VINOS DE DOCE PAÍSES

CRU

— Wines —

Fichas técnicas

2026

247 etiquetas · 70 bodegas · 12 países

WhatsApp 984 136 90 15

RIVIERA MAYA · MÉXICO

Índice

Toque un país, una bodega o un vino para ir a su ficha. Recuadro amarillo = dato no oficial (web o redactado), a confirmar.

◆ Italia

CORVEZZO
- Vezzo Blanc de Blancs Orgánico 6
- Heritage Prosecco Extra Dry Orgánico 7
- Heritage Prosecco Rosé D.O.C. Extra Dry 8
- Heritage Prosecco Superiore D.O.C.G. Or... 9
- Vezzo Pinot Nero Orgánico 10

FARINA
- Soave D.O.C. Farina 11
- Valpolicella Classico 12
- Valpolicella Ripasso Classico Superiore 13
- Amarone della Valpolicella Classico D.... 14

BOIRA (CANTINA VOLPI)
- Boira Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. O... 15

PALADIN
- Elements Chardonnay 16

CANTINE TOLLO
- Bellaretta 100% Chardonnay 17
- Rocca Ventosa D.O.P. 100% Trebbiano d'... 18
- Rocca Ventosa I.G.P. 100% Pinot Grigio 19
- Pecorino Colle Secco I.G.T. 20
- Bellaretta 100% Cabernet Sauvignon 21
- Rocca Ventosa I.G.P. 100% Sangiovese 22
- Rocca Ventosa I.G.P. 100% Merlot 23
- Rocca Ventosa I.G.P. 100% Cabernet Sau... 24
- Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. Rocca 25
- Colle Secco Montepulciano d'Abruzzo Ri... 26
- Colle Cavalieri Montepulciano d'Abruzz... 27

ANTONUTTI
- Cuvée Brut 921 28
- Prosecco D.O.C. Extra Dry Antonutti 29
- Ribolla Gialla I.G.T. 30
- Pinot Grigio Ramato D.O.C. (estilo naran... 31
- Pinot Nero D.O.C. Friuli Grave 32
- Poppone I.G.T. delle Venezie 33

CANTALICI
- Chianti Classico D.O.C.G. "Baruffo" Orgá... 34

TRAMBUSTI
- Chianti Badiolo D.O.C.G. 35
- Brunello di Montalcino D.O.C.G. 36

CASTELLO BONOMI
- Franciacorta Brut Cruperdu Millesimato 37

CANTINE VOLPI
- Moscato all'Antica Piemonte D.O.C. 38
- La Zerba Timorasso Colli Tortonesi D.O.... 39
- Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G. 40
- Barbaresco D.O.C.G. 41
- Costa al Sole Primitivo Puglia I.G.T. Orgá... 42

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
- Barolo D.O.C.G. "Ravera" 43

PODERI CELLARIO
- E' Orange · vino naranja 44
- E' Rosso · vino tinto 45
- Nebbiolo Langhe D.O.C. "Galli" 46
- Il Vino che non c'è 47

PODERI BARBI
- Orvieto Classico Secco D.O.C. "Arche" B... 48
- Vermentino Umbria I.G.T. 49
- Ciliegiolo Umbria I.G.T. 50

TERRE DI VALTER
- Falanghina I.G.P. 51
- Greco di Tufo D.O.C.G. 52
- Taurasi D.O.C.G. 53

MONTEMAJOR (AZIENDA AGRICOLA NATIV)
- Falanghina Beneventano I.G.T. 54

CANTINA DI RUVO
- Jazzo del Demonio Nero di Troia Puglia I... 55

MONTEMAJOR
- Danza delle Spade Primitivo Salento I.G.T. 56
- Torre del Serpente Negroamaro Salento... 57

NICOSIA
- Generazione Mille 898 Grillo D.O.C. Sicilia 58
- Generazione Mille 898 Catarratto I.G.T. S... 59
- Vulka Etna Bianco D.O.C. 60

VILLA GRISA
- Calu Nero d'Avola 61

CANTINA DI VENOSA
- Verbo Aglianico del Vulture D.O.P. 62

DISTILLERIA NEGRONI
- Limoncello 63
- Grappa di Prosecco 64
- Sambuca 65

◆ Francia

ARTHUR METZ
- Crémant d'Alsace Riesling Brut 67
- Sylvaner 68
- Riesling 69
- Gewürztraminer 70

JOSEPH CATTIN
- Riesling Alsace 71
- Gewürztraminer Alsace 72
- Pinot Blanc Alsace 73
- Pinot Gris (vino naranja) 74
- Crémant d'Alsace Sauvage 75

SAUVION
- Chemin des Sables Rosé d'Anjou 76
- Muscadet Plaisir de Vigne 77

MAISON MOILLARD
- Crémant de Bourgogne 78
- Duché Chardonnay 79
- La Grotte Pouilly-Fuissé 80
- Coquillage Chablis 81
- Beaujolais Le Rosé 82
- Beaujolais-Villages Le Roche 83
- Duché Pinot Noir 84
- Les Affouges Aloxe-Corton 85
- Murchaux Pommard 86
- Beau Versant Gevrey-Chambertin 87
- Les Argillants Nuits-Saint-Georges 88

VICTOR BÉRARD
- Côtes du Rhône 89
- Châteauneuf-du-Pape 90

ESPRIT BARVILLE
- Côtes du Rhône 91

CHÂTEAU DU GRAND PUCH
- Château du Grand Puch · Bordeaux Sup... 92

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
- Château Faurie de Souchard 93
- Les Angelots De Villemaurine 94
- Château Faugères 95

CHÂTEAU CITRAN
- Château Citran Haut-Médoc A.O.P. 96

Índice

CHÂTEAU GRAND PLANTEY
- Sauvignon Blanc 97

CHÂTEAU HAUTGAUSSENS
- Merlot 98

PAUL MAS
- Côté Mas Naranja 99
- Côté Mas Rosé 100
- Sauvignon Blanc 101
- Chardonnay 102
- Viognier 103
- Gewürztraminer 104
- Syrah 105
- Merlot 106
- Cabernet Sauvignon 107
- Pinot Noir Reserva 108

HENRI GAILLARD
- Côtes de Provence Rosé 109

AZURE WINE
- Latitude 43 Côtes de Provence Rosé 110

DOMAINE ROC DE L'ABBAYE · FLORIAN MOLLET
- Roc de l'Abbaye Sauvignon Blanc IGP V... 111
- Pouilly-Fumé 112
- Sancerre Blanc 113
- Sancerre Rouge 114

DOMAINE DES RABICHATTES
- Pouilly-Fumé A.O.C. "Les Loges" 115

CHÂTEAU BEAUBOIS
- Expression Blanc AOP Costières de Nîm... 116

CHÂTEAU BORDENAVE
- Sauternes A.O.P. 117

PRINCE D'ARIGNAC
- Armagnac VS 118
- Armagnac XO 119

◆ España

PERE VENTURA
- Primer Brut Reserva 121
- Ice Rosé Semi Seco 122

TERRA DE FALANIS
- Tutumba Cava 123
- Castell de Santueri Rouge 124

ESTEBAN MARTÍN
- Garnacha Rosado 125
- Chardonnay 126
- Joven Garnacha · Tempranillo · Syrah 127

BODEGA MORGADIO
- Puerta Santa Albariño · Condado do Tea 128

PONTECABALEIROS
- Alvinte Albariño 129

EIDOSELA · ADEGAS ATLÁNTICAS
- Burbujas del Atlántico Brut 130

VIÑA COSTEIRA
- Meu Treixadura 131
- Meu Albariño 132
- Meu Godello 133
- Colección 68 134
- Costeira Mencía 135

ÀNIMA NEGRA
- Quíbia 136
- AN/2 IGP Illes Balears 137
- AN IGP Illes Balears 138

BODEGAS NUBORI
- Marqués de Campo Nuble Joven 139
- Marqués de Campo Nuble Crianza 140
- Marqués de Campo Nuble Reserva 141

CELLER CASTELLET
- Terrotxa D.O.Ca. Priorat 142
- Ferral D.O.Ca. Priorat 143
- Empit D.O.Ca. Priorat 144

GRAN ARLANZA
- Gran Lerma Reserva Arlanza D.O. 145

BODEGAS Y VIÑEDOS DE RAUDA
- Roa Joven 146
- Roa Crianza 147
- Roa Reserva 148
- Musai 149

ABADÍA LA ARROYADA
- Joven 150
- Roble · 6 meses en barrica 151
- Crianza · 14 meses en barrica 152
- Reserva · 19 meses en barrica 153
- Abbatia Vendimia Seleccionada · 39 m... 154

BODEGAS J. FERNANDO
- Verdejo 155
- Verdejo Vendimia Seleccionada 156

NELEMAN
- Neleman Verdejo 157

◆ Portugal

ADEGA GRANDE ESCOLHA
- Vinho Verde DOC 159

◆ Austria

WEINGUT ROSENHOF
- Welschriesling Qualitätswein 161
- Grüner Veltliner Qualitätswein 162
- Pinot Noir Qualitätswein 163

◆ Hungría

DANUBIANA
- Pink Chardonnay Fabulous Ant 165
- Pinot Blanc Fabulous Ant 166
- Chardonnay Fabulous Ant 167
- Pinot Grigio Fabulous Ant 168
- Pinot Noir Fabulous Ant 169

◆ Argentina

FAMILIA ROSSO
- Malbec Rosé Loma Alta 171
- Chardonnay Loma Alta 172
- Malbec Loma Alta 173
- Cabernet Sauvignon Loma Alta 174
- Primera Cosecha Sauvignon Blanc 175
- Primera Cosecha Cabernet Franc 176
- Primera Cosecha Malbec 177
- Reserva de Finca Malbec 178
- Reserva Finca Cabernet Franc 179
- Reserva Finca Cabernet Sauvignon 180
- Florencia Malbec Gran Reserva 181
- Franco Blend 182
- Gran Reserva de Parcela Malbec 183
- Gran Reserva de Parcela Blend 184

DON CRISTÓBAL
- 1492 Chardonnay 185

Índice

- 1492 Malbec 186
- Chardonnay La Niña 187
- Malbec La Niña 188
- Merlot La Niña 189
- Cabernet Sauvignon La Niña 190
- Cristóbal 1492 Torrontés 191
- Cristóbal 1492 Malbec Rosé 192
- Cristóbal 1492 Bonarda 193
- Cristóbal 1492 Malbec 194
- Cristóbal 1492 Sangiovese 195
- Cristóbal 1492 Cabernet Sauvignon 196
- Barrel Selection Reserva Malbec 197
- Barrel Selection Reserva Shiraz 198
- Triana 199

◆ Chile

BODEGA SANTA ALICIA

- Tierra Sur Espumoso 201
- Santa Alicia Sauvignon Blanc 202
- Varietal Chardonnay 203
- Santa Alicia Merlot 204
- Santa Alicia Cabernet Sauvignon 205
- Santa Alicia Carménère 206
- Santa Alicia Reserva Sauvignon Blanc 207
- Santa Alicia Reserva Carménère 208
- Santa Alicia Reserva Pinot Noir 209
- Santa Alicia Gran Reserva Chardonnay 210
- Santa Alicia Gran Reserva Carménère 211
- Santa Alicia Gran Reserva Merlot 212
- Santa Alicia Gran Reserva Cabernet Sa... 213
- Anke 214
- Liyen Carménère 215
- Millantu 216

◆ México

BODEGA CAVA PRUDHOMME

- Nikté Chardonnay Brut 218
- Chuparrosa Pet Nat · método ancestral 219
- Chardonnay Xtabay 220
- Xolotl Grenache 221
- Nahual 222
- Nacahui Cabernet Franc 223
- Santos Oleos 224
- Mictlán 225

BODEGA CASA MAGONI

- Rosado Casa Magoni 226
- Sauvignon Blanc Casa Magoni 227
- Merlot - Malbec Casa Magoni 228

VINICULTORES FINCAS MX

- Grenache Rosado Fincas 229
- Chardonnay Moscatel Fincas 230
- Fincas Blend Cabernet Sauvignon, Merl... 231

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

- Bixo Pet Nat Verdejo · método ancestral 232
- Lágrimas Rosado 233
- Lágrimas Chardonnay 234
- Lágrimas Sauvignon Blanc 235
- Lágrimas Verdejo 236
- Lágrimas Verdejo con barrica 237
- Surco 2.7 238
- Surco Rojo 239
- Maija Merlot 240
- Maija Tempranillo 241
- Maija Nebbiolo 242
- Tándem 243
- J.2.10 Cabernet Sauvignon y Nebbiolo 244
- Ancón San Vicente 245

VINALTURA

- Abrepuertas, Nebbiolo y Garnacha 246
- Abrepuertas, Sauvignon Blanc y Chenin 247
- Abrepuertas, Malbec 248
- Chardonnay Barrica 249
- Sauvignon Blanc Barrica 250
- Riesling Barrica 251

VINÍCOLA EL CONSUELO · LAS ARCINAS

- Rosado Las Arcinas 252
- Sauvignon Blanc Las Arcinas 253
- Cabernet Sauvignon Las Arcinas 254
- Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc 255

◆ Sudáfrica

NEETHLINGSHOF WINE ESTATE

- Estate Pinotage 257
- Estate Cabernet Sauvignon 258

◆ Australia

BADGERS CREEK

- Chardonnay Semillon 260
- Shiraz Cabernet Sauvignon 261

◆ Nueva Zelanda

BODEGA NAU MAI

- Sauvignon Blanc 263

2026

VINOS DE ITALIA

60 ETIQUETAS · 21 BODEGAS

Corvezzo · Farina · Boira (Cantina Volpi) · Paladin · Cantine Tollo · Antonutti · Cantalici · Trambusti · Castello Bonomi · Cantine Volpi · Azienda Agricola Abrigo Giovanni · Poderi Cellario · Poderi Barbi · Terre di Valter · Montemajor (Azienda Agricola Nativ) · Cantina di Ruvo · Montemajor · Nicosia · Villa Grisa · Cantina di Venosa · Distilleria Negroni

CORVEZZO

VEZZO BLANC DE BLANCS ORGÁNICO

Glera, Chardonnay, Pinot Bianco

Espumoso · 750 ml

ITALIA
Treviso, Veneto



VINIFICACIÓN

Método Charmat.

NOTAS DE CATA

Espumoso de perla fina y persistente, aromas intensos a flores y frutos de pulpa blanca, seguido de delicadas notas cítricas.

MARIDAJE

Ideal con aperitivos, entradas ligeras, sushi y sashimi.

CORVEZZO

HERITAGE PROSECCO EXTRA DRY ORGÁNICO

ITALIA
Treviso, Veneto



Glera

Prosecco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Método Charmat largo (60 días).

NOTAS DE CATA

Prosecco muy brillante con perla sedosa y fina, aroma de pera y manzana verde, flores de acacia, buena acidez.

MARIDAJE

Excelente como aperitivo. Perfecto con entrantes, embutidos y carnes blancas.

CORVEZZO

HERITAGE PROSECCO ROSÉ D.O.C. EXTRA DRY

ITALIA
Treviso, Veneto



Glera y Pinot Nero

Prosecco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Método Charmat largo (60 días).

NOTAS DE CATA

Este Prosecco Rosé orgánico encarna la sostenibilidad y una calidad excepcional, ofreciendo un estilo elegante y un delicado tono rosa pálido. Sus finas y persistentes burbujas dan lugar a una nariz fresca y afrutada, con notas aromáticas de frutos rojos y un sutil toque de pétalos de rosa. En boca es ligero y refrescante, con un equilibrio perfecto entre una acidez viva y un final limpio y seco.

MARIDAJE

Ideal para acompañar frutos del mar y fritos variados.

CORVEZZO

HERITAGE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. ORGÁNICO

ITALIA
Treviso, Veneto



Glera

Prosecco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Método Martinotti.

NOTAS DE CATA

Este Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut representa la cumbre de la producción de vino espumoso orgánico de la bodega, elaborado con uvas cultivadas en el corazón de las colinas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Con un perlaje refinado y persistente, se abre con un elegante bouquet de flores de acacia, manzana verde, melocotón blanco y un toque de cítricos. En boca es fresco y vibrante, con un final limpio y mineral que perdura con gracia.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar entrantes, primeros platos y carnes blancas.

CORVEZZO

VEZZO PINOT NERO ORGÁNICO

PINOT NOIR

80% Pinot Noir, 20% uvas reguladas por la región

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración de 7 a 8 días. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí, con notas a cerezas y ciruela, con taninos refinados y buena persistencia.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pastas con hongos y tomillo, pechuga de pato con reducción de Pinot Noir.

ITALIA
Treviso, Veneto



FARINA

SOAVE D.O.C. FARINA

85% Garganega, 15% Trebbiano di Soave

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

El Soave, elaborado principalmente con la uva Garganega, es uno de los vinos blancos más históricos y prestigiosos de Italia. Proviene de la zona este de Verona, y cuando lleva la mención "Classico" significa que las uvas han sido cultivadas en el corazón histórico y de mayor calidad de la denominación, en las colinas de origen volcánico. Farina es sinónimo de un estilo que equilibra la tradición con una vinificación moderna y limpia.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo con matices verdosos, limpio y brillante, perfumado como flores de saúco y flores silvestres, dejando un retrogusto a manzana verde y plátano, sápido y muy aromático.

MARIDAJE

Acompaña bien a los embutidos, quesos frescos y platos de pescado.

90 PTS
JAMES SUCKLING

ITALIA
Veneto



FARINA

VALPOLICELLA CLASSICO

VALPOLICELLA D.O.C.

45% Corvina, 25% Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, se inoculan levaduras seleccionadas para iniciar la fermentación a temperatura controlada de 23-25 ºC en depósitos de acero inoxidable. Los remontados frecuentes consiguen la extracción y elegancia perfectas, sin comprometer la frescura. La fermentación maloláctica espontánea comienza una vez finalizada la alcohólica; el vino pasa 6 meses en tanques de acero inoxidable y un mínimo de 3 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Refleja aromas y sabores propios de la Valpolicella. Único por su elegancia notable, incluso cuando es joven. Aromas afrutados a ciruela y frambuesa, sabor seco pero aterciopelado y equilibrado, con un fondo de sabor suave, aromático y envolvente.

MARIDAJE

Es un vino de carácter fuerte y va bien con platos de sabor intenso como carnes rojas, caza y quesos de larga curación.

ITALIA
Veneto



FARINA

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE D.O.C. MONTECORNA

70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella, 5% Molinara

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Despalillado y estrujado. El Valpolicella base comienza con una breve maceración en frío con los hollejos, seguida de una fermentación a 28 ºC con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable, con dos remontados diarios. El vino base se almacena hasta que el orujo del Amarone está listo; entonces el Valpolicella fresco se vierte sobre ese orujo para una segunda fermentación, que le confiere un color más intenso, estructura y una graduación ligeramente superior. Tras la maloláctica, madura un año: 50% en toneles de roble de Eslavonia de 20 y 30 hl y 50% en barrica, seguido de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Se produce únicamente con uvas autóctonas del viñedo del mismo nombre, ubicado en las colinas de la Valpolicella Clásica. Tiene un carácter nítido y audaz, con buena estructura, equilibrado por una perfecta armonía entre frutas y especias.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos de carne, especialmente caza, y quesos curados.

92 PTS JAMES SUCKLING

ITALIA
Veneto



FARINA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C.G. FAMIGLIA FARINA

ITALIA
Veneto

70% Corvina, 10% Corvinone, 10% Rondinella, 10% Molinara

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Los racimos se despalillan, las bayas se estrujan y se dejan macerar en frío con los hollejos durante cinco días. Sigue un mes de fermentación tradicional y lenta con levaduras seleccionadas en acero inoxidable a 28 ºC, con remontados frecuentes y uno o dos delestages. Se trasiega a cubas de cemento para concluir la fermentación alcohólica, seguida de la maloláctica espontánea. Madura 24 meses en barricas de roble de Eslavonia de 20 y 30 hl y se afina en botella al menos seis meses, sin filtrar.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con reflejos granates.*

NARIZ *Etéreo y especiado, con notas de cereza, cereza negra y frambuesa, grosellas en alcohol, cacao y toques balsámicos.*

BOCA *Cálido, pleno, de gran estructura; elegante, fino y equilibrado.*

MARIDAJE

Excelente para asados, estofados y quesos añejos.

90 PTS JAMES SUCKLING



BOIRA (CANTINA VOLPI)

BOIRA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE D.O.C. ORGÁNICO

100% Pinot Grigio

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo brillante, con sutiles reflejos dorados o verdosos.*

NARIZ *Bouquet fresco y floral, con notas de pera, albaricoque, plátano y flores de acacia o madreselva.*

BOCA *Entrada fresca y amable, de cuerpo ligero a medio, acidez viva, notas de fruta blanca y un final limpio con un característico toque de almendras.*

MARIDAJE

Va bien con embutidos, quesos frescos y platos a base de pescado.

ITALIA
Veneto



PALADIN

ELEMENTS CHARDONNAY

VENETO I.G.T.

Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Prensado suave en atmósfera inerte, gracias al uso de hielo seco. La fermentación es lenta y ocurre a 15 ºC. Luego sigue una crianza sobre las lías, en ausencia de oxígeno, durante aproximadamente 3 meses para que el vino alcance su máxima expresión.

NOTAS DE CATA

Chardonnay ligero y fresco del Véneto, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Aromas de manzana, pera y flores blancas; en boca es suave, de acidez viva y final limpio.

MARIDAJE

Vino de aperitivo, excelente con quesos azules. Ideal con jamones crudos curados, risottos delicados y pescados.

ITALIA
Veneto



CANTINE TOLLO

BELLARETTA 100% CHARDONNAY

Chardonnay 100%

Blanco · 750 ml

ITALIA
Abruzzo



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *10 – 15 años.*

CRIANZA *Cuatro meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja de oro.*

NARIZ *Afrutado, fruta exótica,miel, vainilla.*

BOCA *Sabores de cuerpo completo, equilibrado entre la frescura y la frutosidad.*

MARIDAJE

Pastas, pescados, Mariscos, Carnes Blancas y Quesos Frescos. Servir a 8-10 ºC.

CANTINE TOLLO

ROCCA VENTOSA D.O.P. 100% TREBBIANO D'ABRUZZO

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP

100% Trebbiano d'Abruzzo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Provincias de Pescara, Teramo y Chieti. Vendimia en septiembre.*

VINIFICACIÓN *Crio-maceración de la uva, prensado suave y fermentación a temperatura controlada, sin fermentación maloláctica. Afinamiento de 3 meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con ligeros reflejos verdes.*

NARIZ *Fresca y frutal, con claras notas de frutas exóticas y un perfume floral elegante y delicado hacia el final.*

BOCA *Cuerpo medio, buena estructura y sabor pleno, con buena persistencia y equilibrio; final de almendra.*

MARIDAJE

Pastas de sabores delicados y platillos a base de carne, pescados o mariscos. Servir a 12 ºC.

