Nariz: aroma afrutado con tonos de plátano y manzana, típicamente varietales.

- Boca: ligero, equilibrado y ácido

Grado: 11,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 12517



CASTILLO SAN SIMÓN TINTO

D.O. JUMILLA

Región

España / Murcia / Jumilla

Bodegas J.García Carrión



Varietades: Monastrell, Tempranillo

Vinificación: Al diferir en unos quince días la fecha de maduración de las variedades que lo componen (tempranillo y monastrell), la elaboración de este vino es varietal siendo la temperatura de fermentación más alta y la maceración más larga para el tempranillo que para el monastrell, con el fin de extraer el aroma del primero y el cuerpo y tanino del segundo. Acabadas las fermentaciones alcohólica y maloláctica, el vino fue trasegado y mezclado en las proporciones indicadas para pasar a crianza en barrica.

Crianza: 6 meses en depósito de acero inoxidable y 6 meses en barrica de roble americano

Nota de Cata:

- Vista: Rojo cereza oscuro
- Nariz: Complejo, notas de vainilla, canela y café, aromas frutales y los propios de la crianza
- Boca: Sabroso, redondo y expresivo

Grado: 13% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14516



LÍRICO BLANCO

D.O. VALENCIA

Bodegas Vicente Gandía

Vino Blanco Premiun Selection

D.O. VALENCIA

Variedades: Merseguera

Sin Crianza: Vino Joven, cosecha

Grado: 11,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14573

DE LA CASA

LÍRICO ROSADO

D.O. VALENCIA

Bodegas Vicente Gandía

Vino Blanco Premiun Selection

D.O. VALENCIA

Variedades: Monastrell

Sin Crianza: Vino Joven, cosecha

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14572

DE LA CASA

LÍRICO TINTO

D.O. VALENCIA

Bodegas Vicente Gandía

Vino Blanco Premiun Selection

D.O. VALENCIA

Variedades: Monastrell

Sin Crianza: Vino Joven, cosecha

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14571

DE LA CASA

PALACIO DE NIDA BLANCO

D.O. UTIEL
REQUENA

D.O. URIEL REQUENA,
Región: Valencia
Bodega Coviñas



Variedades: 100% Macabeo

Elaboración: Cuando a finales de agosto comienzan a vendimiar, identifican las mejores parcelas de Macabeo con las que elaborar este blanco joven y fresco, con carácter típicamente mediterráneo.

Tras una corta maceración, el mosto pasa a fermentar a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable para un posterior filtrado tangencial previo al embotellado.

Nota de Cata:

- Vista: Color Amarillo pajizo muy pálido, con leves reflejos verdosos.
- Nariz: Notas de manzana y pera blanca, recuerdos tropicales y un sutil final a miel.
- Boca: Ligero, fresco, equilibrado, lleno de futas tropicales y con cierta nota de grasa que lo dota de un leve cuerpo y le confiere persistencia.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14059



DE LA CASA

PALACIO DE NIDA ROSADO

D.O. UTIEL
REQUENA

D.O. URIEL REQUENA,
Región: Valencia
Bodega Coviñas

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Variedades: 100% Bobal

Elaboración: Durante la vendimia se hace una selección de las mejores parcelas del varietal autóctono Bobal para, con su fruta, elaborar este goloso y aromático rosado. Tras una criomaceración y un suave prensado, se lleva a cabo un decantado y el mosto limpio pasa a fermentar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada para después de un filtrado tangencial, ser embotellado.

Nota de Cata:

- Vista: Rosa brillante con ligeros reflejos violetas.
- Nariz: Dulce y goloso, recuerda a chicle de fresa, gominolas y nata fresa.
- Boca: Fresco, frutal y equilibrado con un paso suave a la vez que persistente.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14058



DE LA CASA

PALACIO DE NIDA TINTO

D.O. URIEL REQUENA,
Región: Valencia
Bodega Coviñas



D.O. UTIEL
REQUENA

Variedades: 80% Bobal, 20% Tempranillo, Bobal

:

Nota de Cata:

- **Vista:** Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos fuertemente marcados.
- **Nariz:** Notas de frambuesa y zarzamora.
- **Boca:** Redondo y con buena estructura. Vino amable donde destacan los recuerdos a frutillas rojas que persisten en el paladar.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14057



DE LA CASA

PLUVIUM SAUVIGNON BLANC

VALENCIA

Bodega Vicente Gandía. D.O. Valencia.