ITALIA
Abruzzo



CANTINE TOLLO

ROCCA VENTOSA I.G.P. 100% PINOT GRIGIO

TERRE DI CHIETI IGP

100% Pinot Grigio

Blanco · 750 ml y 1,5 L (Magnum)

ITALIA
Abruzzo



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Provincia de Chieti. Vendimia en la segunda quincena de agosto.*

VINIFICACIÓN *Despalillado, prensado suave y fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos.*

NARIZ *Fresca y frutal, con notas marcadas de frutas exóticas y un elegante perfume floral al final.*

BOCA *Cuerpo medio, delicado y sabroso.*

MARIDAJE

Platillos de pescados y mariscos, pastas de sabores delicados a base de carne y quesos semi maduros. Excelente con sushi y como aperitivo. Servir a 8-10 ºC.

CANTINE TOLLO

PECORINO COLLE SECCO I.G.T.

TERRE DI CHIETI IGP

ITALIA
Abruzzo



100% Pecorino

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Provincia de Chieti. Vendimia en la segunda quincena de septiembre.*

VINIFICACIÓN *Crio-maceración de la uva a 5-8 ºC, prensado suave, decantación estática del mosto y fermentación a temperatura controlada en acero inoxidable, sin fermentación maloláctica. Afinamiento de 3 meses en acero sobre sus lías.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con ligeros reflejos verdes.*

NARIZ *Fresca y frutal, con claras notas cítricas y de frutas tropicales y durazno blanco; final de elegantes perfumes florales.*

BOCA *Con cuerpo y bien estructurado, de muy buena persistencia y excelente equilibrio.*

MARIDAJE

Platillos de pescados y mariscos, pastas de sabores delicados a base pescados y quesos. Servir a 10-12 ºC.

CANTINE TOLLO

BELLARETTA 100% CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Edad de las plantas de 15 a 20 años.*

CRIANZA *Seis meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rubí de media intensidad con reflejos violetas.*

NARIZ *Afrutado con aroma de frutos rojos y finas notas dulces.*

BOCA *De media estructura, equilibrado, agradable y de buena persistencia.*

MARIDAJE

Platos fuertes a base de carnes rojas y para acompañar quesos maduros y semi maduros. Servir a 18 ºC.

ITALIA
Abruzzo



CANTINE TOLLO

ROCCA VENTOSA I.G.P. 100% SANGIOVESE

TERRE DI CHIETI IGP

ITALIA
Abruzzo



100% Sangiovese

● Tinto · 750 ml y 1,5 L (Magnum)

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Abruzzo. Vendimia en septiembre.*

VINIFICACIÓN *Maceración con las pieles a temperatura controlada durante 7-8 días, con fermentación maloláctica. Afinamiento de 3 meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso con ligeros reflejos púrpura.*

NARIZ *Frutos rojos maduros y cereza silvestre, con un elegante final especiado.*

BOCA *Cuerpo medio, buena estructura y equilibrio, con final aterciopelado y persistente.*

MARIDAJE

Platos fuertes a base de carnes rojas y para acompañar quesos maduros y semi maduros. Servir a 18 ºC.

CANTINE TOLLO

ROCCA VENTOSA I.G.P. 100% MERLOT

Merlot 100%

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *15 – 20 años.*

CRIANZA *Seis meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con reflejos violáceos.*

NARIZ *Dulces notas de frutos del bosque con elegantes aromas especiados.*

BOCA *Pleno, de buena estructura con taninos suaves y bien integrados.*

MARIDAJE

Para acompañar todo tipo de carnes asadas y rostizadas, como carnes de animales de caza y quesos semi maduros. Servir a 18 ºC.

ITALIA
Abruzzo



CANTINE TOLLO

ROCCA VENTOSA I.G.P. 100% CABERNET SAUVIGNON

Cabernet 100%

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *15 – 20 años.*

CRIANZA *Seis meses en tanques de acero inoxidable (20% en Barriques de roble Americano).*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con ligeros reflejos morados.*

NARIZ *De pequeños frutos rojos con finas notas especiada y balsámicas.*

BOCA *Pleno, de buena estructura con taninos suaves y bien integrados.*

MARIDAJE

Para acompañar asados de carnes blancas o rojas. Excelente con quesos maduros y carnes frías. Servir a 18 ºC.

ITALIA
Abruzzo



CANTINE TOLLO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. ROCCA VENTOSA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

ITALIA
Abruzzo



100% Montepulciano d'Abruzzo

● Tinto · 750 ml y 1,5 L (Magnum)

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Abruzzo. Vendimia en octubre.*

VINIFICACIÓN *Maceración con las pieles a temperatura controlada, con fermentación maloláctica. Afinamiento de 4 meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con reflejos violáceos.*

NARIZ *Pequeños frutos rojos, cereza silvestre y violetas; delicado y especiado.*

BOCA *Con cuerpo y bien estructurado, de taninos suaves y equilibrados.*

MARIDAJE

Platos fuertes a base de carne, pastas y con quesos semi maduros. Excelente con pizza y pasta. Servir a 18 ºC.

CANTINE TOLLO

COLLE SECCO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.P.

ITALIA
Abruzzo



100% Montepulciano

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *150 m.s.n.m., con suelos de caliza y barro. Edad de las plantas de 25 años.*

CRIANZA *24 meses en roble esloveno de 2500 litros.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rubí con reflejos violeta.*

NARIZ *Fruta roja madura, regaliz, clavo y cocoa. Aromas de cuero.*

BOCA *Balanceado, se confirman las notas aromáticas y se acompañan de una buena estructura y taninos pulidos. Permanencia larga. Versátil y fácil para beber.*

MARIDAJE

Entradas de carnes frías, platillos a base de salsa de jitomate, asados y varios quesos semi maduros. Servir a 18 °C.

CANTINE TOLLO

COLLE CAVALIERI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P.

ITALIA
Abruzzo



100% Montepulciano

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Edad de las plantas de 15 a 20 años.*

CRIANZA *Seis meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con reflejos violeta.*

NARIZ *Frutos rojos con finas notas especiadas y de cerezas.*

BOCA *Balanceado, se confirman las notas aromáticas y se acompañan de una buena estructura y taninos pulidos. Permanencia larga. Versátil y fácil para beber.*

MARIDAJE

Ideal para platos fuertes a base de carne, pastas y con quesos semi maduros. Servir a 18 °C.

ANTONUTTI

CUVÉE BRUT 921

80% Glera 20% Chardonnay

Prosecco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Suave prensado de las uvas, segunda fermentación en un autoclave clásico método italiano.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja brillante.*

NARIZ *Con notas floreal y de manzana verde.*

BOCA *Notas florales y manzana verde; perlage ligero,fino y persistente.*

MARIDAJE

Óptimo para aperitivos y excelente para Spritz clásico aperitivo de moda. Servir a 6-8 ºC.

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



ANTONUTTI

PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY ANTONUTTI

100% Glera

Prosecco · 750 ml

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Friuli occidental, llanura predominantemente pedregosa de origen aluvial. Viñedos en doble arco, con 3.500 cepas por hectárea.*

VINIFICACIÓN *Prensado suave y fermentación en acero inoxidable durante unos 8 días. Espumado en autoclave (método Martinotti) con levaduras seleccionadas a 14 ºC durante unos 60 días; luego se filtra y se embotella, donde reposa antes de salir al mercado.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo brillante, de burbuja fina y persistente.*

NARIZ *Manzana dorada, glicina y flores de acacia, cítricos maduros y durazno crujiente.*

BOCA *Sensaciones cautivadoras que premian la bebibilidad.*

MARIDAJE

Óptimo para aperitivos y excelente para Spritz clásico aperitivo de moda. Servir a 4-6 ºC.

ANTONUTTI

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

IGT VENEZIA GIULIA

100% Ribolla Gialla

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Friuli Medio: llanura de guijarros con fracciones de arcilla roja de origen morénico. Conducción en capuchina, 3.500 cepas por hectárea.*

VINIFICACIÓN *Prensado suave y fermentación con levaduras seleccionadas. Maduración en acero y afinamiento en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con sutiles reflejos jade.*

NARIZ *Notas florales y afrutadas, entre las que destaca la manzanilla.*

BOCA *Agradable acidez y frescura.*

MARIDAJE

Pescados, mariscos, entradas frías y quesos frescos. Servir a 10-12 ºC.

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



ANTONUTTI

PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. (ESTILO NARANJA)

DOC FRIULI

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



100% Pinot Grigio

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llanura aluvial y pedregosa del Friuli occidental. Conducción Guyot, 4.500 cepas por hectárea y unos 2 kg de uva por planta.*

VINIFICACIÓN *Despalillado y enfriado de la uva a 6-8 ºC durante 12 horas, lo que le da al mosto su color cobrizo. Prensado suave y fermentación lenta en acero inoxidable a 16 ºC. Crianza de 6 meses en acero con bâtonnage frecuente y afinamiento en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo brillante con matices cobrizos.*

NARIZ *Intensos aromas de heno, ciruela madura, manzanilla y durazno blanco.*

BOCA *Equilibrado, delicado y complejo.*

MARIDAJE

Perfecto con risotto de mariscos y la cocina marinera en general; también con carnes blancas. Servir a 10-12 ºC.

90 PTS
JAMES SUCKLING

ANTONUTTI

PINOT NERO D.O.C. FRIULI GRAVE

100% Pinot Nero

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



VINIFICACIÓN

Maceración y fermentación en tanque de acero y 4-6 meses en tonneaux y afinación en botella.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí.*

NARIZ *Aroma intenso con notas de frutos y especias.*

BOCA *Notas de frutas y con buena persistencia.*

MARIDAJE

Platillos a base de carnes y quesos maduros. Servir a 16 ºC.

DATOS DE BODEGA

Antonutti (Antonutti Vini) es una histórica bodega familiar italiana fundada en 1921 en Friuli-Venezia Giulia, en la zona de la denominación Grave del Friuli: un territorio de suelos pedregosos y gran amplitud térmica que da vinos de frescura y perfil aromático sobresalientes. Hoy la dirige la cuarta generación de la familia (Adriana Antonutti y su esposo Lino Durandi) y produce cerca de un millón de botellas al año. Los blancos se vinifican exclusivamente en tanques de acero inoxidable para preservar la pureza de la fruta, mientras que algunos tintos más estructurados se crían en tonneaux de madera.

ANTONUTTI

POPPONE I.G.T. DELLE VENEZIE

80%Merlot pasificado 20%Pignolo

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Friuli Venezia Giulia



VINIFICACIÓN

CRIANZA *Pasificación del Merlot y del Pignolo; doce meses en tonneaux afinación en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí profundo.*

NARIZ *Aroma intenso con notas de frutos maduros.*

BOCA *Abocado con un final persistente.*

MARIDAJE

Platillos especiados, carnes y quesos maduros. Servir a 18 ºC.

DATOS DE BODEGA

Antonutti (Antonutti Vini) es una histórica bodega familiar italiana fundada en 1921 en Friuli-Venezia Giulia, en la zona de la denominación Grave del Friuli: un territorio de suelos pedregosos y gran amplitud térmica que da vinos de frescura y perfil aromático sobresalientes. Hoy la dirige la cuarta generación de la familia (Adriana Antonutti y su esposo Lino Durandi) y produce cerca de un millón de botellas al año. Los blancos se vinifican exclusivamente en tanques de acero inoxidable para preservar la pureza de la fruta, mientras que algunos tintos más estructurados se crían en tonneaux de madera.

90 PTS
JAMES SUCKLING

CANTALICI

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. "BARUFFO" ORGÁNICO

ITALIA
Toscana



100% Sangiovese

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Exposición sur/suroeste, a 400-450 msnm. Suelo arcilloso de montaña, rico en grava (alberese y galestro).*

VINIFICACIÓN *Vendimia manual en cajas de 20 kg. Fermentación de la uva seleccionada en acero inoxidable a temperatura controlada, con largas maceraciones (15-20 días), bazuqueos y délestage alternados.*

CRIANZA *12 meses: 70% en barrica de roble francés y 30% en tinas de acero.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso con ribete violáceo.*

NARIZ *Amplia y rica, con guindas y bayas frescas, complementadas por agradables notas de vainilla y chocolate.*

BOCA *Generoso y equilibrado, de tanino dulce, amplio y sedoso; con acidez bien equilibrada y un final sabroso y persistente.*

MARIDAJE

Pici con salsa de carne, pappardelle con liebre, jabalí y guiso de venado. Servir a 16-18 °C.

TRAMBUSTI

CHIANTI BADIOLO D.O.C.G.

CHIANTI D.O.C.G.

Sangiovese

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Toscana



VINIFICACIÓN

Producido en el interior de la Toscana, entre Florencia y Siena, en un área única que representa el territorio más grande de Italia para sus DOCG de mayor calificación.

NOTAS DE CATA

Tiene un bouquet distintivo y un sabor suave y armonioso, a la vez seco y fresco.

MARIDAJE

Es un vino de carácter fuerte y va bien con platos de sabor intenso, como carnes rojas y quesos de larga curación.

TRAMBUSTI

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

ITALIA
Toscana

Sangiovese
● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Crianza en toneles de roble de Eslavonia de 16 a 54 hl durante aproximadamente 2 años, seguida de una crianza en botella de 5 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

De aroma intenso y persistente, con notas de mermelada de frutos rojos. Sabor suave y aterciopelado, con taninos equilibrados, notas especiadas y un toque de regaliz. Armonioso y elegante. Procede de una meticulosa selección de uvas Brunello (Sangiovese) cultivadas en los mejores viñedos, fruto de un minucioso trabajo en el viñedo y en la bodega, en consonancia con una historia y una tradición que se enriquecen con cada botella.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, rostizados y quesos maduros.



CASTELLO BONOMI

FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU MILLESIMATO

Chardonnay y Pinot Noir

Franciacorta · 750 ml

ITALIA
Lombardia



VINIFICACIÓN

Después de un prensado suave para extraer solo el mosto flor, la vinificación se realiza con ayuda de técnicas de frío. El Pinot Noir, tras la primera fermentación, envejece unos 8 meses en depósitos de acero a temperatura controlada. La cuvée se crea con Pinot Nero y Chardonnay que ha fermentado en pequeñas barricas de roble durante unos 8 meses. CruPerdu evoluciona y se afina sobre lías durante más de 36 meses.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo vivo y brillante.*

NARIZ *Destacan la fruta de pulpa blanca y la fruta tropical, que con el tiempo dan paso a sensaciones balsámicas.*

BOCA *Sorbo fresco pero complejo, que deja entrever el gran potencial evolutivo del vino. Gran equilibrio y finura en el perlage.*

MARIDAJE

Un Franciacorta que marida con toda la comida. Pruébalo con platos de la cocina mediterránea, como lubina a la sal o al horno en papillote, ensalada de lucio o tartar de gambas rojas.

94 PTS WINE ENTHUSIAST

95 PTS JAMES SUCKLING

91 PTS FALSTAFF 3

CANTINE VOLPI

MOSCATO ALL'ANTICA PIEMONTE D.O.C.

MOSCATO D.O.C.

ITALIA
Piemonte



Moscato Bianco

Frizzante · 750 ml · 5% alc.

VINIFICACIÓN

Método Charmat.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo brillante a dorado claro.*

NARIZ *Bouquet seductor e intenso, con notas de miel de acacia, azahar, glicina, flor de tilo, salvia, uva moscatel fresca, melocotón y albaricoque.*

BOCA *Suave, frutal y delicadamente dulce, con burbuja fina y una acidez refrescante que equilibra el dulzor.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, como vino de meditación o para acompañar postres a base de fruta, pasteles y panettone.

CANTINE VOLPI

LA ZERBA TIMORASSO COLLI TORTONESI D.O.C.G.

ITALIA
Piemonte



Timorasso
Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Gran estructura, mineralidad y complejidad aromática.

VISTA *Amarillo pajizo brillante, con sutiles reflejos dorados.*

NARIZ *Durazno, albaricoque, ciruela amarilla y melón; notas cítricas y florales (flores blancas, espino, flor de saúco) y un marcado carácter mineral, con toques de pedernal, humo frío, hidrocarburos y un fondo de miel.*

BOCA *Entrada amplia, viva y envolvente; acidez vibrante y crocante que equilibra su gran cuerpo. Final con recuerdos de frutos secos y un ligero toque amargo y salino de almendra. Gran profundidad y notable capacidad de evolución.*

MARIDAJE

Platos a base de pescado, sopas, pastas y carnes blancas.

95 PTS
DECANTER WORLD WINE AWARDS 5

CANTINE VOLPI

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Barbera

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración de 7 a 8 días. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Aroma agradable e intenso, etéreo con la edad; seco, persistente, de buen cuerpo y armonioso.

MARIDAJE

Ideal para acompañar asados, caza y quesos curados.

ITALIA
Piemonte



CANTINE VOLPI

BARBARESCO D.O.C.G.

100% Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Piemonte



VINIFICACIÓN

CRIANZA *26 meses, de los cuales 9 en madera, a partir del 1 de noviembre del año de la vendimia.*

CONSERVACIÓN *Por debajo de 25 ºC y con humedad entre el 50% y el 70%. Hasta 5 años con la botella cerrada; 5 días una vez abierta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo granate.*

NARIZ *Intensa y característica.*

BOCA *Seca, plena y armoniosa.*

MARIDAJE

Platos de carne de la alta cocina.

DATOS DE BODEGA

Cantine Volpi nació en 1914, cuando Cristina Volpi y sus dos hijos compraron una antigua taberna, "Il Cappel Verde", en el centro de Tortona, y empezaron a vender vino por copa. Gracias a la ubicación de Tortona y al prestigio de la Barbera dei Colli Tortonesi, en los años treinta llegaron a los mercados de Milán y Génova. En 1957 construyeron la bodega de Viguzzolo, dedicada a vinificar las uvas de los Colli Tortonesi, y en 1962 la de Tortona, para la crianza y el embotellado. Así Cantine Volpi se convirtió en la bodega líder de la zona, y en los años setenta fue una de las primeras en obtener la Denominación de Origen Controlada (DOC) para sus vinos.

CANTINE VOLPI

COSTA AL SOLE PRIMITIVO PUGLIA I.G.T. ORGÁNICO

ITALIA
Puglia



Primitivo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración de 7 a 8 días. La fermentación alcohólica y maloláctica se realiza en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Aroma intenso y fragante, con rica variedad de sensaciones.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar embutidos y quesos semicurados.

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI

BAROLO D.O.C.G. “RAVERA”

BAROLO DOCG · MGA RAVERA

ITALIA
Piemonte



100% Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Mención geográfica adicional Ravera, en Novello. Suelo tortoniano de margas de Sant'Agata fósiles laminadas: calcáreo, arcilloso y muy profundo. 400 msnm, exposición sureste. Espaldera y poda Guyot, 4.500 plantas por hectárea; viñas de 20 a 35 años.*

COSECHA *Manual, en cajas, a mediados de octubre, con la madurez fenólica completa. Rendimiento: 8.000 kg por hectárea.*

VINIFICACIÓN *Las uvas de cada parte del viñedo se trabajan por separado. Despalillado y fermentación alcohólica a temperatura controlada en acero, con remontajes y délestage. El 50% hace una larga maceración posfermentativa con sombrero sumergido. Maloláctica espontánea en acero inoxidable.*

CRIANZA *38 meses, de los cuales 18 en toneles de roble de 10 hL y una pequeña parte en tonneaux; luego ensamblaje en acero y al menos 6 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo granate brillante.*

NARIZ *Intensa, con vivos toques cítricos, pequeños frutos rojos y una leve nota de lavanda.*

BOCA *Elegante y ágil, de taninos dulces bien integrados que dan un final equilibrado y seductor.*

MARIDAJE

Carnes muy sabrosas como estofados, asados y caza, y quesos curados. Para los más curiosos, con chocolate amargo. Servir a 18 ºC.

PODERI CELLARIO

E' ORANGE · VINO NARANJA

Moscato Bianco y Nascetta

Naranja · 1 L

✓ Biodinámico ✓ Vino natural

ITALIA
Piemonte



VINIFICACIÓN

El vino se deja macerar con la cáscara durante unos 7-8 días. Tras la fermentación, una parte del vino se cría en tinacos de cemento y otra en ánforas rústicas durante aproximadamente un año.

NOTAS DE CATA

VISTA *Naranja dorado.*

NARIZ *Se aprecian frutas como papaya, mango y clementina, así como notas cítricas como naranja.*

BOCA *Ofrece un frescor armonioso y una ligera estructura tánica.*

MARIDAJE

Carnes blancas, conejo, quesos frescos, pescado al horno o a la plancha, huevos y empanadas saladas. Servir a 14 ºC.

PODERI CELLARIO

E' ROSSO · VINO TINTO

ITALIA
Piemonte



Barbera y dolcetto

● Tinto · 1 L

✓ Biodinámico ✓ Vino natural

VINIFICACIÓN

Maceración corta (10 días) y fermentación espontánea, con afinamiento en tanques de cemento de 100hl.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí granate.*

NARIZ *Afrutado con notas de cereza y frambuesa.*

BOCA *Taninos suaves y un equilibrio entre acidez y sabor.*

MARIDAJE

Carne, estofados, asados de caza. Servir a 14-16 ºC.

PODERI CELLARIO

NEBBIOLO LANGHE D.O.C. "GALLI"

ITALIA
Piemonte



100% Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

✓ Biodinámico ✓ Vino natural

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Grandes barricas de roble francés sin tostar por 1 año.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí granate.*

NARIZ *Rosas y pequeños frutos acompañados de una nota de vainilla y pimienta.*

BOCA *Aterciopelado y persistente.*

MARIDAJE

Carne, quesos cocidos, estofados, asados de caza quesos maduros. Servir a 16-18 ºC.

PODERI CELLARIO

IL VINO CHE NON C'È

VINO VIVENTE · NATURAL

Dolcetto e Doux d'Henry

● Tinto · 750 ml

✓ Biodinámico ✓ Vino natural

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Anfora.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí granate.*

NARIZ *Notas de frutos, persistente con un acabado balsámico.*

BOCA *Buen cuerpo y frescura, sabor seco con taninos importantes, Final largo y persistente que sugiere un gran potencial de envejecimiento.*

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos de curación media, primeros platos, setas, legumbres, sopas. Servir a 16-18 ºC.