Varietades: Sauvignon Blanc, Merseguera

Cata:

Visual, Amarillo brillante

Nariz, Flores y fruta madura

Boca, Fresco y puro con buen equilibrio

Maridaje, Pescados, mariscos

Sin crianza

Grado: 11,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14506



VALENCIA

PLUVIUM ROSADO

VALENCIA

Un rosado seco producido por Bodegas Vicente Gandía, con D.O. Valencia.



Variedades: Bobal, Garnacha

Nota de Cata:

Color: El vino es de color pajizo pálido con reflejos verdosos.

Gusto: El vino afrutado, redondo y suave, muestra un excelente equilibrio maravillosamente refrescante entre la acidez y el azúcar. **Aroma:** Entre los sabores de fruta fresca predominan los matices de manzana madura, albaricoque y melocotón.

Crianza: Joven.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14507



VALENCIA

PLUVIUM BOBAL CABERNET

D.O. VALENCIA

Bodega Vicente Gandía. D.O. Valencia.
Vicente Gandía es una bodega vinícola fundada en 1885 en Valencia



Variedades: Bobal 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Nota de Cata:

Color, Cereza intenso

Nariz, Fruta madura con toques minerales y fruta negra

Boca, Expresivo, equilibrado, fresco y largo en boca

Sin Crianza, Joven

Grado: 12,5% Vol.



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14507



VALENCIA

AÑORANZA BLANCO

D.O. LA MANCHA

Bodegas Lozano

Tipo de vino: Blanco joven



Variedades: Sauvignon Blanc 100%

Nota de Cata:

Tiene limpieza e indentidad (saúco, aloe vera) dos cualidades difíciles de conseguir en vinos blancos de La Mancha. Goloso en la entrada, aunque fresco en su recorrido con un final ligero y de acento amargoso sutil.

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13024



DE LA CASA

AÑORANZA ROSÉ

D.O. LA MANCHA

Bodegas Lozano

Spanish Tempranillo Rosé



Variedades: Tempranillo 100%

Nota de Cata:

- Vista: rosa brillante, vivo con destellos púrpuras.
- Nariz: amplio en aromas con notas florales y fruta del bosque.
- Boca: bien equilibrado, sabores muy equilibrados con notas a fruta como la frambuesa y toques cítricos. Muy ligero y dulce.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13023



DE LA CASA

AÑORANZA CABERNET & SHIRAZ

D.O. LA MANCHA

Bodegas Lozano



Variedades: Cabernet & Shiraz

Nota de Cata:

Vista: color rojo intenso con tonos púrpura.

Nariz: aromas a frutos rojos y regaliz negro.

Boca: en paladar es estructurado, gustoso y lleno de agradables taninos. Presencia de notas minerales que lo dotan de gran personalidad.

Grado: 13% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13022



DE LA CASA

CASTILLO LAGOMAR

D.O. LA MANCHA

BLANCO

Bodegas CASTILLO LAGOMAR

Es un **vino joven, accesible y pensado para el consumo diario, destacando por su frescura y equilibrio.**



Este vino se elabora con variedades blancas seleccionadas de los viñedos manchegos, buscando capturar la frescura y la expresividad de la fruta. Tras la vendimia, las uvas son sometidas a un prensado suave y una fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, con el objetivo de preservar al máximo sus aromas primarios. Así, se obtiene un vino blanco joven, ligero y fácil de beber, pensado para disfrutar en cualquier ocasión.

Nota de Cata: De color amarillo pálido con reflejos verdosos. En nariz muestra aromas frescos a fruta blanca, cítricos y ligeras notas florales. En boca es suave y fresco, con una acidez equilibrada que realza su perfil afrutado, terminando con un final agradable y ligero.

Grado: 10,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14505



DE LA CASA

CASTILLO LAGOMAR

D.O. LA MANCHA

ROSADO

Bodegas CASTILLO LAGOMAR

El resultado es un rosado joven, vibrante y fácil de beber, ideal para el día a día.



Este vino se elabora a partir de uvas tintas seleccionadas, cosechadas en LA MANCHA en su punto óptimo de maduración para garantizar frescura y expresividad.

La vinificación comienza con una maceración corta, permitiendo extraer el color y los aromas frutales característicos. Posteriormente, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva la frescura y la intensidad aromática del vino.

Nota de Cata: De color rosado brillante, limpio y atractivo. En nariz destaca por sus aromas frescos a frutas rojas, como fresas y frambuesas, junto a sutiles notas florales. En boca es ligero, refrescante y equilibrado, con una acidez viva que realza su carácter afrutado, dejando un final agradable y suave.