ITALIA
Piemonte



PODERI BARBI

ORVIETO CLASSICO SECCO D.O.C. "ARCHE" BARRIQUE

80% Grechetto, 20% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

✓ Fermentación espontánea

VINIFICACIÓN

Vino blanco estructurado. Fermentación parcial en barricas de Allier y en depósitos de acero inoxidable. Afinamiento en acero y luego en botella.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo.*

NARIZ *Frutas maduras amplias y delicadas, con un aroma ligeramente picante.*

BOCA *Elegante, armonioso, afrutado y equilibrado.*

MARIDAJE

Aperitivos ligeros, primeros platos, mariscos y pescados. Servir a 12 ºC.

ITALIA
Umbria



PODERI BARBI

VERMENTINO UMBRIA I.G.T.

UMBRIA IGT

100% Vermentino (clon VCR1)

Blanco · 750 ml

✓ Fermentación espontánea

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable, con levaduras naturales y a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo.*

NARIZ *Fragante e intensa, con notable mineralidad y notas de frutas verdes.*

BOCA *Mineral, con buena estructura, agradablemente fresco y toques de arcilla.*

MARIDAJE

Excelente con entrantes de mariscos, carnes blancas y quesos suaves. Servir a 10-12 ºC.

ITALIA
Umbria



PODERI BARBI

CILIEGIOLO UMBRIA I.G.T.

100% Ciliegiolo

● Tinto · 750 ml

✓ Fermentación espontánea

VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable, sin levaduras añadidas; maceración sobre los hollejos de unos 14 días. Afinamiento en cavas subterráneas a temperatura controlada, primero en acero inoxidable y luego 2 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Vino tinto afrutado, de tanino elegante, para una guarda media a larga.

VISTA *Rojo rubí.*

NARIZ *Intensa, agradable y afrutada.*

BOCA *Redondo, rico y suave.*

MARIDAJE

Tablas de embutidos, primeros platos con salsas de carne y segundos platos de carnes blancas asadas. Servir a 18 ºC.

ITALIA
Umbria



TERRE DI VALTER

FALANGHINA I.G.P.

Falanghina

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Clásica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

Muy fresco gracias a una acidez marcada en perfecto equilibrio con la estructura del vino.

MARIDAJE

Excelente con platos de pescado, en particular con mariscos y frituras.

ITALIA
Campania



TERRE DI VALTER

GRECO DI TUFO D.O.C.G.

Greco di Tufo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Prensado suave de racimos enteros y clarificación estática en frío. Fermentación realizada en parte con iniciadores de levaduras autóctonas. La fermentación maloláctica no se realiza completamente.

NOTAS DE CATA

Un blanco de Campania conocido por su alta calidad y mineralidad, de suelos volcánicos y arcillosos ricos en azufre y toba. Elaborado 100% con Greco, con aromas de fruta madura como melocotón, piña y albaricoque, notas cítricas y de cedro, y un sabor seco, cálido y suave, con buena frescura y persistencia.

MARIDAJE

Mariscos, pescados a la parrilla, aves y platos fríos.

ITALIA
Campania



TERRE DI VALTER

TAURASI D.O.C.G.

Aglianico

Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración durante 15 días. La fermentación se lleva a cabo principalmente con levaduras autóctonas, seguida de fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Cálido, envolvente, fuertemente estructurado y suave, con fragancia a ciruelas, cereza, frambuesa y fresa compotada.

MARIDAJE

Es un vino de carácter fuerte y va bien con platos de sabor intenso como carnes rojas, caza y quesos de larga curación.

ITALIA
Campania



MONTEMAJOR (AZIENDA AGRICOLA NATIV)

FALANGHINA BENEVENTANO I.G.T.

FALANGHINA BENEVENTANO IGP

100% Falanghina

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Torrecuso (Benevento), Campania. Espaldera con poda Guyot; suelo de textura media, arcillo-calcáreo. Vendimia a principios de octubre.*

VINIFICACIÓN *Prensado suave de racimos enteros, clarificación estática en frío y fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Crianza en acero.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo cristalino.*

NARIZ *Notas de flores y frutas.*

BOCA *Fresco, con sabores de fruta de la pasión.*

MARIDAJE

Sopas, quesos azules y semicurados, carnes blancas, pizzas, aperitivos, entradas y platos de pescado. Servir a 10 ºC.

DATOS DE BODEGA

Montemajor representa al sur de Italia, rico en historia y cultura: una unión entre la tierra y el mar, en un lugar que, gracias a sus particularidades ambientales, da vida a un patrimonio de excelencia. La bodega nació con el deseo de ofrecer al Sur, y a todo el Mediterráneo, una interpretación única que abarque historia, tradición y territorio. Su nombre viene del Monte Maggiore, una colina de 261 metros sobre el nivel del mar situada cerca de la margen izquierda del río Ofanto, que marca la frontera entre Puglia y Basilicata. Se alza en un terreno aislado, lejos de los centros poblados, junto a los antiguos senderos de la trashumancia.

ITALIA
Campania



CANTINA DI RUVO

JAZZO DEL DEMONIO NERO DI TROIA PUGLIA I.G.P.

Nero di Troia

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Puglia



VINIFICACIÓN

Las uvas se trasladan de inmediato a la bodega para su despalillado y estrujado. Sigue una maceración prefermentativa de 24 a 48 horas, tras la cual el mosto fermenta en depósitos de acero durante 7 a 10 días a temperatura controlada. Tras el trasiego, el vino realiza la maloláctica antes de embotellarse, y sale al mercado tras unos meses de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Predominan frutas maduras, especialmente cerezas rojas y negras. Tanino suave y frescura en boca le dan un carácter equilibrado, con un final largo y balsámico.

MARIDAJE

Es un vino de carácter fuerte y va bien con platos de sabor intenso como carnes rojas, caza y quesos de larga curación.

MONTEMAJOR

DANZA DELLE SPADE PRIMITIVO SALENTO I.G.T.

Primitivo 100%

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Puglia



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *20-50 años.*

CRIANZA *Nueve meses en barrica grande y afinación en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo con reflejos violetas.*

NARIZ *Intenso y complejo, frutos maduross y pulpa roja (cereza, zarzamora y moras).*

BOCA *Caliente, suave y con buena persistencia.*

MARIDAJE

Platillos a base de carne y quesos maduros y semi maduros. Servir a 15-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

Montemajor representa al sur de Italia, rico en historia y cultura: una unión entre la tierra y el mar, en un lugar que, gracias a sus particularidades ambientales, da vida a un patrimonio de excelencia. La bodega nació con el deseo de ofrecer al Sur, y a todo el Mediterráneo, una interpretación única que abarque historia, tradición y territorio. Su nombre viene del Monte Maggiore, una colina de 261 metros sobre el nivel del mar situada cerca de la margen izquierda del río Ofanto, que marca la frontera entre Puglia y Basilicata. Se alza en un terreno aislado, lejos de los centros poblados, junto a los antiguos senderos de la trashumancia.

MONTEMAJOR

TORRE DEL SERPENTE NEGROAMARO SALENTO I.G.T.

Negroamaro 100%

● Tinto · 750 ml

ITALIA
Puglia



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *30-35 años.*

CRIANZA *Afinación en botellas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso con ligeros reflejos violetas.*

NARIZ *Afrutado, con notas de frutos rojos (mora negra, grosella, zarzamora y cereza negra).*

BOCA *Agradable y con cuerpo, de buen equilibrio y larga persistencia.*

MARIDAJE

Pasta con ragú de jitomate, platillos a base de carne blanca y roja, y quesos semi maduros. Servir a 15-18 °C.

DATOS DE BODEGA

Montemajor representa al sur de Italia, rico en historia y cultura: una unión entre la tierra y el mar, en un lugar que, gracias a sus particularidades ambientales, da vida a un patrimonio de excelencia. La bodega nació con el deseo de ofrecer al Sur, y a todo el Mediterráneo, una interpretación única que abarque historia, tradición y territorio. Su nombre viene del Monte Maggiore, una colina de 261 metros sobre el nivel del mar situada cerca de la margen izquierda del río Ofanto, que marca la frontera entre Puglia y Basilicata. Se alza en un terreno aislado, lejos de los centros poblados, junto a los antiguos senderos de la trashumancia.

NICOSIA

GENERAZIONE MILLE 898 GRILLO D.O.C. SICILIA

Grillo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas maceradas por 24 horas y luego prensadas suavemente. El mosto fermenta durante 15 a 20 días a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas en depósitos de acero inoxidable, seguida de 2 a 3 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Perfil elegante, fresco y aromático.

NARIZ *Aromas cítricos, flores blancas y un toque de hinojo.*

BOCA *Marcada sapidez y mineralidad, con un final persistente y crujiente.*

MARIDAJE

Platos a base de pescado, sopas, pastas y carnes blancas.

ITALIA
Sicilia



NICOSIA

GENERAZIONE MILLE 898 CATARRATTO I.G.T. SICILIA

CATARRATTO I.G.T. TERRE SICILIANE

Catarratto

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas se prensan suavemente y el mosto se decanta en frío durante 48 horas. Sigue la fermentación a temperatura controlada; después el vino se estabiliza en tanques de acero inoxidable, se filtra y se embotella, con una crianza de 2 meses.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con reflejos verdosos.*

NARIZ *Aromas herbáceos y frutales.*

BOCA *Fresco y armonioso, con un regusto a almendra dulce.*

MARIDAJE

Excelente con entradas, primeros platos de pescado, sopas de legumbres y carnes blancas.

ITALIA
Sicilia



NICOSIA

VULKA ETNA BIANCO D.O.C.

60% Carricante, 40% Catarratto

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Fermentación de 20 a 25 días a temperatura controlada. Crianza en depósitos de acero inoxidable con lías finas, y después 2 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Un coupage de Carricante y Catarratto: una auténtica interpretación del territorio del Etna, que se destaca por su gran frescura y elegancia. El origen volcánico y la altitud de los viñedos le confieren una mineralidad notable y un estilo único.

MARIDAJE

Perfecto con embutidos y quesos de mediana curación.

ITALIA
Sicilia



VILLA GRISA

CALU NERO D'AVOLA

Nero d'Avola 100%

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Maduración y afinación en tanque de acero por 5/6 meses y sucesiva en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso.*

NARIZ *Aroma intenso a frutos del bosque.*

BOCA *Buena estructura y persistencia, seca y suave, típica de Nero d'Avola.*

MARIDAJE

Platillos a base de carne, quesos maduros y semi maduros e embutidos. Servir a 18 ºC.

ITALIA
Sicilia



CANTINA DI VENOSA

VERBO AGLIANICO DEL VULTURE D.O.P.

ITALIA
Basilicata

100% Aglianico
● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Afinación en barricas de roble francés de 225 litros durante 10 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo rubí profundo.*

NARIZ *Bouquet vinoso y personal con delicado aroma de frutas de bosque.*

BOCA *Sabor seco, completo lleno e intenso, agradablemente tánico.*

MARIDAJE

Todo los tipos de carne, platos de pasta, y quesos maduros. Servir a 18-20 ºC.



DISTILLERIA NEGRONI

LIMONCELLO

Azafrán, infusión de cáscara de limón

● Licor · 750 ml · 28% alc.

ELABORACIÓN

Proviene de la maceración natural de los mejores limones sicilianos. La cáscara de limón reposa varias semanas en líquidos seleccionados a base de alcohol, que luego se diluyen con un poco de jarabe de azúcar.

NOTAS DE CATA

Sabor intenso al paladar, con una nota cítrica característica. Su retrogusto es fresco y equilibrado, dejando una agradable sensación digestiva.

MARIDAJE

Se puede disfrutar solo, como digestivo o como base para cócteles.

ITALIA
Treviso , Veneto



DISTILLERIA NEGRONI

GRAPPA DI PROSECCO

Orujo de uva Glera

Destilado · 750 ml · 40% alc.

ITALIA
Treviso , Veneto



DESTILACIÓN

Fermentación controlada en tanques de 400 L durante unos 20 días, para pasar luego a su destilación.

NOTAS DE CATA

Para respetar las características de cada variedad, los hollejos frescos se almacenan en grandes recipientes y se envían de inmediato a destilación. Una grappa fina y sumamente elegante, de aromas y textura suaves.

MARIDAJE

Excelente digestivo.

DISTILLERIA NEGRONI

SAMBUCA

Anís estrellado, flores de saúco, azúcar, alcohol y agua

Destilado · 750 ml · 40% alc.

DESTILACIÓN

Destilación al vapor de anís estrellado y otros ingredientes; luego se mezcla con una solución de azúcar y se añaden otros aromas naturales.

NOTAS DE CATA

Licor italiano anisado, de sabor dulce y fuerte, con notas de anís, elaborado a partir de la destilación de semillas de anís estrellado, flores de saúco y otros ingredientes naturales.

MARIDAJE

Solo, frío, con hielo, en cócteles o como digestivo después de las comidas. También se puede flambear con granos de café o añadir al café para hacer un "caffè corretto".

ITALIA
Treviso , Veneto



2026

VINOS DE FRANCIA

53 ETIQUETAS · 19 BODEGAS

Arthur Metz · Joseph Cattin · Sauvion · Maison Moillard · Victor Bérard · Esprit Barville · Château du Grand Puch · Saint-Émilion Grand Cru · Château Citran · Château Grand Plantey · Château Hautgaussens · Paul Mas · Henri Gaillard · Azure Wine · Domaine Roc de l'Abbaye · Florian Mollet · Domaine des Rabichattes · Château Beaubois · Château Bordenave · Prince d'Arignac

ARTHUR METZ

CRÉMANT D'ALSACE RIESLING BRUT

AOP CRÉMANT D'ALSACE

FRANCIA
AOP CREMANT D'ALSACE



Riesling

Espumoso · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas manualmente en su punto perfecto de maduración, método tradicional, envejecimiento sobre lias.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color es amarillo dorado.*

NARIZ *Notas de ciruela amarilla, notas de manzana verde, mineral, ligeramente tostado, toque de mantequillas y aroma es a frutos secos.*

BOCA *En boca, predominan los cítricos, lo que lo hace especialmente refrescante.*

MARIDAJE

Acompañar con ensalada César, quiches, tarta de vegetales o huevos a la Benedictine, lenguado a la parrilla, sushi, lomo de cerdo con una rica salsa cremosa. Servir a 8-10º.

DATOS DE BODEGA

La Maison Arthur Metz, fundada en 1904, es una de las bodegas más prestigiosas de Alsacia. Está situada al inicio de la Ruta del Vino de Alsacia, en Marlenheim, y es especialmente famosa por haber sido el primer productor de Crémant d'Alsace, el espumoso de alta calidad de la región elaborado por el método tradicional.

91 PTS WINE ENTHUSIAST

ARTHUR METZ

SYLVANER

ALSACE FRANCIA

Sylvaner

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas de viñedos de Alsacia prensadas y vinificadas en los centros de la casa en Scharrachbergheim y Epfig, y luego llevadas a las cavas de Marlenheim. Vinificación en blanco: tras el despalillado y un prensado suave, el mosto se separa de los hollejos. Fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada, para un perfil limpio, fresco y frutal. Breve reposo en cubas, sin barrica, antes de clarificar, estabilizar y embotellar.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido, con ligeros reflejos verdosos.*

NARIZ *Ligero con aromas de frutas y flores.*

BOCA *Vino suave y refrescante.*

MARIDAJE

Fácil de beber, acompaña entradas, ensaladas, carnes a la brasa, pescado y queso.

DATOS DE BODEGA

Protegidos por la cordillera de los Vosgos, los viñedos de Alsacia reciben pocas lluvias y mucho sol. La maduración lenta de la uva da vinos intensamente aromáticos, con una acidez viva y refrescante.

FRANCIA
Alsace



ARTHUR METZ

RIESLING

ALSACE FRANCIA

Riesling

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Prensado suave de las uvas 100% Riesling, para extraer el mosto sin el amargor de pieles y semillas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, que conserva los aromas frescos, cítricos y florales. Vino seco, sin paso por barrica, de perfil limpio, tenso y mineral.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo brillante con destellos dorados.*

NARIZ *Aromas cítricos que se mantienen en el paladar.*

BOCA *Final mineral limpio y nítido*

MARIDAJE

Acompañar con lenguado a la parrilla, sushi, lomo de cerdo con una rica salsa cremosa.

DATOS DE BODEGA

Protegidos por la cordillera de los Vosgos, los viñedos de Alsacia reciben pocas lluvias y mucho sol. La maduración lenta de la uva da vinos intensamente aromáticos, con una acidez viva y refrescante.

FRANCIA
Alsace



ARTHUR METZ

GEWÜRZTRAMINER

ALSACE FRANCIA

Gewurztraminer

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas en su punto óptimo de madurez y procesadas en los centros de prensado y vinificación de la casa (Scharrachbergheim y Epfig) antes de pasar a las cavas de Marlenheim. Fermentación alcohólica a temperatura controlada, de unos 10 días, en depósitos de acero inoxidable, para preservar la pureza aromática y la frescura.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo brillante con destellos dorados*

NARIZ *Poderoso e intenso, notas de mango y rosa.*

BOCA *Redondo y placentero, con aromas de frutas exóticas y especias.*

MARIDAJE

Acompañar con platillos exóticos, platillos condimentados, langostinos, pollo al curry, quesos fuertes, y postres.

DATOS DE BODEGA

Protegidos por la cordillera de los Vosgos, los viñedos de Alsacia reciben pocas lluvias y mucho sol. La maduración lenta de la uva da vinos intensamente aromáticos, con una acidez viva y refrescante.

FRANCIA
Alsace



JOSEPH CATTIN

RIESLING ALSACE

AOP ALSACE

100% Riesling

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñedos de Joseph Cattin en Voegtlinshoffen. Suelo de arcilla y piedra caliza, clima semicontinental. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Prensado lento de las uvas para conservar las características del vino. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, reposo sobre lías durante 2 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo claro con reflejos verdes.*

NARIZ *Finas notas de limón y toronja, con un toque floral.*

BOCA *Un vino maravillosamente seco; se aprecian características minerales y frutas blancas como el durazno.*

MARIDAJE

Perfecto para acompañar pescados, crustáceos, mariscos, carnes blancas y, por supuesto, la choucroute. Servir a 8-10 ºC.

88 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Alsace



JOSEPH CATTIN

GEWÜRZTRAMINER ALSACE

VEGANO

AOP ALSACE

100% Gewürztraminer

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñedos de Joseph Cattin en Voegtlinshoffen. Suelo de arcilla y piedra caliza, clima semicontinental. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Prensado lento de las uvas para conservar las características del vino. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, reposo sobre lías durante 2 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con ribetes dorados, limpio y brillante.*

NARIZ *Muy aromático y complejo, con notas de frutas exóticas como lichi y mango, flores, cítricos, especias y miel.*

BOCA *Predominan sabores intensos a mango, flores blancas y regaliz. Vino bien estructurado, de gran cuerpo.*

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, con platillos exóticos, quesos fuertes y postres. Servir a 8-10 ºC.

89 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Alsace



JOSEPH CATTIN

PINOT BLANC ALSACE

VEGANO

AOP ALSACE

100% Pinot Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñedos de Joseph Cattin en Voegtlinshoffen. Suelo de arcilla y piedra caliza, clima semicontinental. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Prensado lento de las uvas para conservar las características del vino. Fermentación tradicional en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada, reposo sobre lías durante 2 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido, limpio y brillante, con reflejos verdes.*

NARIZ *Aromas de durazno, manzana y flores blancas.*

BOCA *Suave y elegante frescura, con final floral.*

MARIDAJE

Su agradable y mediana acidez acompaña perfectamente entradas, platos a base de mariscos, pescados y carnes blancas. Servir a 8-10 °C.

88 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Alsace



JOSEPH CATTIN

PINOT GRIS (VINO NARANJA)

VEGANO

AOP ALSACE

100% Pinot Gris

Naranja · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñedos de Joseph Cattin en Voegtlinshoffen. Suelo de arcilla y piedra caliza, clima semicontinental. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Maceración del racimo entero durante 48 horas, fermentación de 2 semanas en barricas de roble y reposo sobre lías durante 4 semanas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Naranja limpio y brillante.*

NARIZ *Piel de naranja confitada, cítricos y especias.*

BOCA *Predominan los sabores frutales; fresco, con rica acidez.*

MARIDAJE

Pescados, quesos y aves. Servir a 8-10 ºC.

86 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Alsace



JOSEPH CATTIN

CRÉMANT D'ALSACE SAUVAGE

VEGANO

AOP CRÉMANT D'ALSACE

85% Pinot Blanc, 15% Chardonnay

Espumoso · 750 ml

FRANCIA
Alsace



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñedos de Joseph Cattin en Voegtlinshoffen. Suelo de arcilla y piedra caliza, clima semicontinental. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Prensado lento de las uvas. Primera fermentación a temperatura controlada (18-22 ºC) y segunda fermentación en botella, seguida de un mínimo de 18 meses de crianza sobre lías.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con ribetes dorados y burbuja fina.*

NARIZ *Cítricos, frutas amarillas de hueso y flores blancas.*

BOCA *Resaltan las notas frutales; rica acidez, fresco y de largo final.*

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, con mariscos, pescados, quesos fuertes y postres como la tarta de manzana. Servir a 8-10 ºC.

90 PTS WINE ENTHUSIAST

SAUVION

CHEMIN DES SABLES ROSÉ D'ANJOU

VALLE DE LOIRA, FRANCIA

Mayoría de Grolleau complementado con Gamay y Cabernet Franc.

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración corta sobre pellejos para extraer el color y los precursores de aromas. Fermentación a baja temperatura para desarrollar el potencial aromático.

NOTAS DE CATA

VISTA *Bonita capa rosa pálido.*

NARIZ *Nariz muy expresiva de frutos rojos con notas mentoladas.*

BOCA *En boca, el vino es muy redondo y fresco.*

MARIDAJE

Este vino es el acompañamiento ideal de todas las comidas de verano. Servir a de 8 a 10 ºC.

FRANCIA
Valle del Loira



SAUVION

MUSCADET PLAISIR DE VIGNE

VALLE DE LOIRA, FRANCIA

Melón de Borgoña

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas son recogidas y prensadas con sumo cuidado para evitar que los jugos se oxiden. Trasiego bastante duro del mosto. Fermentación a baja temperatura para desarrollar los aromas Crianza sobre lías finas para aumentar el potencial aromático y darle más cuerpo.

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino blanco pálido con un tinte verde.*

NARIZ *Intenso, con notas mentoladas y florales así como aromas de fruta tropical.*

BOCA *Redondo, carnoso y fresco*

MARIDAJE

Como aperitivo, como acompañante de pescados o para complementar todo platos de mariscos. Servir a 10 ºC.

FRANCIA
Valle del Loira



MAISON MOILLARD

CRÉMANT DE BOURGOGNE

AOP CRÉMANT DE BOURGOGNE

FRANCIA
Crémant AOP Bourgogne



Chardonnay

Espumoso · 750 ml

VINIFICACIÓN

Método tradicional. Las uvas se prensan inmediatamente después de su llegada a la bodega en prensas neumáticas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 18 ºC. A continuación, se ensamblan los vinos base. Fermentación (segunda fermentación alcohólica) en botella y crianza durante 12 meses ("Sur latte") antes de su encubado en gyropallets y degüelle para eliminar los sedimentos en la botella. Adición de licor de expedición antes del tapado y el amordazamiento.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo dorado pálido; burbuja fina y espuma persistente.*

NARIZ *Sutiles notas de flores blancas, avellana y brioche.*

BOCA *Gran frescura con aromas florales. Burbuja fina y delicada con aromas duraderos y agradables.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, también puede acompañar comidas, especiadas, de buena intensidad, ostras, pescados, mariscos o realzar los aromas de postres frutales. Servir a 6-8 ºC.

MAISON MOILLARD

DUCHÉ CHARDONNAY

AOP BOURGOGNE

Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional: Las uvas son presionadas inmediatamente después de su llegada a la bodega en presas neumáticas. Son reservadas en un almacén frio por 48h. La fermentación se realiza en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado a 16/20 ºC para preservar los aromas. Una parte del vino es añejada en barriles de roble y la otra parte reposa entre 8 a 16 meses con agitación regular para ganar profundidad y complejidad.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo claro.*

NARIZ *Aromas frescos y elegantes de flores blancas, lima y avellana.*

BOCA *Acidez hermosa y balanceada con un toque tostado y notas de frutos secos.*

MARIDAJE

Perfecto con pescado fresco, mariscos o aves de corral. Servir a 14-15 ºC.

FRANCIA
Bourgogne



MAISON MOILLARD

LA GROTTE POUILLY-FUISSÉ

AOP BOURGOGNE

FRANCIA
Bourgogne



100% Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas son presionadas después de ser cosechadas y la fermentación alcohólica se forma a temperatura baja (20° C aprox.). Este vino es rápidamente almacenado, filtrado y embotellado.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo ligeramente dorado con reflejos esmeralda.*

NARIZ *Complejo, con notas de nuez y frutales.*

BOCA *Degustación marcada por una cálida armonía combinada con riqueza y una vivaz persistencia aromática.*

MARIDAJE

Perfecto para acompañar con pescado, mariscos, pasta y carne blanca. Servir a 10-12 °C.

91 PTS
WINE ENTHUSIAST

MAISON MOILLARD

COQUILLAGE CHABLIS

AOP BOURGOGNE

FRANCIA
Bourgogne



Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional: Las uvas son presionadas inmediatamente después de su llegada a la bodega en presas neumáticas. Son reservadas en un almacén frio por 48h. La fermentación se realiza en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado a 16/20 ºC para preservar los aromas. Reposa entre 8 a 16 meses con agitación regular para ganar profundidad y complejidad.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido brillante.*

NARIZ *Bocanada de frutos blancos con una linda mineralidad que ofrece complejidad.*

BOCA *Degustación marcada por una cálida armonía combinada con riqueza y una vivaz persistencia aromática.*

MARIDAJE

Perfecto para acompañar con ostras calientes o pescado en salsa, pero también va bien con carnes blancas con salsa (ternera o aves). El sushi combina perfecto con su mineralidad. Queso de cabra, queso azul y Conté. Servir a 10-11 ºC.

MAISON MOILLARD

BEAUJOLAIS LE ROSÉ

AOP BEAUJOLAIS – ROSÉ

Gamay

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

El mosto es obtenido por presionado directo para favorecer la frescura, los aromas y su apariencia rosa pálido con reflejos purpura. Toda la manipulación es realizada sin oxigeno para proteger este delicado producto. La fermentación se lleva a cabo en contenedores de acero inoxidable termo regulados a baja temperatura para revelar su potencial aromático. En este vino no se utilizo la fermentación malolactica para preservar su frescura. El vino es madurado totalmente en lías realizando un agitado regular para poder desarrollar el grosor y potencial aromático del producto.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rosa pálido.*

NARIZ *Intenso aroma de frutos rojos y limón con notas de menta.*

BOCA *Se degusta redondo, fresco y amplio.*

MARIDAJE

Excelente como aperitivo o con pescados a la parrilla. Servir a 8-10 ºC.

FRANCIA
Bourgogne



MAISON MOILLARD

BEAUJOLAIS-VILLAGES LE ROCHE

AOP BOURGOGNE

Gamay

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano. La vinificación se obtiene utilizando método tradicional de acero inoxidable termorregulado. Una vez elaborado el vino se envejece en acero inoxidable, depósitos de acero entre 6 a 10 meses antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

VISTA *De color rojo brillante, con reflejos violáceos oscuros.*

NARIZ *Nariz intensa de grosella negra, lila y violeta.*

BOCA *En boca es amplio y generoso, y ofrece un final con taninos sedosos y aromas de pequeños frutos rojos.*

MARIDAJE

Excelente con carnes a la parrilla, carnes con salsa, terrina de carne o carne fría. Quesos tiernos y de cabra. Servir a 14 ºC.

FRANCIA
Bourgogne



MAISON MOILLARD

DUCHÉ PINOT NOIR

AOP BOURGOGNE

Pinot Noir AOP Bourgogne

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado. Maceración fría con temperatura controlada en la Pre-fermentación. Fermentación larga, durante la cual se realiza el presionado y bombeo. Añejado por 10 meses en barriles de roble.

NOTAS DE CATA

VISTA *Apariencia Rojo rubí.*

NARIZ *Un lindo aroma típico con pequeñas notas de frutos rojos, como grosella negra y grosellas rojas.*

BOCA *Al degustarlo es maduro con ricos taninos y aromas especiados y tostados. Un vino gourmet, típico de su denominación de origen.*

MARIDAJE

Vino redondo, ideal para carnes blancas como conejo así como cordero y pato o carnes a la parrilla, res y ternera a las brasas o embutidos finos. Va bien con platillos vegetarianos como vegetales gratinados. Quesos como: Reblochon, Morbier, Emmental. Servir a 14-15 ºC.

84 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Bourgogne



MAISON MOILLARD

LES AFFOUGES ALOXE-CORTON

AOP ALOXE-CORTON

Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional: Se realiza en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado por un periodo de 3 semanas: Maceración fría pre-fermentación a 8 ° C. aproximadamente. Presionado y bombeado para extraer color y estructura. Fermentación con un tope de temperatura a los 30 ° C aproximadamente. Maceración después de la fermentación a 25 ° C. Añejamiento en barriles de roble entre 8 a 16 meses con fermentación malolactica. Del 20 al 30% de los barriles de roble son nuevos.

NOTAS DE CATA

VISTA *Un rojo granada profundo.*

NARIZ *El aroma es intenso y elegante, con aromas de pequeños frutos rojos y negros (fresa, frambuesa, cereza, grosella negra y mora).*

BOCA *Se degusta estructura y poder que no esconden la gran fineza que se afirmará con el tiempo.*

MARIDAJE

Excelente con carnes de sabor relativamente fuerte tales como ternera rostizada, a las brasas o en salsa. Servir a 14-16 °C.

FRANCIA
Bourgogne



MAISON MOILLARD

MURCHAUX POMMARD

AOP BOURGOGNE

FRANCIA
Bourgogne



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Cosechada a mano. Vinificación tradicional: Se realiza en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado Maceración fría pre-fermentación. Fermentación larga durante la cual se presiona y bombea. Maceración después de la fermentación a 30 ° C por 5 días. Añejamiento en barriles de roble entre 8 a 16 meses, el 40% de los barriles es de roble nuevo.

NOTAS DE CATA

VISTA *Un rojo profundo con destellos color rubí.*

NARIZ *Los frutos rojos se mezclan elegantemente con notas tostadas y especiadas.*

BOCA *Se degusta como un vino amplio y generoso, con grandes taninos al final, el añejado le dará complejidad.*

MARIDAJE

Carne roja a la parrilla con salsa, Filete de res, cordero o estofado de aves. Los quesos con sabores desarrollados como: Epoisses, Langres, Soumaintrain, Livarot, Pont-l'Eveque y también Comté, serán buenos compañeros para la textura firme de los taninos y sabores concentrados. Servir a 15-17 °C.

MAISON MOILLARD

BEAU VERSANT GEVREY-CHAMBERTIN

AOP BOURGOGNE

FRANCIA
Bourgogne



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional: Se realiza en un contenedor de acero inoxidable termo-regulado Maceración fría pre-fermentación. Fermentación larga durante la cual se presiona y bombea. Maceración después de la fermentación por pocos días. Añejamiento en barriles de roble entre 10 a 12 meses, el 40% de los barriles es de roble nuevo.

NOTAS DE CATA

VISTA *Un color rojo rubí profundo e intenso, este vino brinda aromas de frutos negros al olfato.*

NARIZ *Las notas de moras y arándanos son precedidas por aroma a licor y cocoa.*

BOCA *Al degustarlo se encuentran especies en un tostado elegante y refinado, con un final largo.*

MARIDAJE

Carnes con gran sabor como cordero asado, filete prime rib eye o pechuga de pato. Recetas picantes. Quesos con sabor fuerte como: Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain. Servir a 14-16 ºC.

MAISON MOILLARD

LES ARGILLANTS NUITS-SAINT-GEORGES

AOP BOURGOGNE

FRANCIA
Bourgogne



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional en acero inoxidable termorregulado acero. Fermentación larga durante la cual pigeages y se realizan remontados. Post-fermentación - maceración a 30ºC. Envejecido en barricas de roble durante 12 meses. 30% roble nuevo y 70% barricas de roble usadas entre 1 y 3 veces.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rubí con reflejos violáceos.*

NARIZ *En nariz presenta frutos rojos, notas especiadas y amaderadas. Con el tiempo, el vino ganará complejidad y elegancia.*

BOCA *Boca carnosa, con aromas maduros de mermelada de fresa. Los taninos son realmente presentes en el final y se garantizar un buen potencial de guarda.*

MARIDAJE

Sabrosas carnes como cordero asado, filete de costilla de primera, pechuga de pato o caza. Recetas picantes. Quesos con fuerte sabores como Livarot, Munster, Maroilles, Epoisses, Langres, Ami du Chambertin, Soumaintrain. Servir a 14-16 ºC.

VICTOR BÉRARD

CÔTES DU RHÔNE

AOP RHÔNE

Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Ensamblaje de variedades del Ródano vinificadas por separado, con maceración sobre las pieles, y luego reunidas antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí bastante intenso, a la vez límpido y brillante.*

NARIZ *Fruta roja, fresa, mora, grosella y especias.*

BOCA *Un vino muy completo y cálido con notas especiadas típicas.*

MARIDAJE

Para acompañar ternera, cordero, carne de caza.

DATOS DE BODEGA

Victor Bérard es una reconocida casa productora y negociante de vinos de Francia, con herencia en el Valle del Ródano y en Borgoña desde el siglo XIX. Es famosa por elaborar etiquetas de gran carácter regional, con tintos como Châteauneuf-du-Pape y Côtes du Rhône a precios accesibles.

FRANCIA
Ródano



VICTOR BÉRARD

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOP RHÔNE

FRANCIA
Ródano



Grenache, Syrah, Mourvedre

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN *Vendimia manual, Vinificación tradicional, Maceración en depósitos a temperatura controlada durante quince días. Fermentación con remontados y bazuqueos. Cada variedad de uva se vinifica por separado y se ensambla antes de la crianza.*

CRIANZA *Los vinos se crían sobre lías finas en barricas de roble durante 15 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo con reflejos verdes.*

NARIZ *Una nariz fresca y directa que combina notas de frutos rojos, frutos del bosque, especias, madreselva, almendras frescas y aromas de miel.*

BOCA *La impresión inmediata es de frescura directa y un aspecto mineral que se revela en el final*

MARIDAJE

Costilla de ternera, carne de caza, cortes finos o queso de cabra. Servir a 16 - 18 ºC.

ESPRIT BARVILLE

CÔTES DU RHÔNE

AOP CÔTES DU RHÔNE

Grenache y Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Al oeste del pueblo de Châteauneuf-du-Pape. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Maceración de aproximadamente 8 días con fermentación a temperatura controlada, para equilibrar frescura y redondez.*

CRIANZA *De 8 a 10 meses en barricas de roble francés, que aportan notas especiadas y cuerpo.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con ligeros matices violáceos.*

NARIZ *Lavanda, cereza negra, zarzamora y especias como la pimienta negra.*

BOCA *Redondo, suave y sedoso, de taninos elegantes; al final predominan los frutos rojos y las cerezas negras.*

MARIDAJE

Carnes asadas, verduras a la parrilla, estofados y postres a base de chocolate. Servir a 17 ºC.

91 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Ródano



CHÂTEAU DU GRAND PUCH

CHÂTEAU DU GRAND PUCH · BORDEAUX SUPÉRIEUR

AOP BORDEAUX SUPÉRIEUR

50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon,

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vinificación tradicional.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color granada profundo, brillante, con destellos púrpura.*

NARIZ *Aroma afrutado y picante con notas de mermelada de moras.*

BOCA *Se degusta un gran cuerpo y persistencia con notas de moras y mermelada grosella negra.*

MARIDAJE

Sirva con filete de pechuga de pato, brocheta de cordero, bistec de costilla a la parrilla o queso. Servir a 16-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

Este auténtico castillo del siglo XIV, en Saint-Germain-du-Puch, entre Burdeos y Saint-Émilion, domina una finca donde solo las mejores laderas de arcilla calcárea están plantadas con Merlot y Cabernet. La calidad del terruño y la vendimia en plena madurez permiten elaborar grandes vinos de Burdeos: las selecciones de Château du Grand Puch, el Original, el Trophée Cardinal y el Estival.

FRANCIA
AOP Bordeaux Superior



Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

CHÂTEAU FAURIE DE SOUCHARD

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AOC SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉ

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN *Tradicional, en hormigón y tinas de roble, con control de temperatura.*

CRIANZA *75% barricas nuevas, 25% un año barriles viejos,14 a 18 meses dependiendo en parcelas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Un intenso color púrpura/rubí da paso a un vino maduro.*

NARIZ *Desarrolla un bouquet bastante opulento pero concentrado, con fragancias de cerezas negras y coulis de frambuesa.*

BOCA *El ataque se estructura con toques de tabaco. Este vino se revela como profundo y ofrece un final magníficamente estructurado.*

MARIDAJE

Carnes clásicas: ternera, cerdo, res, cordero, pato, caza, pollo asado, asados, estofados y a la parrilla, platos de pescado ricos como atún, champiñones y pastas. Servir a 16-18 °C.

92 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Saint Emilion



LES ANGELOTS DE VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AOC SAINT-EMILLION GRAND CRU

Merlot 95%, Cabernet Franc 5%

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN *16 a 20 meses según la cosecha, 70% barricas nuevas, 30% barriles de segundo llenado*

ELABORACIÓN *La maceración corta en frio antes de la fermentación dieron resultados fabulosos, Los mostos adquiridos rápidamente carácter frutal, estructura y color profundo, revelando la gran riqueza en antocianos de esta cosecha. Después de largas maceraciones postfrmentativas para permitir que los hollejos liberaran todo su poder la fermentación malolactica se llevaron a cabo en barrica. Los vinos mostrados rápidamente carnosidad, volumen y un suave poder tánico en una sensación en boca aterciopelada y sedosa. El envejecimiento en barrica continua y muy prometedor en el vino*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo intenso*

NARIZ *Muestra notas de grosella negra, chocolate y nueces.*

BOCA *La añada tiene mucho cuerpo, muestra una estructura frutal en capas y tanino firme.*

MARIDAJE

Ideal con quesos de intensidad media, carnes a las brasas, cortes tipo americanos, platillos con coccion prolongada. Servir a 16-18 ºC.

FRANCIA
Saint Emilion



CHÂTEAU FAUGÈRES

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AOP SAINT EMILLION GRAND CRU

70% Merlot, 21% Cabernet Franc, 9% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Cubas llenas por gravedad, maceración pre- fermentativa en frío, cubas de madera a temperatura controlada, encubado suave de tres semanas, fermentación, maloláctica al 50% en barricas nuevas Añejamiento 14 meses, 50% en barricas nuevas de roble francés, 50% en barricas de segundo llenado, sin clarificación

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo oscuro intenso.*

NARIZ *Notas de frutos negros: tarta de moras, ciruelas negras horneadas y cerezas negras maduras y jugosas, además de toques de hongos silvestres, tierra húmeda, alquitrán y anís estrella con una nota de tabaco*

BOCA *De buen cuerpo, con taninos maduros y redondos; una gran cantidad de frescura, con un final largo y terroso, tanino firme de sensación sedosa.*

MARIDAJE

Sabrosas carnes como cordero asado, filete de costilla de primera, pechuga de pato o caza. Recetas picantes. Servir a 16-18 °C.

93 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Saint Emilion



CHÂTEAU CITRAN

CHÂTEAU CITRAN HAUT-MÉDOC A.O.P.

AOP HAUT MEDOC

48% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 8% Cabernet Franc

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

15 meses, 35% de barricas nuevas en roble francés. Crianza tradicional con trasiegas cada tres meses

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí con algunos matices púrpura oscuro*

NARIZ *Fruta negra compleja y de gran atractivo complejidad aromática y frescura. Las notas de café tostado se mezclan perfectamente con los aromas de bayas rojas y negras.*

BOCA *Esta entrada es muy elegante, fina. El paladar es largo y potente, fresco, untuoso, buena longitud tánica y aromática y con mucha expresión.*

MARIDAJE

Platos clásicos de carne, ternera, cerdo, res, cordero, pato, caza, pollo asado, asados, estofados y platos a la parrilla. Servir a 16-18 °C.

84 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Haut-Medoc A.O.P



CHÂTEAU GRAND PLANTEY

SAUVIGNON BLANC

AOP BORDEAUX

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Tradicional, sobre finas lías durante 1 mes.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con matices grisáceos.*

NARIZ *Complejo, poderoso, con aromas cítricos de piña y vainilla.*

BOCA *Equilibrado, redondo y vivaz con notas de toronja y maracuyá.*

MARIDAJE

Carne blanca, delicatesen y carnes a la parrilla. Servir a 10-12 °C.

DATOS DE BODEGA

El Château Grand Plantey es una histórica propiedad vinícola ubicada en Soussac, en el corazón de Entre-deux-Mers (Burdeos), dirigida por la familia Comin Guichene.

93 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Bordeaux



CHÂTEAU HAUTGAUSSENS

MERLOT

AOP BORDEAUX

100% Merlot

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *15 hectáreas en el Libournais, cerca de Fronsac.*

VINIFICACIÓN *Vinificación tradicional, fermentación en cubas de acero inoxidable durante 3 semanas. Crianza de 3 meses en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo violáceo.*

NARIZ *Especias y frutos como cereza, zarzamora y ciruela pasa.*

BOCA *Afrutado, bien estructurado y de larga permanencia.*

MARIDAJE

Pechuga rellena, pasta a la boloñesa y carne a la tampiqueña.

DATOS DE BODEGA

El Château Haut Gaussens es una histórica finca familiar de 15 hectáreas en Vérac, a unos 35 km al noreste de Burdeos (Fronsadais / Libournais). Dirigida por la familia Lhuillier (Stéphane y Delphine), produce reconocidos vinos con las denominaciones AOP Bordeaux y Bordeaux Supérieur.

84 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Bordeaux



PAUL MAS

CÔTÉ MAS NARANJA

VIN DE FRANCE

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



55% Grenache Blanc, 25% Grenache Gris, 20% Macabeo

Naranja · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Suelos de piedra caliza y arcilla; vides de 35 años en promedio. Cosecha mecánica y nocturna. Clima mediterráneo. Rendimiento medio: 70 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Tras el despalillado, las uvas maceran de 6 a 8 días a temperatura controlada, con remontajes para lograr gran expresión frutal y extraer la mayor cantidad de aromas. Crianza en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Naranja pálido, limpio y brillante.*

NARIZ *Flores blancas, frutos de hueso y cítricos.*

BOCA *Mandarina y naranja; se percibe una ligera tanicidad acompañada de una rica acidez.*

MARIDAJE

Como aperitivo, con pescados blancos, ensaladas cítricas, sushi y ostras. Servir a 12 ºC.

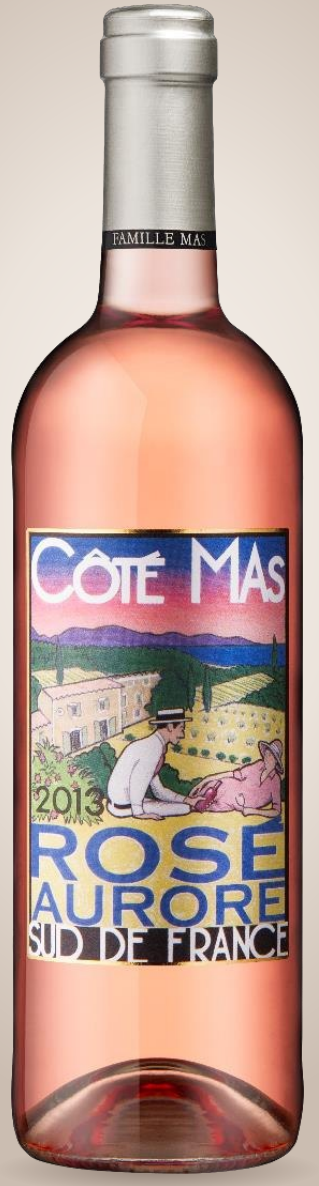
90 PTS
JAMES SUCKLING

PAUL MAS

CÔTÉ MAS ROSÉ

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



50% Grenache, 30% Cinsault y 20% Syrah

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Suelos de piedra caliza, tiza con grava, arcilla y esquisto. Clima mediterráneo. Rendimiento medio: 70 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Tras el despalillado, la fermentación alcohólica se hace en cuba termorregulada con remontajes diarios; cada varietal se vinifica por separado y solo se usa el jugo del primer prensado. Guarda de 2 meses en cubas de cemento antes de embotellar.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color salmón, brillante y limpio, con ribetes plateados.*

NARIZ *Notas de frambuesa, fresa, melocotón y durazno.*

BOCA *Rica acidez; se confirman las notas frutales. Cuerpo ligero con un final persistente.*

MARIDAJE

Carnes asadas, ensaladas, quesos suaves, pastas cremosas o como aperitivo. Servir a 10 ºC.

PAUL MAS

SAUVIGNON BLANC

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 17 a 27 años sobre suelos de piedra caliza con grava. Cosecha mecánica de noche para evitar la oxidación. Rendimiento promedio: 55 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado, sin contacto con la piel. Fermentación tradicional durante 4 semanas con levaduras seleccionadas: 80% en cubas de acero inoxidable y 20% en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con ribetes plateados.*

NARIZ *Aromas de frutos tropicales y cítricos como maracuyá, piña y limón amarillo, flores blancas y hierbas frescas.*

BOCA *Fresco, de rica acidez y cuerpo ligero; se confirman las notas frutales con un toque herbal y largo final.*

MARIDAJE

Pescados y mariscos, incluso foie gras, y postres de frutas. También ideal para beberse solo. Servir a 10 ºC.