Grado: 10,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14504



DE LA CASA

CASTILLO LAGOMAR

D.O. LA MANCHA

TINTO

Bodegas CASTILLO LAGOMAR

Es un **vino joven, accesible y pensado para el consumo diario, destacando por su frescura y equilibrio.**



Variedades: MARZEMINO 100%

cultivada en viñedos seleccionados de la región. Las uvas se cosechan en el momento óptimo de maduración y se someten a un proceso de vinificación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, preservando así los aromas frescos y el carácter frutal de la uva.

Nota de Cata:

color rojo intenso. En nariz, ofrece aromas a frutas rojas frescas. En boca es equilibrado, ligero y fresco, con una acidez agradable y un final suave que lo hace fácil de beber.

Grado: 11% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14503



DE LA CASA

CAMINA CHARDONNAY

LA MANCHA

Ideal para acompañar platos de dieta mediterránea a base de pescado y mariscos.



Variedades: 80% Chardonnay y 20% viura

Cata: Color limpio y brillante, con una atractiva tonalidad. Aromas frescos de manzana verde y pera con notas de miel y mango. Sabroso, bien compensado de acidez y con recuerdos de las sensaciones obtenidas en la fase olfativa

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14340



CAMINA SAUVIGNON BLANC

LA MANCHA

Vino blanco joven de La Mancha de Bodegas Cristo de la Vega



Variedades: Sauvignon Blanc 100%

Viñedo: La sauvignon blanc o sauvignon blanca en España es una variedad minoritaria. Se encuentra fundamentalmente en Castilla-La Mancha

Elaboración: Selección de las mejores uvas vendimiadas de manera tradicional para obtener la mejor calidad en su recepción. Posteriormente se realiza un estrujado y despalillado suave para la obtención de un mosto flor de primera calidad.

Cata: Visual: color limpio y brillante con tonos verdosos.

Nariz: desprende notas verbales y frutales, con notas de pomelo, miel y mango

Boca: refrescante y con buena acidez.

Grado: 11,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14378



LA MANCHA

CAMINA VERDEJO

LA MANCHA

Zona de producción en Ciudad Real. Blanco joven, que con su frescura y su tono jovial, este blanco de D. O. Mancha es una genial idea si lo que buscamos es un 'vino de cabecera', es decir, aquel que nos acompañe en nuestro consumo diario



Variedades: Verdejo 100%

Cata: Vino limpio, brillante y color pálido verdoso. Aromas frutales de cítricos y melón, combinados con notas de especias y reminiscencias a madreSelva.

Fresco, juvenil con buena acidez

Ideal para acompañar mariscos, pescados, arroces y pastas

Grado: 12% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14341



CAMINA TEMPRANILLO

LA MANCHA

Un rosado elaborado por Bodegas Cristo de la Vega, una cooperativa que nace el siglo pasado, concretamente en el año 1955, fruto de la ilusión de 25 agricultores amantes del buen vino. Su sede se encuentra en Socuéllamos, Ciudad Real.



Variedades: Tempranillo 100%

Nota de Cata:

Vista: presenta una tonalidad rosada muy brillante y atractiva.

Nariz: la presencia de frutos rojos y fresa se deja notar en nariz, donde se entremezcla con matices algo más distintos procedentes de frutas como el melocotón.

Boca: deja un potente retrogusto y aporta una agradable frescura y suavidad.

Crianza: Joven.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14345



LA MANCHA

CAMINA TEMPRANILLO

D.O. LA MANCHA

Es un vino que forma parte de la amplia variedad de productos que oferta Bodegas Cristo de la Vega, una destacada cooperativa ubicada en Castilla La Mancha que, gracias a su gran trayectoria vitivinícola, se ha convertido en sinónimo de calidad, elegancia, complejidad y equilibrio.



Variedades: Tempranillo 100%

Elaboración: se emplea un cien por cien de uva tempranillo, una de las principales tintas de España que destaca por su maduración temprana, por sus bayas medianas y sus racimos alargados con grandes hojas

Sin Crianza: Joven

Nota de Cata: Vino limpio, brillante y vivo, de atractivo color rojo cereza y azulado reflejo de su juventud.