PAUL MAS

CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 17 a 27 años sobre suelos de piedra caliza con grava. Cosecha mecánica de noche para evitar la oxidación. Rendimiento promedio: 55 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado, sin contacto con la piel. Fermentación durante 4 semanas con levaduras seleccionadas: 80% en cubas de acero inoxidable y 20% en barricas de roble francés. Añejamiento de 3 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo, brillante, con ribetes dorados.*

NARIZ *Elegante, con aromas de piña, lima, membrillo, vainilla y ligeras notas de pan tostado y avellana.*

BOCA *Cuerpo medio y rica acidez; se confirman las notas de piña con una larga permanencia.*

MARIDAJE

Pescados y mariscos, carnes blancas e incluso foie gras, pasteles y postres de frutas. También ideal para beberse solo. Servir a 10 ºC.

PAUL MAS

VIOGNIER

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Viognier

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 15 a 25 años sobre suelo arcillo-calcáreo, clima mediterráneo. Cosecha mecánica de noche para evitar la oxidación. Rendimiento promedio: 52 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Tras la cosecha y el despalillado, maceración de 4 horas; fermentación alcohólica de 4 semanas a 18 ºC. El 20% hace la fermentación maloláctica y solo el 15% se cría en barricas nuevas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo con ribetes dorados, limpio y brillante.*

NARIZ *Elegante, con frutas amarillas y de hueso como el melocotón, frutos secos, flores blancas, vainilla y miel.*

BOCA *Cuerpo medio y rica acidez; se confirman las notas frutales, con un retrogusto tostado.*

MARIDAJE

Pescados y mariscos, carnes blancas, curry y postres a base de frutas. Servir a 10 ºC.

90 PTS WINE ENTHUSIAST

PAUL MAS

GEWÜRZTRAMINER

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



Gewürztraminer
Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN *Despalillado, prensado neumático suave (con selección de los primeros prensados bajo gas inerte), desfangado y fermentación controlada a 16-17 ºC en tanques de acero inoxidable.*

CRIANZA *Cerca de 3 meses sobre lías finas en cubas de acero inoxidable, antes de un filtrado ligero y el embotellado.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Oro brillante con ligeros reflejos verdosos.*

NARIZ *Aromas intensos y complejos de lichi y melocotón, con notas florales de rosas y un toque especiado característico.*

BOCA *Fresca, suave y frutal, con un final equilibrado.*

MARIDAJE

Cocina asiática y especiada, foie gras y quesos intensos.

PAUL MAS

SYRAH

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 20 a 30 años sobre suelos de piedra caliza y tiza con grava y arcilla. Rendimiento medio: 50 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado y fermentación a 28 ºC durante 5 días con remontajes diarios. Añejamiento de 3 meses en tanques de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo profundo con ribetes rojo granada.*

NARIZ *Casis y especias, con notas florales de violeta.*

BOCA *Taninos suaves, notas de frutas maduras y regaliz; cuerpo medio, buena permanencia y acidez balanceada.*

MARIDAJE

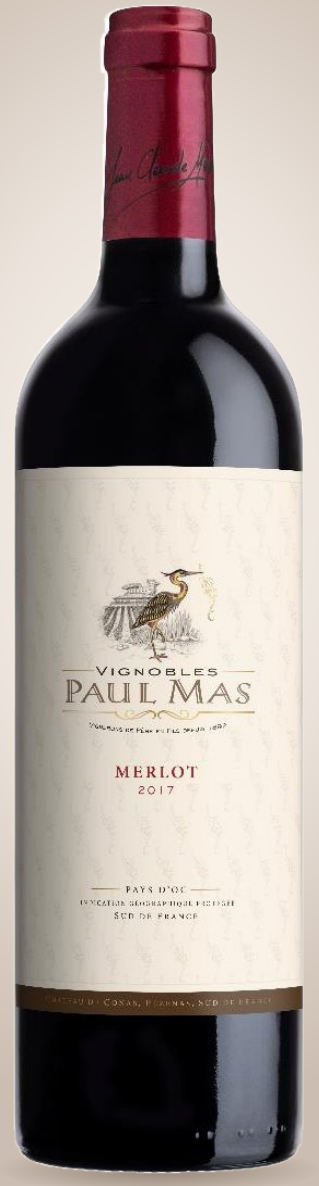
Carnes rojas, asados, carne al horno, estofados, pastas, quesos fuertes y postres a base de chocolate. Servir a 16-18 ºC.

PAUL MAS

MERLOT

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Merlot

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 10 a 20 años sobre suelos de piedra caliza con grava, tiza, arcilla y arena. Cosecha mecánica. Rendimiento medio: 58 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado y contacto con la piel durante 3 días a 10 ºC. Fermentación tradicional con levaduras seleccionadas. El 20% se añeja 4 meses en barricas nuevas de roble francés y el resto en cubas de cemento o de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Púrpura intenso con ribetes rubí.*

NARIZ *Compleja, con notas de moca, ciruela y moras negras.*

BOCA *Amplio y suave, de taninos elegantes, cuerpo medio y final prolongado.*

MARIDAJE

Salchichas, cordero, ternera a la parrilla o en estofado, y quesos suaves. Servir a 17 ºC.

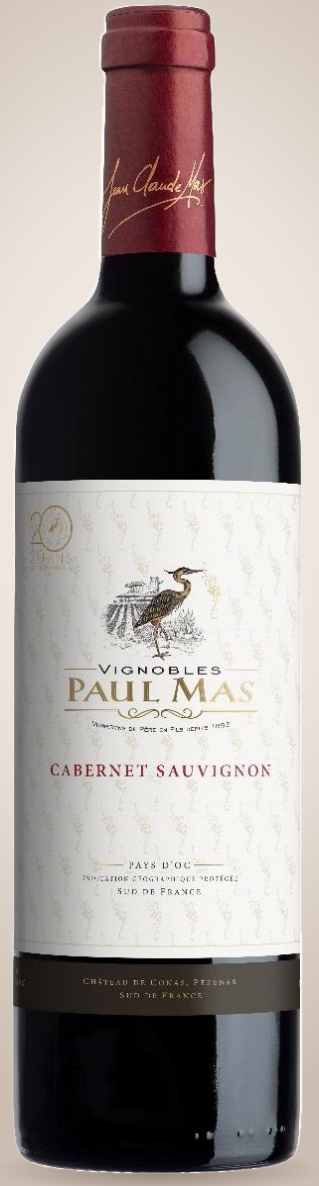
91 PTS WINE ENTHUSIAST

PAUL MAS

CABERNET SAUVIGNON

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 13 a 26 años sobre suelos de piedra caliza, tiza con grava y arcilla. Cosecha mecánica. Rendimiento medio: 60 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado y fermentación tradicional con remontajes diarios. Se combinan 4 tipos de Cabernet Sauvignon y el mejor pasa 4 meses en tanque de acero inoxidable.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Púrpura profundo con ribetes rojo granada.*

NARIZ *Esencias de ciruela y moras.*

BOCA *Taninos suaves, notas de frutos negros y rojos maduros; cuerpo medio, buena permanencia y acidez balanceada.*

MARIDAJE

Carnes rojas, asados, carne al horno, estofados, pastas, quesos fuertes y postres a base de chocolate. Servir a 16-18 °C.

91 PTS WINE ENTHUSIAST

PAUL MAS

PINOT NOIR RESERVA

IGP PAYS D'OC

FRANCIA
Languedoc (Pays d'Oc)



100% Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 13 años sobre arcilla y piedra caliza con grava. Cosecha mecánica de noche para evitar la oxidación. Rendimiento medio: 55 hl/ha.*

VINIFICACIÓN *Despalillado y maceración de 5 días para extraer color y aromas; se usa solo el jugo de los primeros prensados. Tras la fermentación maloláctica, crianza de 6 meses en barricas de roble.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Brillante destello rojo granada.*

NARIZ *Elegantes aromas de moras rojas, fresa, cereza, especias y un toque de vainilla.*

BOCA *Cuerpo medio y taninos suaves; se confirman las notas frutales y especiadas, con rica acidez y largo final.*

MARIDAJE

Comida a la parrilla, cordero, ternera o cerdo, y quesos suaves y curados. Servir a 16-18 °C.

91 PTS WINE ENTHUSIAST

HENRI GAILLARD

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

30% Grenache, 20% Syrah, 30% Cinsault, 10% Tibourenc & 10% Mourvèdre.

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

Una mezcla de vino rosé sangrado y presionado directamente; lavado con fermentación alcohólica a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rosa pálido con reflejos de rosa salmón.*

NARIZ *Intensidad fina dominada con especies.*

BOCA *Hermosamente completo combinado con distinguida vivacidad que exalta los aromas de finas especias.*

MARIDAJE

Carne blanca, delicatesen y carnes a la parrilla. Servir a 10-12 °C.

87 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Côtes de Provence



AZURE WINE

LATITUDE 43 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE AOP

Garnacha, Syrah, Cinsault y Rolle

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Uvas seleccionadas de la llanura de Maures, al noroeste de Saint-Tropez, en el corazón de Provenza. Suelos arcillo-silíceos que aportan un perfil mineral, textura suave y acidez moderada.*

ELABORACIÓN *Vendimia nocturna y selección óptica. Prensado en ambiente libre de oxígeno para preservar los aromas, clarificación en frío y fermentación a 15 ºC en depósitos, con distintas cepas de levadura para potenciar la intensidad aromática y conservar la frescura mineral.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rosa pálido, muy atractivo.*

NARIZ *Delicados pétalos de rosa y frutos brillantes de verano, con una marcada mineralidad que realza su frescura.*

BOCA *Fresco, elegante y equilibrado, con notas cítricas y de durazno blanco y sutiles matices salinos.*

MARIDAJE

Mariscos y pescados, como camarones a la parrilla, langosta, vieiras, salmón y pescado blanco. También ceviches, sushi y cocina asiática.

90 PTS
GILBERT & GAILLARD

FRANCIA
Côtes de Provence



DOMAINE ROC DE L'ABBAYE · FLORIAN MOLLET

ROC DE L'ABBAYE SAUVIGNON BLANC IGP VAL DE LOIRE

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *El Domaine Roc de l'Abbaye está en Saint-Satur, a orillas del Loira y al pie de la colina de Sancerre. Es una de las pocas fincas de la zona con todas sus parcelas sobre suelos de sílex.*

VINIFICACIÓN *Tras una rigurosa selección en el viñedo, las uvas se prensan en frío para conservar los aromas y fermentan a temperatura controlada. El vino permanece 3 meses sobre lías con bâtonnage regular.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja con reflejos plateados, limpio y brillante.*

NARIZ *Expresivo, con aromas de cítricos, frutos amarillos, frutos de hueso, flores blancas y hierba fresca.*

BOCA *Acidez fresca; se confirman las notas cítricas, con un largo final.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo; acompaña perfecto sushi, platos con hongos, espárragos, pescados blancos o mariscos crudos. Servir a 8-10 ºC.

91 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Valle del Loira



DOMAINE ROC DE L'ABBAYE · FLORIAN MOLLET

POUILLY-FUMÉ

AOC POUILLY-FUMÉ

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *El Domaine Roc de l'Abbaye está en Saint-Satur, a orillas del Loira y al pie de la colina de Sancerre. Plantado sobre el terroir icónico de la denominación: margas kimmeridgienses, suelo de arcilla y fósiles de más de 160 millones de años.*

VINIFICACIÓN *Rigurosa selección del fruto y estabilización en frío durante 8 días antes de la fermentación alcohólica. El vino permanece 6 meses sobre lías, con bâtonnage frecuente.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja con reflejos plateados, limpio y brillante.*

NARIZ *Intensa, dominada por notas cítricas, seguidas de manzana, piña y guayaba verdes, flores blancas, hierba fresca y notas minerales.*

BOCA *Equilibrio perfecto entre acidez y mineralidad, con sabores frutales y florales y larga permanencia.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo; marida perfecto con aves de corral asadas, pescados blancos, moluscos o platos con foie gras. Servir a 8-10 ºC.

FRANCIA
Valle del Loira



DOMAINE ROC DE L'ABBAYE · FLORIAN MOLLET

SANCERRE BLANC

AOC SANCERRE

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *El Domaine Roc de l'Abbaye está en Saint-Satur, a orillas del Loira y al pie de la colina de Sancerre. Vides plantadas en colinas sobre suelos de sílex.*

VINIFICACIÓN *Tras una rigurosa selección del fruto, se prensa y se estabiliza en frío 8 días antes de la fermentación alcohólica. El vino permanece 6 meses sobre lías con bâtonnage frecuente.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja con reflejos plateados, limpio y brillante.*

NARIZ *Aromas cítricos, frutos de hueso, pera, manzana, frutos exóticos, hierbas frescas y notas de pedernal.*

BOCA *Dominan los cítricos; acidez vibrante y largo final con notas minerales.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo; acompaña moluscos, mariscadas, conejo asado, guisos de cerdo, pescado blanco a la mantequilla o verduras salteadas. Servir a 10-12 ºC.

89 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Valle del Loira



DOMAINE ROC DE L'ABBAYE · FLORIAN MOLLET

SANCERRE ROUGE

AOC SANCERRE

100% Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *El Domaine Roc de l'Abbaye está en Saint-Satur, a orillas del Loira y al pie de la colina de Sancerre. Vides en colinas sobre suelos de sílex y pedernal.*

VINIFICACIÓN *Cosecha mecánica y maceración de una semana antes de la fermentación alcohólica, que dura unos 7 días. Se induce la fermentación maloláctica.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo cereza, limpio y brillante.*

NARIZ *Frutos rojos como fresa, cereza y arándanos, frutos negros frescos, miel y flores.*

BOCA *Dominan las cerezas y ciruelas, con un ligero toque de champiñones y castañas.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo; acompaña tablas de quesos, asados, embutidos y carnes. Servir a 14-16 ºC.

FRANCIA
Valle del Loira



DOMAINE DES RABICHATTES

POUILLY-FUMÉ A.O.C. "LES LOGES"

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 40 años sobre suelos de arcilla calcárea y margas kimmeridgienses.*

VINIFICACIÓN *Cuvée tradicional que resulta de mezclar unas treinta parcelas de suelos arcillo-calcáreos y margas del Kimmeridgiense. Gran mineralidad y aromas cítricos la caracterizan año tras año.*

CRIANZA *Entre 6 y 10 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido brillante.*

NARIZ *Flores blancas, cítricos, pedernal, hierbas frescas y una sutil mineralidad.*

BOCA *Equilibrada, jugosa y viva, de acidez refinada; compleja y frutal, con final largo y profundo.*

MARIDAJE

Aperitivo, fiambres, terrinas suaves de pescado o vegetales, pescado de río al vapor, cocina asiática ligera, pollo y quesos frescos o duros. Servir a 8-10 ºC.

89 PTS WINE ENTHUSIAST

FRANCIA
Valle del Loira



CHÂTEAU BEAUBOIS

EXPRESSION BLANC AOP COSTIÈRES DE NÎMES

FRANCIA
Costieres de Nimes



40% Roussanne, 40% Grenache Blanc, 10% Viognier, 10% Vermentino

Blanco · 750 ml

✓ Biodinámico

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *En Franquevaux, sobre suelo arcillo-calcáreo. Agricultura biológica y biodinámica. Cosecha manual.*

VINIFICACIÓN *Vinificación tradicional a temperatura controlada (16 ºC).*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo, brillante, con reflejos plateados.*

NARIZ *Aromas cítricos, flores y frutas blancas.*

BOCA *Fresco; se confirman las notas de limón y pimienta blanca, con agradable acidez.*

MARIDAJE

Platillos con mariscos, pescados, ensaladas frescas o aperitivos. Servir a 8 ºC.

CHÂTEAU BORDENAVE

SAUTERNES A.O.P.

AOP SAUTERNES

48% Semillon, 52% Sauvignon Gris.

● Dulce / postre · 500 ml

VINIFICACIÓN

Después de un periodo de prensado en una presa neumática y un ligero asentamiento del mosto, la cosecha es completamente vinificada en barriles por 6 meses.

NOTAS DE CATA

VISTA *Hermoso color amarillo dorado.*

NARIZ *Al olfato, es elegante y complejo, seduce con sus aromas de frutas exóticas dulces y flores blancas.*

BOCA *Se degusta rico, bien balanceado y persistente con notas de piña, almendra y membrillo.*

MARIDAJE

Perfecto con Foie gras o quesos. Servir a 10-13 ºC.

FRANCIA
Sauternes



PRINCE D'ARIGNAC

ARMAGNAC VS

AOC ARMAGNAC

Baco y Ugni -Blanc

● Licor · 500 ml · 40% alc.

VINIFICACIÓN E HISTORIA

Conocido como la "llama del terroir", Prince d'Arignac es un productor a pequeña escala ubicado en Gers, donde se destila a partir de vino de diferentes variedades de uva, de las cuales Baco y Ugni Blanc son las más importantes. Este Armagnac se produce con alambiques continuos, a diferencia de los alambiques de olla que se usan en el coñac y el whisky. El Prince d'Arignac VS tiene al menos dos años, pero desafía su edad.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color ambar*

NARIZ *Ramo de flores, miel y tilo, notas de heno, manzanas verdes frescas y uvas blancas.*

BOCA *Redondeado con notas de especias y regaliz sutil. Final potente*

MARIDAJE

Ideal con foie gras, postres de frutos secos o carnes ahumadas, postres de caramelo o incluso platos picantes. Servir a temperatura ambiente.

FRANCIA



PRINCE D'ARIGNAC

ARMAGNAC XO

AOC ARMAGNAC

Baco y Ugni -Blanc

● Licor · 500 ml · 40% alc.

FRANCIA



VINIFICACIÓN E HISTORIA

Conocido como la "llama del terroir", Prince d'Arignac es un productor a pequeña escala ubicado en Gers, donde se destila a partir de vino de diferentes variedades de uva, de las cuales Baco y Ugni Blanc son las más importantes. Este Armagnac se produce con alambiques continuos, a diferencia de los alambiques de olla que se usan en el coñac y el whisky. Este XO ha sido añejado durante al menos 6 años en barricas de roble francés; el resultado es un excelente equilibrio de roble y fruta.

NOTAS DE CATA

VISTA *Bonito ámbar intenso*

NARIZ *Rico aroma a fruta fresca, pan de jengibre y vainilla.*

BOCA *Bien redondo y vivo al principio, final largo con dulzura persistente.*

MARIDAJE

Ideal con foie gras, postres de frutos secos o carnes ahumadas, tarta tatin, quedo roquefort, postres con chocolate. Servir a temperatura ambiente.

2026

VINOS DE ESPAÑA

37 ETIQUETAS · 15 BODEGAS

Pere Ventura · Terra de Falanis · Esteban Martín · Bodega Morgadio · Pontecabaleiros · Eidosela · Adegas Atlánticas · Viña Costeira · Ànima Negra · Bodegas Nubori · Celler Castellet · Gran Arlanza · Bodegas y Viñedos de Rauda · Abadía La Arroyada · Bodegas J. Fernando · Neleman

PERE VENTURA

PRIMER BRUT RESERVA

D.O.CAVA (PENEDÉS)

35% Xarel·lo, 35% Parellada, 30% Macabeo

Cava · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN *Viñedos del Bajo Penedès y del Penedès Central controlados por el equipo de expertos en viticultura de Pere Ventura que garantizan la práctica de una agricultura sostenible y respetuosa con el entorno medioambiental.*

CRIANZA *De 15 a 18 meses sobre lías, en la oscuridad de nuestras cavas subterráneas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Presenta tonos de amarillo pajizo con insistentes reflejos de oro verde. Sus burbujas firmes y finas ascienden con energía formando un rosario perfecto.*

NARIZ *Aroma primaveral, joven y delicado, con un sugestivo frescor frutal, expresión de cítricos y azahares, rematada con suaves notas de almendras y tostados.*

BOCA *Sensación de equilibrio y frescura, con un carbónico bien integrado que acompaña su gusto afrutado con ligeros matices de crianza.*

MARIDAJE

A cualquier hora. En un brunch con ensalada César, quiches, tarta de vegetales o huevos a la Benedictine. Como aperitivo para realzar tapas selectas, embutidos finos y frituras ligeras. Reinventa tu hora del té ofreciendo Primer Brut Reserva acompañado de hojaldres, galletas de mantequilla y vainilla, o barquillos. Servir a 5-7 ºC.

ESPAÑA
D.O. CAVA PENEDES



PERE VENTURA

ICE ROSÉ SEMI SECO

D.O.CAVA (PENEDÉS)

100% Trepat

Cava · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN *Nuestra Trepat es originaria de comarca de la Conca de Barberà, de distintas parcelas de los municipios de Pira, Barberà de la Conca y El Serral. Sus rasgos característicos: suave y afrutada, con buena acidez y grado medio de alcohol.*

CRIANZA *Crianza en rima mínima de 15 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Pálido, elegante color salmón, límpido y brillante, con burbuja fina, integrada y delicada.*

NARIZ *Evoca aromas intensos de frutas rojas y cítricos, como granada, grosellas y fresas silvestres, con tímidas notas de frutas tropicales como el maracuyá.*

BOCA *Los frutos rojos también se expresan con toda su complejidad en boca, con sabores dulces y no empalagosos, ya que se integran perfectamente con el frescor y la acidez. El hielo ayuda a resaltar el componente floral y aromático del Cava.*

MARIDAJE

Aperitivo con hielo, frutos rojos, postres frescos y coctelería. Servir a 4-5 ºC.

ESPAÑA
D.O. CAVA PENEDES



TERRA DE FALANIS

TUTUMBA CAVA

D.O. CAVA

ESPAÑA
Cava, DO Penedes



Xarel·lo, Parellada y Macabeu

Cava · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñas de distintas regiones: desde viñas viejas de Xarel·lo del Penedès hasta viñas de Parellada y Macabeu de la Conca de Barberà, a 600 m de altitud.*

VINIFICACIÓN *La vinificación base se hace por separado para cada variedad, a baja temperatura y con el mínimo de sulfuroso. Antes de la segunda fermentación en botella se realiza el coupage. Método tradicional, con crianza en la propia botella durante un mínimo de 18 meses (22 meses de envejecimiento).*

DATOS *Azúcares totales: 2,5 g/L · pH 2,95.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con reflejos verdosos y finas burbujas.*

NARIZ *Tonos de fruta fresca.*

BOCA *Paso de boca elegante y fresco, con ligeras notas cítricas; final sedoso y persistente.*

MARIDAJE

Aperitivo, mariscos, tapas y arroces.

TERRA DE FALANIS

CASTELL DE SANTUERI ROUGE

Callet, Mantonegro y Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
Mallorca



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñas del sureste de Mallorca, de 20 años de edad media, con un estado sanitario excepcional gracias a la brisa marina. Vendimia totalmente a mano en cajas de 10 kg, con selección manual y óptica.*

VINIFICACIÓN *Fermentación a temperatura controlada (unos 28 ºC) en depósitos de acero inoxidable de 7.000 y 10.000 litros, con unos 17 días de maceración.*

CRIANZA *6 meses en barricas de roble francés y americano.*

DATOS *Acidez total 5,3 g/L · pH 3,69.*

NOTAS DE CATA

NARIZ *A copa parada aflora la fruta negra con recuerdo a especias; al mover la copa surge una fruta roja ácida que aporta mucha complejidad.*

BOCA *Fresco y franco, con un tanino muy bien integrado y sabores que recuerdan a la fruta escarchada y al sotobosque mediterráneo. Un vino muy gastronómico.*

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, cordero, embutidos mallorquines y quesos semicurados.

ESTEBAN MARTÍN

GARNACHA ROSADO

VEGANO

D.O.P. CARIÑENA

Garnacha

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

EDAD DEL VIÑEDO *20-65 años*

NOTAS DE CATA

VISTA *De color rojo pálido pero brillante.*

NARIZ *Con aromas a frambuesa, fresa y rosas.*

BOCA *En boca es amplio, fresco, sabroso y con agradable entrada. Fruta bien fresca y buena acidez.*

MARIDAJE

Pasta, pizza, anchoas, melón con jamón, cangrejo y langosta, bocatín de atún en escabeche y pan con tomate, o como aperitivo.

ESPAÑA
D.O.P. Cariñena



ESTEBAN MARTÍN

CHARDONNAY

VEGANO

D.O.P. CARIÑENA

Chardonnay, Macabeo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

EDAD DEL VIÑEDO *20-65 años*

NOTAS DE CATA

VISTA *De color amarillo pajizo.*

NARIZ *Muy aromático y floral, destacando su frescura y sutiles notas de frutas tropicales, como el mango.*

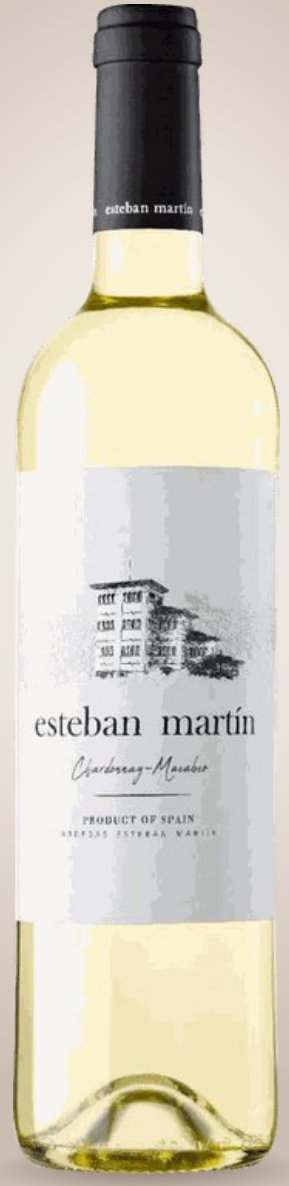
BOCA *En conjunto armónico y persistente, de acidez correcta y casi burbujeante en boca. Vegan Friendly*

MARIDAJE

Pescados y mariscos, ensalada de pasta, sushi, cocina tailandesa, platos vegetarianos, aves con salsas a la crema o como aperitivo.

89 PTS
PTS JAMES SUCKLING 3

ESPAÑA
D.O.P. Cariñena



ESTEBAN MARTÍN

JOVEN GARNACHA · TEMPRANILLO · SYRAH

VEGANO

D.O.P. CARIÑENA

Garnacha, Tempranillo y Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viñas de 20 a 65 años, a 600-800 msnm, sobre suelos de caliza de color marrón rojizo y subsuelos rocosos.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo intenso, fresco, muy afrutado y lleno de juventud.*

NARIZ *Notas de frutos rojos, frambuesas y fresas, con sutiles aromas florales. Un vino muy expresivo.*

BOCA *Expresivo y goloso, con buena estructura y taninos dulces y agradables.*

MARIDAJE

Perfecto con todo tipo de tapas y con hamburguesa con tocino. Servir a 14-15 ºC.

86 PTS WINE ENTHUSIAST

ESPAÑA
D.O.P. Cariñena



BODEGA MORGADIO

PUERTA SANTA ALBARIÑO · CONDADO DO TEA

D.O. RÍAS BAIXAS

ESPAÑA
D.O. Rías Baixas



100% Albariño

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Condado do Tea. Clima atlántico, suelo arenoso y conducción en emparrado.*

VINIFICACIÓN *Tras el despalillado, la uva se prensa y el mosto se desfanga a 10 ºC durante 48 horas. Fermenta en acero inoxidable a 15 ºC durante 2 semanas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.*

NARIZ *Intensidad media; recuerda a cítricos y flores sobre un fondo mineral.*

BOCA *Fresco y equilibrado entre la fruta (jazmín y manzana), la mineralidad y su untuosidad; un ligero amargor final le da longitud y elegancia.*

MARIDAJE

Pescado a la parrilla, mariscos, arroces, ensaladas y platillos vegetarianos. Servir a 8-10 ºC.

90 PTS WINE ENTHUSIAST

PONTECABALEIROS

ALVINTE ALBARIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Albariño

Blanco · 750 ml

ESPAÑA
D.O. Rías Baixas



VINIFICACIÓN

Selección de uvas de la variedad Albariño en perfecto y excelente estado de maduración. De un esmerado prensado se obtiene un mosto de excelente calidad, con cuerpo y estable. La fermentación alcohólica se realizó en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada a 18ºC; una vez finalizada dicha fermentación se trasiegan todos los vinos para separar las lías y se realiza el "coupage" de los distintos depósitos. Posteriormente el vino se estabiliza por frío, se filtra y se embotella, haciéndolo pasar previamente por un filtro amicróbico el cual nos garantizará una perfecta conservación del vino en botella.

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino limpio y brillante, con un color amarillo limón.*

NARIZ *Se presenta muy intenso y con aromas persistentes y de calidad, recordando la manzana verde y fruta tropicales (piña).*

BOCA *Largo, glicérico, persistente y con una acidez y frescura perfecta de acuerdo con su cuerpo, que hace que este vino resulte muy agradable y lleno de sensaciones.*

MARIDAJE

Gastronomía del mar con concha, ceviches y paellas. Servir a 10-12 ºC.

EIDOSELA · ADEGAS ATLÁNTICAS

BURBUJAS DEL ATLÁNTICO BRUT

ESPUMOSO BRUT · MÉTODO TRADICIONAL

ESPAÑA
D.O. Rías Baixas



Albariño

Espumoso · 750 ml

VINIFICACIÓN

Se elabora mediante el método tradicional champenoise. El vino base se embotella con levaduras para una segunda fermentación a 15 ºC. Tras nueve meses se realiza el degüelle para retirar las levaduras, se añade el licor de expedición y finalmente se encorcha la botella.

NOTAS DE CATA

El alma del Albariño hecha burbujas: una propuesta innovadora de la D.O. Rías Baixas. Eidosela, importante cooperativa (adega) de la subzona del Condado do Tea, eleva su uva insignia a un espumoso de alta calidad por el riguroso Método Tradicional, el mismo de Champagne. Amarillo pálido con reflejos dorados, de burbuja fina, persistente y muy elegante.

MARIDAJE

Aperitivo, mariscos, ostras, sushi y celebraciones.

VIÑA COSTEIRA

MEU TREIXADURA

D.O. RIBEIRO

Treixadura

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

UBICACIÓN *Noroeste de España, a 50 km del Oceano Atlantico. Ubicados en Galicia, en la DO Ribeiro, subzona del Val do Avia. FINCA SAA orientación de las viñas SE, altitud 250 m. Plantación espaldera. Edad Media de las Viñas (aprox) 25 años, textura arenosa de procedencia granítica con presencia de pizarra. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.*

ELABORACIÓN *Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18ºC, crianza sobre lías de 4 meses y posterior maduración en depósito.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante*

NARIZ *Elegante y complejo que va creciendo en la copa, desarrollando notas de fruta de hueso, ciruela, nectarina, piel de cítricos y especias dulces.*

BOCA *En boca amplio, equilibrado, perfil frutal, acidez moderada, persistente con muy buen cuerpo y tacto sedoso.*

MARIDAJE

Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos, incluso muestra buen maridaje con carnes blancas. Servir a 8-10 ºC.

90 PTS WINE ENTHUSIAST

ESPAÑA
D.O. RIBEIRO



VIÑA COSTEIRA

MEU ALBARIÑO

D.O. RIBEIRO

Albariño

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Suelo Franco-arenoso sobre roca madre granítica con presencia de esquistos. Vendimia manual, fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16º-18ºC.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con reflejos dorados.*

NARIZ *Aroma intenso, con notas florales, hierba fresca, frutos de hueso y piel de cítricos.*

BOCA *Es elegante y bien estructurado, con una refrescante acidez y postgusto largo.*

MARIDAJE

Pescados y mariscos en general, cocina oriental y vegetariana. Servir a 6-8 ºC.

92 PTS WINE ENTHUSIAST

ESPAÑA
D.O. RIBEIRO



VIÑA COSTEIRA

MEU GODELLO

D.O. VALDEORRA

Godello

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en cajas, Selección de racimos a mano, despalillado ligero estrujado y prensado suave a bajas presiones y en ciclos largos para una semi maceración. Desfangado estático de 48 h. Suelo Aresonos sedimentarios, con buen drenaje por su ubicación en laderas pluviales.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo verdoso.*

NARIZ *Aroma a manzana, ciruela amarilla y chabacanos, propio de la variedad godello.*

BOCA *Agradable, fresco y divertido.*

MARIDAJE

Perfecto para combinar con entradas, desde ahumados de pescados, hasta con quesos de untar, gambas a la plancha, platos con base de arroz o pasta. Servir a 6-8 ºC.

ESPAÑA
D.O. VALDEORRA



VIÑA COSTEIRA

COLECCIÓN 68

D.O. RIBEIRO

Treixadura, Albariño, Godello

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

UBICACIÓN *Noroeste de España, a 50 km del Océano Atlántico. Ubicados en Galicia, en la D.O. Ribeiro, subzona del Avia. Orientación de las viñas SO · Altitud 200 - 325 m, plantación en espaldera, conducción en guyot, bancales y laderas de suaves pendientes, edad media de las viñas (aprox.) 20 años. Base granítica, textura franco-arenosa, con presencia de esquistos.*

ELABORACIÓN *Vendimia manual en cajas de 18 kg, breve maceración de la uva, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18 ºC, 4 meses de crianza sobre lías y posterior afinamiento en depósito.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, limpio y brillante.*

NARIZ *Aroma intenso, destacando su gran frutosidad donde sobresalen la fruta blanca, el melón, frutos de hueso y notas de miel.*

BOCA *Es un vino amplio, sabroso y muy persistente, lleno de complejidad y elegancia.*

MARIDAJE

Este vino armoniza con todo tipo de pescados y mariscos. Ideal para acompañar arroces y carnes blancas. Servir a 6-8 ºC.

ESPAÑA
D.O. Ribeiro



VIÑA COSTEIRA

COSTEIRA MENCÍA

D.O. VALDEORRAS

90% Mencía, 5% Garnacha, 5% Souson

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
D.O. Valdeorras



VINIFICACIÓN

UBICACIÓN *Noroeste de España, D.O. Valdeorras, Zona Larouco, Petín y Vilamartín de Valdeorras. Orientación de las viñas SO. Altitud 500 m, plantación en espaldera, en guyot · Edad media de las viñas (aprox.) 35 años. En las proximidades del río Bibei, son suelos franco arcillosos, con buena capacidad de retención, con abundante material rocoso y restos de pizarra, buena capacidad de retención de agua y nutrientes y marcada acidez natural.*

ELABORACIÓN *Vendimia manual en cajas, despalillado, maceración tradicional a 28 ºC, fermentación alcohólica controlada y frío natural de invierno típico de la zona.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo picota con un matiz violáceo con reflejos violáceos. Capa media y lágrima consistente.*

NARIZ *Aromas a frutos rojos y delicadas especias. Fondo mineral con expresión del terreno montañoso.*

BOCA *Ligero, sedoso, bien estructurado y equilibrado, sensaciones de mineralidad que recuerdan a los suelos de pizarra de los que procede. Postgusto agradable e intenso.*

MARIDAJE

Tinto versátil para acompañar tapas muy elaboradas, pastas italianas, risottos, carnes blancas y embutidos especiados. Muy adecuado para aperitivos fríos y entradas de foie así como carnes acompañadas de salsas a base de pimienta o lácteos. Servir a 14-16 ºC.

ÀNIMA NEGRA

QUÍBIA

80% Giró Ros, 20% Premsal Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Variedades autóctonas de Mallorca, con poda tradicional en vaso. Vendimia totalmente a mano en cajas de 10 kg: se empieza por el Giró Ros a finales de agosto y se sigue con el Premsal a inicios de septiembre.*

ELABORACIÓN *La uva se enfría durante 12 horas y pasa por dos selecciones: en mesa de selección de bayas y luego óptica, grano a grano. Maceraciones cortas y prensado muy suave; desfangado y fermentación alcohólica a 17 ºC en acero inoxidable con levaduras autóctonas. Las dos variedades se trabajan por separado y el coupage se hace tras la crianza sobre lías.*

CRIANZA *Unos tres meses sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable de 7.000 L.*

NOTAS DE CATA

Blanco elegante, fresco y varietal, que destaca por su mineralidad y salinidad, reflejo de las viñas viejas frente al Mediterráneo.

MARIDAJE

Mariscos, pescados, arroces y cocina mediterránea.

ESPAÑA
Mallorca



ÀNIMA NEGRA

AN/2 IGP ILLES BALEARS

65% Callet, 20% Mantonegro-Fogoneu, 15% Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Variedades autóctonas de Mallorca (Callet, Mantonegro y Fogoneu, más del 80% del coupage). Poda tradicional en vaso; vendimia manual en cajas de unos 15 kg.*

ELABORACIÓN *Doble selección de uva, manual y óptica, transportada por gravedad a depósitos de acero inoxidable y cemento. Levaduras autóctonas de sus propias viñas. Fermentación alcohólica en depósitos de 10.000 litros a un máximo de 28 ºC; maloláctica en cemento y acero antes de pasar a barricas.*

CRIANZA *12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros.*

NOTAS DE CATA

Vino fresco, sabroso y mineral, de muchos aromas y matices, con fruta roja, hierbas mediterráneas y especias.

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, cordero, arroces de carne y embutidos.

ESPAÑA
Mallorca



ÀNIMA NEGRA

ÀN IGP ILLES BALEARS

95% Callet, 5% Mantonegro-Fogoneu

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
Mallorca



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Viejas cepas de Callet, variedad que solo existe en Mallorca, en un suelo pobre y mineral (óxidos de hierro) sobre rocas calcáreas, compitiendo con árboles frutales plantados entre las viñas. Poda tradicional en vaso.*

ELABORACIÓN *Vendimia en cajas de 10 kg, selección manual y óptica, y fermentación a temperatura controlada en depósitos de cemento y tinas de madera de 5.000 y 3.000 L. Maceración de 25 a 30 días. La maloláctica se hace en barrica (cerca del 60%) y el resto en cemento.*

CRIANZA *18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano fino y muy fino, con tostados medios y bajos; dos meses de reposo en depósito antes de embotellar.*

NOTAS DE CATA

Vino singular, auténtico, mineral, silvestre y poderoso, fiel expresión del Callet mallorquín.

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, cordero asado y quesos curados.

BODEGAS NUBORI

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE JOVEN

D.O. CA. RIOJA ALAVESA

100% Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 ºC. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color.

NOTAS DE CATA

Atractivo color violeta con ribetes violáceos, de capa media y muy brillante. Aroma muy limpio y afrutado en nariz. En boca suave, redondo y carnoso, con un postgusto persistente.

MARIDAJE

Combina bien con verduras, carnes y pastas. Servir a 10-12 ºC.

ESPAÑA
D.O. Rioja Alavesa



BODEGAS NUBORI

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE CRIANZA

D.O. CA. RIOJA ALAVESA

ESPAÑA
D.O. Rioja Alavesa



100% Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Elaborado, despalillado y fermentado en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada de 28 ºC. Maceración de 15 días, con remontados continuos para obtener una buena extracción de color. Crianza en barricas de roble americano y francés durante un mínimo de doce meses, y el resto en botella hasta su comercialización.

NOTAS DE CATA

De bello color picota madura, cubierto y brillante. Aroma con recuerdos frutales y elegantes; notas de maderas finas. En boca resulta redondo, suave y aterciopelado. Posee un postgusto largo, persistente y muy agradable.

MARIDAJE

Combina con carnes rojas y quesos fuertes. Servir a 13-15 ºC.

BODEGAS NUBORI

MARQUÉS DE CAMPO NUBLE RESERVA

D.O. CA. RIOJA ALAVESA

85% Tempranillo 10% Garnacha y 5% Graciano.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Elaborado a partir de una selección de uvas de cepas viejas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo temperatura controlada entre 28 y 30 ºC. Maceración de 3 semanas con frecuentes remontados para conseguir una buena estructura de color y taninos suaves. Crianza en barricas de roble francés Allier de tostado medio durante 18 meses y trasiegas cada 6 meses. Resto en botella hasta su comercialización.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota brillante de capa alta. Nariz de gran complejidad y elegante, con notas de frutos rojos y negros del bosque maduros; especias y recuerdos de notas minerales, combinadas con aromas cedidos por la crianza en roble. La boca es sabrosa y amplia, de gran volumen, carnoso, con gran complejidad en taninos dulces y maduros. Un final largo y persistente que denota una gran personalidad.

MARIDAJE

Combina con carnes rojas y quesos fuertes. Servir a 14-16 ºC.

ESPAÑA
D.O. Rioja Alavesa



CELLER CASTELLET

TERROTXA D.O.CA. PRIORAT

D.O. CA PRIORATO

62% Garnacha Tinta y 38% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

La uva procede de viñas plantadas en terrazas estrechas a finales de los años 90 y principios del 2000. Vendimia en el punto óptimo de maduración. Maceración de 20 a 25 días. Temperaturas de fermentación entre los 20 y 25 ºC 9 meses de crianza en barricas de roble francés de 4º año de 225 litros. Tostado medio.

NOTAS DE CATA

Su nombre significa "suelo pobre y yermo", como son los del Priorato, conformados principalmente por pizarra de color rojizo oscuro. Se trata de un vino, redondo, goloso, afrutado, fresco y complejo al mismo tiempo.

MARIDAJE

Es un vino polivalente. Puedes disfrutarlo sin comida, o acompañado de una gran variedad y estilos de comida. Con una pizza o un carpaccio. Carnes de todo tipo, desde aves a cerdo; pasando por carnes rojas. Guisos. Ideal con quesos de pasta dura; tipo curados y que no sean de leche cruda. Servir a 16-18 ºC.

ESPAÑA
D.O.Ca. Priorat



CELLER CASTELLET

FERRAL D.O.CA. PRIORAT

D.O. CA PRIORATO

65% Garnacha Negra y Peluda, 15% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 8% Merlot

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
D.O.Ca. Priorat



VINIFICACIÓN

CRIANZA *12 meses en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

Su nombre proviene de la pizarra férrica, Una pizarra característica de algunas zonas de Porrera, que tiene el color rojo de este mineral. Es un vino de crianza procedente de viñas jóvenes plantadas en terrazas a finales de los años 90 y principios del 2000. Se trata de un vino, redondo, goloso, afrutado, fresco y con una buena relación entre la calidad y el precio.

MARIDAJE

Ideal con quesos de intensidad media, carnes a las brasas, cortes tipo americano. Servir a 16-18 ºC.

CELLER CASTELLET

EMPIT D.O.CA. PRIORAT

D.O. CA PRIORATO

50% de uvas de Garnacha Negra y Peluda, de baja producción cultivada en terrazas y laderas, un 30% de Cabernet Sauvignon, de una terraza de pizarra pedregosa, y un 20% de Cariñena de viña vieja de costero.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *12 meses en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

Es un vino elegante y con cuerpo, caracterizado por los aromas florales de la Garnacha Peluda, afrutados de la Garnacha Negro y con tonos minerales que le aportan las viejas Carenyenes. Se estructura y crece con cuerpo, con la incorporación en el "coupage" de otra variedad como el Cabernet Sauvignon. La justa utilización de esta variedad aporta complejidad tanto en los aromas como en los gustos, que se hacen muy persistentes y largos gracias a la crianza en barricas de roble francés de grano fino durante 12 meses. En este vino se manifiesta un equilibrio entre el esfuerzo de un cultivo en escarpados costeros combinado con terrazas estrechas.
Su nombre, repecho, se refiere a la parte más pronunciada y con más pendiente de una cuesta. Todo un sello de calidad.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes de caza, asados de cordero y queso roquefort.

ESPAÑA
D.O.Ca. Priorat



GRAN ARLANZA

GRAN LERMA RESERVA ARLANZA D.O.

D.O. ARLANZA

Tempranillo 100%

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
D.O. Arlanza



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Este vino es originario de viñas muy viejas situadas en los alrededores de la Villa Ducal de Lerma . El tamaño reducido de estas plantaciones obliga a que sean tratados de una manera tradicional sin utilizar medios mecanicos y productos de sintesis.*

ELABORACIÓN *Vendimiado a mano en su madurez aromatica en cajas de 15 kg. los racimos seleccionados y enteros,con su raquis, son encubados en el deposito.Un pisado parcial diario hasta el principio de la fermentacion y acompañados por bazuqueos una vez comenzada la fermentacion espontánea. El descubado se realiza 15 dias despues y ha permanecido durante 24 meses en barricas de diferenres bosques franceses .*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo muy oscuro con reflejos violaceos muy vivos y brillantes.*

NARIZ *Diferente, destacan aromas florales que evolucionan hacia aromas a fruta negra y maderas nobles.*

BOCA *Sabrosa y profunda al principio llama la atención su equilibrio mientras encontramos la frescura (la acidez) con taninos vivos y maduros. Se trata de un vino untuoso, sedoso y agradable.*

MARIDAJE

Cortes finos, alta gastronomía española (ejemplo: lechón, chuletón, etc.)