Aroma varietales de frutas rojas y negras como la frambuesa, cereza o mora, integrados con notas de almendra y avellana. En Boca es fresco, redondo y estructurado.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14330



LA MANCHA

CAMINA CABERNET SAUVG

D.O. LA MANCHA

Es un vino que forma parte de la amplia variedad de productos que oferta Bodegas Cristo de la Vega, una destacada cooperativa ubicada en Castilla La Mancha



Varietades: Cabernet Sauvignon 100%

Sin Crianza: Joven

Nota de Cata: De color rojo rubí brillante, intenso y limpio. Aromas frutales con notas de mora combinado con un fondo especiado. Equilibrio adecuado, lo cual destaca su amabilidad en el paso de boca así como su amplitud.

Grado: 12,5% Vol



6 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 14333



9/2 NUEVE DOS BLANCO

LA MANCHA

D.O. LA MANCHA

Un vino para cualquier momento

Maridaje: Aperitivos, canapés.

Ensaladas



Varietades: Sauvignon Blanc 100%

Vino Joven Sin Crianza

Cata:

Vista: Amarillo pajizo

Nariz: cítricos, manzana verde, herbal

Boca: ligero, poco cálido, fácil de tomar

Grado: 12% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13122



9/2 NUEVE DOS

LA MANCHA

D.O. LA MANCHA



Variedades: Tempranillo 100%

Vino Joven Sin Crianza

Grado: 11% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13121



9/2 NUEVE DOS

D.O. LA MANCHA

D.O. LA MANCHA



Variedades: Tempranillo y Merlot

Sin Crianza: Joven

Nota de Cata:

Vista: Rojo rubí

Presenta en nariz aromas a frutos rojos como moras y notas herbáceas.

En boca en agradable y de paso ligero

Maridaje con embutidos, patés y quesos suaves.

Grado: 12% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13120



CASTEZO BLANCO

D.O. RIOJA

Bodegas Najerilla. Contamos con una tecnología innovadora y un software que nos permite controlar y gestionar viñedos dispersos en un gran área de localización. Controlamos detalladamente la evolución del viñedo vinculado directamente al aumento de la calidad de nuestras uvas y caldos.



Varietades: Viura 100%

Viñedo: Viñedos con más de 100 años. una estricta selección de las uvas teniendo en cuenta diversos parámetros (grado, variedad, acidez, color, ph, etc) en el momento de la recepción en Bodega.

Elaboración: Despalillado total, maceración pelicular en frío durante 24 horas. Extracción del mosto flor por sangrado y posterior prensado a bajas presiones, obteniendo el mosto que fermenta a temperatura (16°C) en depósitos de acero inoxidable hasta que termina su fermentación.

Crianza: Cosecha

Grado: 12,5% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13216



DE LA CASA

CASTEZO ROSADO

D.O. RIOJA

Bodegas Najerilla. Nuestros viñedos cuentan con más de 100 años, que confieren gran calidad a los vino



D.O. Ca. Rioja

Variedades: Garnacha 100%.

Viñedo: Viñedos con más de 100 años. Situada en la Rioja Alta, en el valle del Najerilla cuenta con más de 1.100 hectáreas de viñedo propio situados en los municipios de Alesón, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Badarán, Baños de Río Tobía, Bezares, Bobadilla, Camprovín, Cárdenas, Manjarrés, Nájera y Tricio.

Elaboración: Este vino se ha elaborado siguiendo el método de sangrado. Despalillado total, maceración en frío prefermentativa durante 13 horas. Extracción del mosto flor. Fermentado en depósitos de acero inoxidable a 16°

Grado: 13% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA , 75CL

REF. 13116



CASTEZO JOVEN

D.O. Rioja

BODEGAS NAJERILLA

- COLOR ROJO VIOLETA DE CAPA MEDIA ALTA
- AROMAS A FRUTAS ROJAS (MORAS, FRAMBUESAS)
- SE PRESENTA REDONDO EN BOCA, AFRUTADO, CON FINAL LARGO Y FRUTAL



D.O. Ca. Rioja



Variedades: 100% Tempranillo

Viñedos: Viñedos con más de 100 años. Situada en la Rioja Alta, en el valle del Najerilla cuenta con más de 1.100 hectáreas de viñedo propio situados en los municipios de Alesón, Arenzana de Abajo, Arenzana de Arriba, Badarán, Baños de Río Tobía, Bezares, Bobadilla, Camprovín, Cárdenas, Manjarrés, Nájera y Tricio.

Elaboración Despalillado total y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°.

Sin Crianza

Grado: 13,50% Vol



12 BOTELLAS POR CAJA, 75CL

REF. 13078



DE LA CASA



CATÁLOGO DE VINOS