BODEGAS Y VIÑEDOS DE RAUDA

ROA JOVEN

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración durante 8 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento a temperatura controlada de 25º C.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo cereza con ribete violáceo. Limpio y brillante.*

NARIZ *Buena carga de fruta, con predominio de frambuesa madura, grosella roja y moras.*

BOCA *Sabroso, sedoso, bien estructurado y abundantes taninos equilibrados. Final largo y poderoso.*

MARIDAJE

Cortes de res magros, chapatas, jamón serrano. Servir a 16-17 ºC.

DATOS DE BODEGA

En Bodegas Rauda son maestros en vides y vinos desde 1956. Tienen viñedos propios en Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, con un clima continental extremo de inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Las fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche aseguran un óptimo estado de frescura y frutosidad. Arcillas, calizas, areniscas y cantos rodados forman el rico patrimonio de sus suelos: ahí empieza la magia de sus vinos, elaborados con uvas 100% Tempranillo.

89 PTS JAMES SUCKLING

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



BODEGAS Y VIÑEDOS DE RAUDA

ROA CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración durante 14 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento a temperatura controlada de 25° C. Envejecido durante 12 meses en barricas francesas y americanas.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color cereza con tonos violáceos.*

NARIZ *Fruta madura, perfectamente armonizada con aromas procedentes de la crianza: balsámicos y tostados.*

BOCA *Elegante y amplio, notas dulces en taninos bien equilibrados. Buen cuerpo y persistencia en boca.*

MARIDAJE

Tabla de carnes frías, platillos con intensidad alta a base de pollo, parrilladas. Servir a 17-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

En Bodegas Rauda son maestros en vides y vinos desde 1956. Tienen viñedos propios en Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, con un clima continental extremo de inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Las fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche aseguran un óptimo estado de frescura y frutosidad. Arcillas, calizas, areniscas y cantos rodados forman el rico patrimonio de sus suelos: ahí empieza la magia de sus vinos, elaborados con uvas 100% Tempranillo.

93 PTS ROBERT PARKER

84 PTS WINE ENTHUSIAST

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



BODEGAS Y VIÑEDOS DE RAUDA

ROA RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración durante 15 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento a temperatura controlada de 25º C. Envejecido durante 14 meses en barricas francesas y americanas en una proporción de 7 a 3.

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino brillante de capa media alta y un bonito color rojo rubí.*

NARIZ *Intenso aroma a fruta madura y mermelada perfectamente ensamblada con la fragancia que le aporta la madera.*

BOCA *Con cuerpo y un elegante y sedoso ataque en boca. Muy equilibrado.*

MARIDAJE

Cortes de res, embutidos ibéricos, quesos de sabor intenso. Servir a 17-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

En Bodegas Rauda son maestros en vides y vinos desde 1956. Tienen viñedos propios en Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, con un clima continental extremo de inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Las fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche aseguran un óptimo estado de frescura y frutosidad. Arcillas, calizas, areniscas y cantos rodados forman el rico patrimonio de sus suelos: ahí empieza la magia de sus vinos, elaborados con uvas 100% Tempranillo.

MEDALLA DE ORO BRUSELAS

88 PTS WINE ENTHUSIAST

BODEGAS Y VIÑEDOS DE RAUDA

MUSAI

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Maceración durante 15 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de cemento a temperatura controlada de 25º C. Envejecido durante 15 meses en barricas francesas y americanas en una proporción de 7 a 3.

NOTAS DE CATA

VISTA *Intensó color rojo cereza.*

NARIZ *Complejidad de aromas donde prevalece la fruta entre especias y aromas a tostados de café y cacao procedentes de su estancia en barrica.*

BOCA *Vino con cuerpo y expresivo con un elegante ataque en boca que rápidamente envuelve el paladar. Sabroso y bien equilibrado.*

MARIDAJE

Cortes añejos, alta cocina mexicana, jamón serrano de crianza larga. Servir a 17-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

En Bodegas Rauda son maestros en vides y vinos desde 1956. Tienen viñedos propios en Roa, en pleno corazón de la Ribera del Duero, con un clima continental extremo de inviernos fríos y veranos cálidos y secos. Las fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche aseguran un óptimo estado de frescura y frutosidad. Arcillas, calizas, areniscas y cantos rodados forman el rico patrimonio de sus suelos: ahí empieza la magia de sus vinos, elaborados con uvas 100% Tempranillo.

ABADÍA LA ARROYADA

JOVEN

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



100% Tinta del País

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CLIMA *Continental extremo con fríos inviernos y cálidos y secos veranos. Importantes oscilaciones térmicas tanto de unas estaciones del año a otras como en los días del verano entre el día y la noche.*

ELABORACIÓN *Elaborado con uvas procedentes de viñedos propios. Baja producción por cepa. Todos ellos ubicados en zonas con una altitud superior a 900 metros. Vendimia a mano. Las uvas llegan a nuestra bodega en perfecto estado en cajas de 14 kg. El mosto se obtiene a través de un cuidadoso prensando de las uvas, llegando por gravedad al tanque de acero inoxidable, donde tras 7 días de maceración en frio, la fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura controlada en torno a los 25º C.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo púrpura, limpio y brillante.*

NARIZ *Nariz intensa con notas de una amplia gama de bayas silvestres.*

BOCA *Redondo y delicioso en el paladar con encantadores sabores de fruta negra recién recogida.*

MARIDAJE

Platillos a base de pollo, pizzas en general, platillos cotidianos no tan elaborados. Servir a 15-17 ºC.

ABADÍA LA ARROYADA

ROBLE · 6 MESES EN BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



100% Tinta del País

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CLIMA *Continental extremo con fríos inviernos y cálidos y secos veranos. Importantes oscilaciones térmicas tanto de unas estaciones del año a otras como en los días del verano entre el día y la noche.*

ELABORACIÓN *Elaborado con uvas procedentes de viñedos propios. Baja producción por cepa. Todos ellos ubicados en zonas con una altitud superior a 900 metros. Vendimia a mano. Las uvas llegan a nuestra bodega en perfecto estado en cajas de 14 kg. El mosto se obtiene a través de un cuidadoso prensando de las uvas, llegando por gravedad al tanque de acero inoxidable, donde tras 7 días de maceración en frio, la fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura controlada en torno a los 25º C, para terminar con una larga maceración postfermentativa de 7 días. Envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés en un 60% y roble americano en el resto.*

NOTAS DE CATA

Rojo cereza con la intensidad suavizada por matices violáceos en los bordes. Bien equilibrado y suave con ligeros toques de especias y aroma de frutas maduras.

MARIDAJE

Asados dominicales, quesos semicurados, platillos a base de cerdo. Servir a 16-18 ºC.

91 PTS JAMES SUCKLING

ABADÍA LA ARROYADA

CRIANZA · 14 MESES EN BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

100% Tinta del País

● Tinto · 750 ml

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



VINIFICACIÓN

CLIMA *Continental extremo con fríos inviernos y cálidos y secos veranos. Importantes oscilaciones térmicas tanto de unas estaciones del año a otras como en los días del verano entre el día y la noche.*

ELABORACIÓN *Elaborado con uvas procedentes de viñedos propios seleccionados entre una combinación de viñedos viejos de más de 80 años con otros de algo más 20 años situados en terrenos suaves. Baja producción por cepa. Todos ellos ubicados en zonas con una altitud superior a 900 metros. Vendimia a mano. Las uvas llegan a nuestra bodega en perfecto estado en cajas de 14 kg. El mosto se obtiene a través de un cuidadoso prensando de las uvas, llegando por gravedad al tanque de acero inoxidable, donde tras 7 días de maceración en frio, la fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura controlada en torno a los 25º C, para terminar con una larga maceración postfermentativa de 15 días. Envejecido durante 14 meses en barricas de roble francés en un 80% y roble americano en el resto.*

NOTAS DE CATA

Rojo cereza, brillante, intenso aroma a frutos negros con notas de café y tostados. Este vino se caracteriza por su redondez y buen paso por boca, sin picos de acidez, madera o astringencia. Suave y agradable. Elegante a la vez que potente y con estructura.

MARIDAJE

Cortes selectos, gastronomía más elaborada, quesos finos. Servir a 16-18 ºC.

90 PTS
JAMES SUCKLING

ABADÍA LA ARROYADA

RESERVA · 19 MESES EN BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



100% Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CLIMA *Continental extremo con fríos inviernos y cálidos y secos veranos. Importantes oscilaciones térmicas tanto de unas estaciones del año a otras como en los días del verano entre el día y la noche.*

ELABORACIÓN *Con uvas procedentes de viñedos propios seleccionados, con edades comprendidas entre los 25 y los 80 años y suelos calizos. Ubicados en zonas con una altitud superior a 900 metros. Baja producción por cepa. Maceración en frío con un largo encubado de 21 días. La fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura controlada entre 23 y 26 ºC, para terminar con una larga maceración postfermentativa. Envejecido durante 19 meses en barricas de roble francés en un 70% y 30% americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Aspecto limpio, de un profundo color rojo granate.*

NARIZ *Frutos rojos, aromas a grosellas, ciruelas, membrillo y regaliz ensamblados con tonos de madera especiada y ligeramente tostada.*

BOCA *Equilibrado, sabroso y sedoso, con un paso amable y de larga permanencia.*

MARIDAJE

Carne de res, cabrito y borrego, pozole rojo, menudo y mole de caderas. Todo tipo de quesos curados. Servir a 15-17 ºC.

90 PTS
JAMES SUCKLING

ABADÍA LA ARROYADA

ABBATIA VENDIMIA SELECCIONADA · 39 MESES EN BARRICA

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESPAÑA
D.O. Ribera del Duero, Roa



100% Tinta del País

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CLIMA *Continental extremo con fríos inviernos y cálidos y secos veranos. Importantes oscilaciones térmicas tanto de unas estaciones del año a otras como en los días del verano entre el día y la noche.*

ELABORACIÓN *Vendimiado manualmente en cajas de 15 kg de las cepas seleccionadas más antiguas. Con una fermentación con encubado largo. A permanecido entre 39 meses en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color profundo rojo granate con reflejos violáceos que denotan aun juventud. Aspecto limpio y brillante.*

NARIZ *Aromas de frutos secos, frutos rojos, balsámicos, toques minerales y la madera totalmente ensamblada. Con el paso del tiempo aparecen aromas primarios propios de la uva.*

BOCA *Carnoso y equilibrado, con el tanino fundido. El final deja sensaciones retronasales que recuerdan a frutos rojos maduros y esencia de regaliz.*

MARIDAJE

Platillos elegantes, corte de res con marmoleo, jamones (ejemplo: bellota, serranos, etc.). Servir a 15-17 °C.

BODEGAS J. FERNANDO

VERDEJO

D.O. RUEDA

100% Verdejo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas de las 120 ha cosecha nocturna durante la segunda quincena de septiembre, fermentación en depósitos de acero inoxidable termorregulados.

NOTAS DE CATA

VISTA *Atractivo color amarillo pálido, ligeramente pajizo con brillantes reflejos verdosos.*

NARIZ *Equilibrio de notas afrutadas y herbáceas.*

BOCA *Fresco y persistente.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, ensaladas, tapas de sabor ligero, platillos a base de camarón, ensaladas de cítricos, paninos vegetarianos. Servir a 8-10 ºC.

ESPAÑA
D.O. Rueda



BODEGAS J. FERNANDO

VERDEJO VENDIMIA SELECCIONADA

D.O. RUEDA

100% Verdejo Eco

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN *Uvas seleccionadas de nuestros propios viñedos de 120Ha. en Rueda (Valladolid). Vendimia nocturna durante la segunda quincena de septiembre*

ELABORACIÓN *Depósitos de acero inoxidable termorregulados con levaduras selectas*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con reflejos verdosos.*

NARIZ *Presenta intensos aromas de carácter floral y ligeros toques de fruta blanca y toques anisados.*

BOCA *Fresco y elegante, acidez equilibrada y un agradable final que invita a seguir bebiendo.*

MARIDAJE

Ensaladas, platillos de mariscos, concha, ceviches y paellas. Servir a 8-10 ºC.

ESPAÑA
D.O. Rueda



NELEMAN

NELEMAN VERDEJO

D.O. VALENCIA

ESPAÑA
D.O. Valencia



100% Verdejo

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Agricultura orgánica a 700 msnm en el suroeste de Valencia: días calurosos, noches frías y lluvias casi inexistentes.*

VINIFICACIÓN *Vendimia nocturna para evitar la oxidación; en bodega la uva pasa 5 días en cámara frigorífica a -5 ºC y luego fermenta a temperatura controlada para preservar los aromas.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja con ribetes plateados, limpio y brillante.*

NARIZ *Frutos amarillos, frutas de hueso, hierbas frescas y notas mentoladas.*

BOCA *Acidez vibrante, expresión frutal, alcohol bien integrado y largo final.*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo; acompaña ensaladas frescas, sashimi, mariscos crudos y quesos suaves. Servir a 10 ºC.

90 PTS WINE ENTHUSIAST

2026

VINOS DE PORTUGAL

1 ETIQUETA · 1 BODEGA

Adega Grande Escolha

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

ADEGA GRANDE ESCOLHA

VINHO VERDE DOC

85% Loureiro, 5% Alvarinho, 5% Trajadura, 5% Arinto

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vides de 15 años en promedio, sobre suelos de granito y arena. Clima de influencia atlántica.*

VINIFICACIÓN *Maceración suave, decantación durante 12 horas y fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada (16-18 ºC) para preservar los aromas primarios.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja, brillante.*

NARIZ *Frutas tropicales, cítricos y flores blancas.*

BOCA *Acidez equilibrada, se confirman los cítricos; mineral, de final persistente y con presencia de gas carbónico.*

MARIDAJE

Ensaladas, mariscos, pescados, carnes blancas y comida asiática. Servir a 6-8 ºC.

PORTUGAL
Vinho Verde DOC



2026

VINOS DE AUSTRIA

3 ETIQUETAS · 1 BODEGA

Weingut Rosenhof

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

WEINGUT ROSENHOF

WELSCHRIESLING QUALITÄTSWEIN

NEUSIEDLERSEE BURGERLAND

AUSTRIA
Burgenland



Welschriesling

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Fermentación fría en depósito de acero inoxidable. Acero inoxidable durante 6 meses*

EDAD DEL VIÑEDO *1988*

NOTAS DE CATA

NARIZ *Un vino de verano ligero con una delicada fragancia de manzanas y aromas frescos, clásicamente fermentado en depósitos de acero inoxidable.*

BOCA *En boca ofrece una fruta maravillosamente suave y fina, la acidez es moderada.*

MARIDAJE

Pescado, cerdo, pollo, platos fríos como queso, embutidos, jamón, verduras. Servir a 8-10 ºC.

WEINGUT ROSENHOF

GRÜNER VELTLINER QUALITÄTSWEIN

NEUSIEDLERSEE BURGERLAND

AUSTRIA
Burgenland



Grüner Veltliner

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Fermentación fría en depósito de acero inoxidable. Acero inoxidable durante 6 meses*

EDAD DEL VIÑEDO *1988*

NOTAS DE CATA

VISTA *La variedad de vino blanco más conocida de Austria. De color amarillo claro en la copa.*

NARIZ *Compuestos de frutas exóticas se despliegan en la nariz, enmarcados por la especia típica de la pimienta blanca.*

BOCA *Con su sabor ligero y fresco es un acompañante ideal para ensaladas o para beber en el medio.*

MARIDAJE

Salchicha alemana, pescado, verduras como espárragos. Servir a 8-10 ºC.

WEINGUT ROSENHOF

PINOT NOIR QUALITÄTSWEIN

NEUSIEDLERSEE BURGERLAND

AUSTRIA
Burgenland



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

CRIANZA *Larga fermentación en hollejos (14 días), Crianza biológica por degradación ácida en depósito de acero inoxidable y barricas de roble. Barrica de roble 6 meses - acero inoxidable 6 meses.*

EDAD DEL VIÑEDO *1999*

NOTAS DE CATA

VISTA *Elegante, noble, refinado: nuestro Pinot Noir encarna todo esto, sus sentidos estarán de acuerdo.*

NARIZ *Llevado por su ligero olor afrutado de frutos rojos y tierra, notas especiadas con un parecido a la madera fina, el Pinot Noir es una pura seducción.*

BOCA *Se presenta muy interesante por su sutil estructura tánica. Un largo final proporciona un inolvidable beneficio para beber.*

MARIDAJE

Carne de caza y bistecs sustanciales. Servir a 16-18 °C.

2026

VINOS DE HUNGRÍA

5 ETIQUETAS · 1 BODEGA

Danubiana

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

DANUBIANA

PINK CHARDONNAY FABULOUS ANT

PANNON (DOP) HUNGRÍA

Chardonnay (98 %) Dornfelder (2 %)

Rosado · 750 ml

HUNGRÍA
D.O.P Pannonhalma



VINIFICACIÓN

COSECHA *En su punto óptimo de madurez (generalmente a fines del verano o principios del otoño), cuidando los racimos de Chardonnay Rosa para no romper la piel antes de tiempo.*

DESPALILLADO Y ESTRUJADO *Se separan los racimos del raspón y se hace un estrujado leve o un prensado directo.*

MACERACIÓN PELICULAR *Para lograr el tono rosado, el mosto queda en contacto con los hollejos rosados durante unas horas a baja temperatura, extrayendo el color de forma controlada, como en un rosado.*

NOTAS DE CATA

VISTA *El Chardonnay rosado llama la atención con su gran color rosa.*

NARIZ *El aroma es elegante y floral.*

BOCA *Al degustar notaras un arbusto de frutos rojos y una linda y encantadora acidez.*

MARIDAJE

Buena compañía para pescados y platillos de carne blanca. Servir a 8-10 ºC.

DANUBIANA

PINOT BLANC FABULOUS ANT

PANNON (DOP) HUNGRÍA

HUNGRÍA
D.O.P Pannonhalma



Pinot Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

La vinificación del Danubiana Pinot Blanc (Fabulous Ant, de la región de Dél-Pannónia, Hungría) sigue un proceso cuidadoso y metódico, enfocado en preservar la pureza de la fruta y la frescura natural de la variedad. La fermentación se realiza principalmente en tanques de acero inoxidable, lo que permite controlar la temperatura y realzar la expresión limpia de la uva, sin interferencia de la madera.

NOTAS DE CATA

VISTA *Este elegante y típico Pinot Blanc muestra un color brillante y luminoso.*

NARIZ *Este Pinot Blanc seduce con el aroma de almendras y modestas notas de especies.*

BOCA *En la degustación este Pinot Blanc tiene una acidez casi irreconocible con aromas de lima, manzana verde y cascara de frutas.*

MARIDAJE

Acompañar con platillos ligeros, esparragas y comida Tailandesa. Servir a 8-10 °C.

DANUBIANA

CHARDONNAY FABULOUS ANT

PANNON (DOP) HUNGRÍA

HUNGRÍA
D.O.P Pannonhalma



Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

La vinificación del Danubiana Chardonnay (Fabulous Ant, de la región de Dél-Pannónia, Hungría) sigue un proceso cuidadoso y metódico, enfocado en preservar la pureza de la fruta y la frescura natural de la variedad. La fermentación se realiza principalmente en tanques de acero inoxidable, lo que permite controlar la temperatura y realzar la expresión limpia de la uva, sin interferencia de la madera.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado Un vino fresco y afrutado con todas las características de un gran Chardonnay. Reconoces fácilmente las notas frutales de melocotón en nariz y en boca con un equilibrio acidez.

MARIDAJE

Marida bien con platos de carnes blancas, pescados o sopas. Servir a 8-10 ºC.

DANUBIANA

PINOT GRIGIO FABULOUS ANT

PANNON (DOP) HUNGRÍA

Pinot Grigio

Blanco · 750 ml

HUNGRÍA
D.O.P Pannonhalma



VINIFICACIÓN

La vinificación del Danubiana Pinot Grigio (Fabulous Ant, de la región de Dél-Pannónia, Hungría) sigue un proceso cuidadoso y metódico, enfocado en preservar la pureza de la fruta y la frescura natural de la variedad. La fermentación se realiza principalmente en tanques de acero inoxidable, lo que permite controlar la temperatura y realzar la expresión limpia de la uva, sin interferencia de la madera.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido.*

NARIZ *Este Pinot Grigio muestra la cara joven y crujiente de esta variedad de uva con notas suaves y frutales.*

BOCA *Delicadas y refrescantes notas cítricas componen este vino. Absolutamente irresistible!*

MARIDAJE

Acompañar con platos de carnes blancas y entremeses o ensaladas. Servir a 8-10 ºC.

DANUBIANA

PINOT NOIR FABULOUS ANT

(DOP) HUNGRÍA

HUNGRÍA
D.O.P Pannonhalma



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

La vinificación del Danubiana Pinot Noir (Fabulous Ant, de la región de Dél-Pannónia, Hungría) sigue un proceso cuidadoso y metódico, enfocado en preservar la pureza de la fruta y la frescura natural de la variedad. La fermentación se realiza principalmente en tanques de acero inoxidable, lo que permite controlar la temperatura y realzar la expresión limpia de la uva, sin interferencia de la madera.

NOTAS DE CATA

VISTA *Profundo color rubí.*

NARIZ *Este Pinot Noir muestra aromas delicados y afrutados.*

BOCA *Tiene notas de cerezas negras y un cuerpo completo con un final realmente largo.*

MARIDAJE

Bueno para acompañar con pasta o pizza. Servir a 14-16 ºC.

2026

VINOS DE ARGENTINA

29 ETIQUETAS · 2 BODEGAS

Familia Rosso · Don Cristóbal

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

FAMILIA ROSSO

MALBEC ROSÉ LOMA ALTA

100% Malbec

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Finca San José, Alto Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza), a 950 msnm. Alta densidad de sarmientos verticales. Cosecha manual en bines de 400 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días a 14-16 °C. Sin barrica, solo fruta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo pálido con tonos piel de cebolla.*

NARIZ *Aromas florales como violetas.*

BOCA *Muy elegante y expresivo, a cereza; entrada frutal y atractiva, con un final de dulzor elegante.*

MARIDAJE

Ideal para compartir en copeo y acompañar ensaladas con mariscos y carnes blancas. Servir a 8-10 °C.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

CHARDONNAY LOMA ALTA

100% Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Finca San José, Alto Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza), a 950 msnm. Alta densidad de sarmientos verticales: 6.850 plantas por hectárea, solo 2 botellas por planta. Cosecha manual en bines de 400 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días a 14-16 ºC. Sin barrica, solo fruta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con tonos de heno.*

NARIZ *Aromas frutales como pera, galleta y pasto recién cortado.*

BOCA *Entrada untuosa, frutal y atractiva; final de boca medio.*

MARIDAJE

Espaguetis o pappardelle con salsa de salchichas ahumadas. Servir a 8-10 ºC.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

MALBEC LOMA ALTA

100% Malbec

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza), a 950 msnm. Plantación en parrales con un rinde de 10.000 kg/ha.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Típico color violáceo de un Malbec joven.*

NARIZ *Expresivo, con aromas de frutas rojas frescas.*

BOCA *Muy elegante, con un final muy largo.*

MARIDAJE

Pizzas, pastas y carnes rojas. Servir a 14-16 ºC.

ARGENTINA
Valle de Uco



FAMILIA ROSSO

CABERNET SAUVIGNON LOMA ALTA

100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Alto Agrelo, Luján de Cuyo (Mendoza), a 950 msnm. Alta densidad de sarmientos verticales. Cosecha manual en bines de 18 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de concreto durante 10 días a 22-24 ºC. Sin barrica, solo fruta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo intenso.*

NARIZ *Recuerda a pimientos y ciruelas.*

BOCA *Gran estructura, suave, de final largo.*

MARIDAJE

Carnes rojas y pastas condimentadas. Servir a 14-16 ºC.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

PRIMERA COSECHA SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza). Alta densidad de sarmientos verticales: 6.850 plantas por hectárea, solo 2 botellas por planta. Cosecha manual en bines de 400 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días a 10-16 ºC. El 10% pasa por madera y el 90% es solo fruta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo verdoso suave.*

NARIZ *Muy expresivo.*

BOCA *Fresco, de gran acidez, conserva los sabores cítricos como el pomelo. Suavidad, elegancia y persistencia.*

MARIDAJE

Pescados y mariscos; también postres cremosos. Servir a 8-10 ºC.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

PRIMERA COSECHA CABERNET FRANC

Cabernet Franc

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDOS *Agrelo (950 msnm) y Vista Flores (1.050 msnm), Mendoza; rendimiento de 2 botellas por planta.*

VINIFICACIÓN *El 30% de la producción pasa por barricas de roble, que aportan complejidad; el 70% restante es solo fruta, para frescura y expresión varietal.*

NOTAS DE CATA

Rojo intenso. En nariz se mezclan notas especiadas, pimienta negra en grano y un sutil toque de madera. Buena estructura y excelente acidez.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas o ahumadas, guisos con hierbas y quesos maduros. Servir a 12-14 °C.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

PRIMERA COSECHA MALBEC

100% Malbec

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza). Alta densidad de sarmientos verticales: 6.850 plantas por hectárea, solo 2 botellas por planta. Cosecha manual en bines de 400 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 10 días a 20-22 °C. El 10% pasa por madera y el 90% es solo fruta.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo púrpura intenso.*

NARIZ *Muy expresivo y especiado, con reminiscencias de cerezas y un sutil toque de roble.*

BOCA *Suave, elegante y bien balanceado.*

MARIDAJE

Carnes rojas y blancas, pastas con salsas cremosas; también postres con chocolate. Servir a 14-16 °C.

ARGENTINA
Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza



FAMILIA ROSSO

RESERVA DE FINCA MALBEC

100% Malbec

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



VINIFICACIÓN

UBICACIÓN *Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Altura: 1.050 msnm.*

PLANTACIÓN *Espalderos de alto rendimiento de 1 botella por planta.*

VENDIMIA *Cosecha manual en canastos de 10 kg.*

FERMENTACIÓN *Se realiza en tanques de concreto durante 10 días a temperaturas entre 18 °C y 20 °C.*

CRIANZA *El 100% de la producción pasó por barricas de roble francés durante 12 meses.*

NOTAS DE CATA

Rojo violáceo intenso que muestra la perfecta tipicidad varietal, con gran equilibrio entre fruta y madera. En nariz aparecen aromas especiados, pimienta en grano y menta. Gran complejidad, poderosa estructura, amplitud y suavidad en boca con final elegante.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pastas con salsas bien condimentadas, pescados con salsas cremosas, carnes rojas asadas o ahumadas. Gran compañero de chocolates y postres lácteos. Servir a 16-18 °C.

DATOS DE BODEGA

Familia Rosso es el resultado del trabajo de cuatro generaciones que crean vinos y comunican la riqueza de las tierras de Mendoza.

FAMILIA ROSSO

RESERVA FINCA CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Espalderos de alto rendimiento, de 2 botellas por planta. Cosecha manual en canastos de 10 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de concreto durante 10 días a 18-20 ºC. El 100% pasa 12 meses en barricas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo intenso.*

NARIZ *Notas especiadas, pimienta negra en grano y un sutil toque de madera.*

BOCA *Buena estructura y excelente acidez.*

MARIDAJE

Carnes rojas de caza como jabalí y ciervo, asadas o ahumadas, guisos con hierbas y quesos maduros. Servir a 16-18 ºC.

FAMILIA ROSSO

RESERVA FINCA CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Alta densidad de sarmientos verticales. Cosecha manual en bines de 18 kg.*

VINIFICACIÓN *Fermentación en tanques de concreto durante 10 días a 22-24 ºC. 12 meses en barricas de roble francés y americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo granate intenso.*

NARIZ *Recuerda a pimientos maduros y ciruelas frescas.*

BOCA *Gran estructura y amplitud, con final persistente.*

MARIDAJE

Quesos intensos, carnes rojas asadas y pastas condimentadas. Servir a 16-18 ºC.

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



FAMILIA ROSSO

FLORENCIA MALBEC GRAN RESERVA

100% Malbec

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Espalderos de alta densidad (6.850 plantas por hectárea). Producción ultra limitada: solo 4.000 botellas.*

CRIANZA *18 meses en barricas de roble francés de primer uso.*

NOTAS DE CATA

Perfecta tipicidad varietal, con gran equilibrio entre fruta y madera.

VISTA *Rojo violáceo profundo.*

NARIZ *Especiada: pimienta negra, menta y cerezas.*

BOCA *Poderosa estructura y amplitud; gran complejidad, suavidad y final elegante.*

MARIDAJE

Carnes rojas asadas y ahumadas; excelente con chocolates y postres lácteos. Servir a 14-16 ºC.

FAMILIA ROSSO

FRANCO BLEND

70% Malbec, 20% Syrah, 10% Petit Verdot

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Espalderos de alta densidad (6.850 plantas por hectárea). Producción limitada de 5.000 botellas, con selección racimo a racimo.*

CRIANZA *18 meses en barricas de primer uso de roble francés (90%) y americano (10%).*

NOTAS DE CATA

Gran equilibrio entre fruta y madera.

VISTA *Rojo intenso con reflejos violetas, muy atractivo.*

NARIZ *Menta y pimienta, con frutos rojos como la frambuesa, típicos de Vista Flores.*

BOCA *Gran concentración, taninos dulces y final muy largo y persistente.*

MARIDAJE

Quesos en todas sus variantes, carnes rojas asadas, ahumadas y de caza, pastas y arroces condimentados con pimienta y curries. Buen complemento de chocolates, frutas frescas y postres lácteos. Servir a 14-16 ºC.

FAMILIA ROSSO

GRAN RESERVA DE PARCELA MALBEC

100% Malbec

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Espalderos de alta densidad (6.850 plantas por hectárea). Producción ultra limitada: solo 4.000 botellas. Cosecha manual en canastos de 10 kg.*

CRIANZA *18 meses en barricas de roble francés de primer uso.*

NOTAS DE CATA

Perfecta tipicidad varietal, con gran equilibrio entre fruta y madera.

VISTA *Rojo violáceo profundo.*

NARIZ *Especiada: pimienta negra, menta y cerezas.*

BOCA *Poderosa estructura y amplitud; gran complejidad, suavidad y final elegante.*

MARIDAJE

Carnes rojas asadas y ahumadas; excelente con chocolates y postres lácteos. Servir a 14-16 ºC.

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



FAMILIA ROSSO

GRAN RESERVA DE PARCELA BLEND

70% Malbec, 20% Syrah, 10% Petit Verdot

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Vista Flores, Valle de Uco (Mendoza), a 1.050 msnm. Espalderos de alta densidad (6.850 plantas por hectárea). Producción limitada de 5.000 botellas, con selección racimo a racimo. Cosecha manual en canastos de 10 kg.*

CRIANZA *18 meses en barricas de primer uso de roble francés (90%) y americano (10%).*

NOTAS DE CATA

Gran equilibrio entre fruta y madera.

VISTA *Rojo intenso con reflejos violetas, muy atractivo.*

NARIZ *Menta y pimienta, con frutos rojos como la frambuesa, típicos de Vista Flores.*

BOCA *Gran concentración, taninos dulces y final muy largo y persistente.*

MARIDAJE

Quesos en todas sus variantes, carnes rojas asadas, ahumadas y de caza, pastas y arroces condimentados con pimienta y curries. Buen complemento de chocolates, frutas frescas y postres lácteos. Servir a 14-16 ºC.

ARGENTINA
Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza



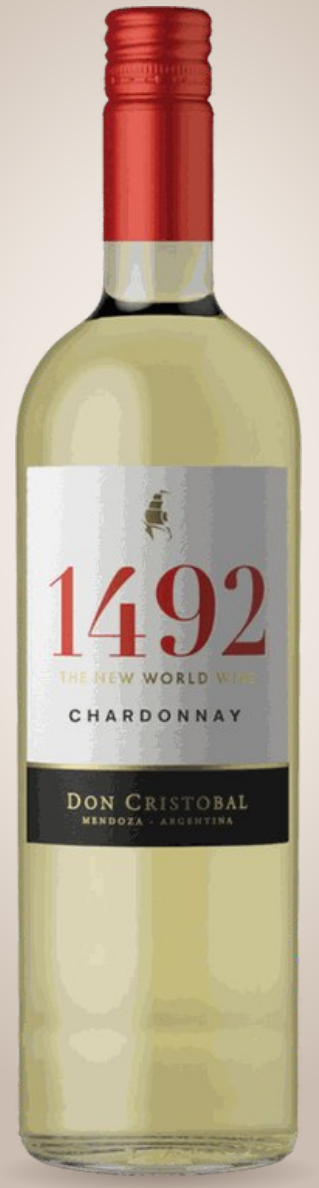
DON CRISTÓBAL

1492 CHARDONNAY

Chardonnay

Blanco · 750 ml

ARGENTINA
Rivadavia, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Los Campamentos, Rivadavia, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de febrero.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Maceración pelicular en prensa, seguida de una decantación en frío durante 24 hrs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 16 y 18° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*18 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*No.*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Este es un vino alegre y seductor, de brillante color amarillo verdoso. Posee aromas que recuerdan a cítricos y frutos tropicales. Logra un equilibrio ideal con su fresca acidez y su elegante final.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, ensaladas, tapas de sabor ligero. Servir a 8 - 10 °C.

DON CRISTÓBAL

1492 MALBEC

100% Malbec.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Junín, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Junín, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 23 y 25° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*20 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Joven Malbec proveniente de nuestros viñedos, con gran expresión varietal y aromas que recuerdan a frutos rojos y especias. En boca es equilibrado, con taninos suaves y un amplio final.

MARIDAJE

Quesos, carnes frías, parrilladas, chori panes. Servir a 16 - 18 °C.

DON CRISTÓBAL

CHARDONNAY LA NIÑA

100% Chardonnay.

Blanco · 750 ml

ARGENTINA
Rivadavia, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Los Campamentos, Rivadavia, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de febrero.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
VINIFICACIÓN	*Maceración pelicular y prensado a bajas temperaturas. Decantado del mosto en tanques de acero inoxidable y posterior fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 16° y 18° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*20 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*No*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Se presenta de color amarillo verdoso brillante. Expresivo aroma a frutos tropicales con notas cítricas, que manifiesta su juventud. Intenso y prolongado en boca, con una persistente sensación de frescura propia de su acidez balanceada.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, mariscos crudos, tiraditos, carne blanca y pastas en salsa cremosa de intensidad ligera. Servir a 10 - 12 °C.

DON CRISTÓBAL

MALBEC LA NIÑA

100% Malbec.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Rivadavia, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Rodríguez Peña, Junín, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
VINIFICACIÓN	*Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 26° y 28° C, acompañada por 2 a 3 remontados diarios para extraer compuestos aromáticos y color.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*21 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Típico Malbec de intenso color púrpura. Sus aromas son plenos y recuerdan a guindas y ciruelas. Posee un cautivante sabor frutado, inherente al varietal. Equilibrado, complejo y seductor.

MARIDAJE

Vegetales asados, platillos a base de pollo, pizzas con embutidos. Servir a 16 - 18 °C.

90 PTS
JAMES SUCKLING

DON CRISTÓBAL

MERLOT LA NIÑA

100% Merlot.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Rivadavia, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Rodríguez Peña, Junín, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
VINIFICACIÓN	*Maceración pre fermentativa en frío durante 4 días. Luego, fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 25° y 28° C, acompañada por 2 a 3 remontados diarios para extraer compuestos aromáticos y color.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*20 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Este Merlot tiene un color rojo rubí profundo. Sus aromas son intensos, con marcadas notas de frutas negras y especias. En el paladar es largo y amable. Es un vino con taninos dulces, buena estructura, armonioso y sensual.

MARIDAJE

Baguettes de carnes frías, pastas de sabor medio, parrillada de mariscos. Servir a 16 - 18 °C.

DON CRISTÓBAL

CABERNET SAUVIGNON LA NIÑA

100% Cabernet Sauvignon.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Los Campamentos, Rivadavia, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 25 y 27° C, acompañada por 2 a 3 remontados diarios para extraer compuestos aromáticos y color.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*22 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Posee un elegante color que surge de la combinación de rojos profundos y tintes violáceos. Su aroma recuerda a cerezas, moras y especias. En el paladar es intenso, complejo, con cuerpo y buena estructura.

MARIDAJE

Carpaccio de res, carnes frías, filetes a la plancha. Servir a 16 - 18 °C.

91 PTS JAMES SUCKLING

ARGENTINA
Rivadavia, Mendoza



DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 TORRONTÉS

100% Torrontés.

Blanco · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
VINIFICACIÓN	*Prensado neumático a baja temperatura tras ser sometido a una maceración pelicular. Decantado estático del mosto y trasiego luego de 24 hrs. Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14 y 16° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*22 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*No.*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Cristóbal Torrontés, de aromas finos y muy frescos que recuerdan a frutos exóticos. Al paladar se presenta armónico, frutado y equilibrado en acidez con un delicado final de boca.

MARIDAJE

Platillos a base de camarón, ensaladas de cítricos, paninos vegetarianos. Servir a 8 - 10 °C.

90 PTS DECANTER

DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 MALBEC ROSÉ

100% Malbec.

Rosado · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Maceración pelicular en tanques durante 6 horas, luego decantación a baja temperatura por un día. Fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 16 y 18 ° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*20 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*No.*
CRIANZA EN BARRICAS	*No.*

NOTAS DE CATA

Atractivo color, poderosos aromas y sabores a cerezas. Equilibrada acidez que lo hace fresco y muy agradable.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo, para beberse solo, pescados grasos, embutidos, pastas con salsa a base de tomate. Servir a 10 - 12 ºC.

DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 BONARDA

100% Bonarda.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, pre-fermentación en frío durante 5 días, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*20 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*20% del vino permaneció en barricas de roble francés durante 9 meses.*

NOTAS DE CATA

Cristóbal Bonarda, de colores púrpuras intensos y brillantes. Su aroma es fino, frutado y expresivo. En boca es equilibrado y armónico con taninos que le dan buena estructura. Su juventud y carácter frutal remarcan su sabor, largo y persistente.

MARIDAJE

Pastas cremosas, chapatas de carnes frías, corazón de filete de res. Servir a 16 - 18 °C.

91 PTS DECANTER

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 MALBEC

100% Malbec.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, pre-fermentación en frío durante 4 días, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*28 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*20% del vino permaneció en barricas de roble francés durante 9 meses.*

NOTAS DE CATA

Cristóbal Malbec nace como un vino equilibrado y moderno. De color rojo violáceo brillante, con intensos aromas a frutos rojos y sutiles notas de vainilla y café, propias de su paso por barrica. En boca se aprecia su frescura con taninos suaves y redondos.

MARIDAJE

Asados a la parrilla, chori panes, pastas con salsas de queso. Servir a 16 - 18 °C.

MEDALLA DE ORO DECANTER

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 SANGIOVESE

100% Sangiovese

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Rodríguez Peña, Junín, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28° C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*17 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*20% del vino permaneció en barricas de roble francés durante 9 meses.*

NOTAS DE CATA

Cristóbal Sangiovese es un vino vivaz y de gran personalidad. De brillante color granate, sus aromas son frutados, con toques de cereza y ciruela característicos de este varietal originario de la Toscana (Italia). En boca un sutil toque de acidez lo hace vibrante y fresco.

MARIDAJE

Lasagna a la boloñesa, ensaladas con quesos, hamburguesas. Servir a 16 - 18 °C.

DON CRISTÓBAL

CRISTÓBAL 1492 CABERNET SAUVIGNON

100% Cabernet Sauvignon.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28°C.*
TIEMPO TOTAL DE FERMENTACIÓN	*24 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%*
CRIANZA EN BARRICAS	*20% del vino permaneció en barricas de roble francés durante 9 meses.*

NOTAS DE CATA

Cristóbal Cabernet Sauvignon se presenta a la vista de color rojo rubí con vivos púrpura, de buena intensidad. Posee aromas a ciruelas maduras y guindas acompañadas de hierbas y especias. En boca expresa toda la intensidad y estructura que aportan sus taninos maduros. Equilibrado, de final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para beberse sólo, canapés a base de embutidos o quesos, filetes magros, pizzas con embutidos o combinaciones de quesos, pastas con salsas a base de tomate. Servir a 16 - 18 °C.

DON CRISTÓBAL

BARREL SELECTION RESERVA MALBEC

100% Malbec.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, pre-maceración en frío durante 4 días, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 27 y 29° C.*
TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN	*29 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%.*
CRIANZA EN BARRICAS	*12 meses en barricas nuevas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

Un elegante Malbec, de notables tonalidades rojo púrpura. Intensos aromas y sabores a moras y ciruelas secas acompañados con importantes notas de vainilla y tabaco. Excelente en boca, nos recuerda a chocolate combinado con un leve ahumado que lo hace irresistible. Complejo, notable exponente de los grandes Malbec argentinos.

MARIDAJE

Cortes finos, quesos de intensidad alta, platillos condimentados. Servir a 16 - 18 °C.

90 PTS DECANTER

DON CRISTÓBAL

BARREL SELECTION RESERVA SHIRAZ

100% Shiraz.

● Tinto · 750 ml

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 kg. durante el mes de marzo.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Tradicional, pre-fermentación en frío durante 3 días, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28° C.*
TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN	*25 días.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%.*
CRIANZA EN BARRICAS	*12 meses en barricas nuevas de roble (francés y americano)*

NOTAS DE CATA

Elegancia y complejidad, armonía y tipicidad, predominan en este auténtico Shiraz. De gran intensidad aromática, con frutos rojos y negros maduros. La crianza en barricas de roble francés durante 12 meses enaltece la riqueza de sus taninos dulces y maduros. Excelente estructura y buen potencial de guarda.

MARIDAJE

Comida a base de pato y pavo, adobos con carne de cerdo. Servir a 16 - 18 °C.

DON CRISTÓBAL

TRIANA

50% Malbec - 30% Shiraz - 20% Cabernet Sauvignon.

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

ORIGEN	*Ugarteche, Luján de Cuyo, Provincia de Mendoza.*
COSECHA	*Manual, en cajas de 15 Kg. durante el mes de abril.*
SELECCIÓN DE RACIMOS	*Sí, en cinta transportadora.*
DESPALILLADO	*Sí.*
SELECCIÓN DE GRANOS	*Sí, sobre mesa vibradora.*
VINIFICACIÓN	*Maceración pre fermentativa en frío durante 3 días, fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada entre 26 y 28º C.*
TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN	*25 días para Shiraz, 27 días para Malbec y 28 días para Cabernet Sauvignon.*
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	*100%.*
CRIANZA EN BARRICAS	*18 meses en barricas nuevas de roble francés.*

NOTAS DE CATA

Elegancia, complejidad y armonía prevalecen en este vino de corte. Sabores a cerezas y ciruelas secas, enmarcados por café, especias y cuero. Gran intensidad aromática, con frutas rojas y negras. Los 18 meses de añejamiento en barricas de roble francés ensalzan la riqueza de sus taninos maduros. Excelente estructura y buen potencial de guarda.

MARIDAJE

Cortes añejos, pastas artesanales, embutidos ibéricos. Servir a 16 - 18 ºC.

DECANTER 91 PTS MEDALLA DE ORO BERLIN WINE TROPHY

ARGENTINA
Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



2026

VINOS DE CHILE

16 ETIQUETAS · 1 BODEGA

Bodega Santa Alicia

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

BODEGA SANTA ALICIA

TIERRA SUR ESPUMOSO

VALLE DEL BIO BÍO, CHILE

CHILE
Valle Central



60% Chardonnay - 40% Pinot Noir

Espumoso · 750 ml

VINIFICACIÓN

Uvas cosechadas a mano; vino base fermentado bajo condiciones controladas. Segunda fermentación se lleva a cabo en autoclaves (estanques presurizados herméticos). Entre 45 a 60 días en contacto con las lías para un mejor desarrollo de burbujas.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pálido con tintes rosados, casi acerado. Sugerente espuma blanca como corona de miles de burbujas, persistentes e incansables.*

NARIZ *Notas frutales de pomelo, manzana verde, pan fresco y durazno blanco.*

BOCA *Fresco y sabroso, con muy buena acidez, cremoso y largo final.*

MARIDAJE

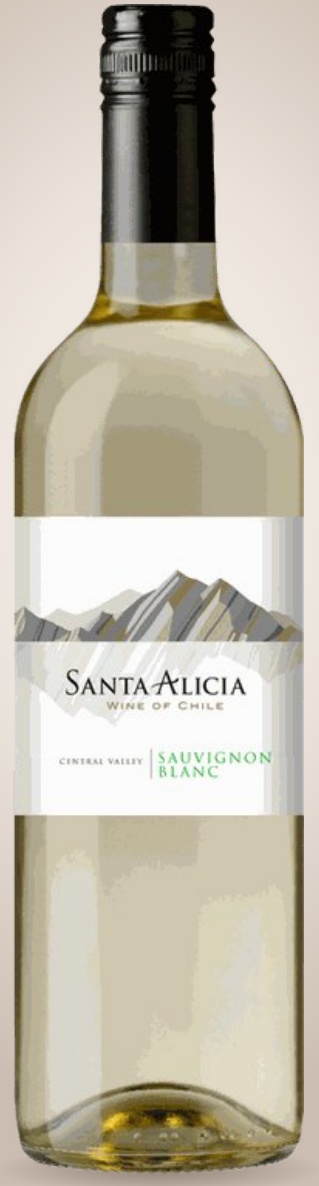
Aperitivo, mariscos, sushi y celebraciones.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA SAUVIGNON BLANC

VALLE CENTRAL, CHILE

CHILE
Valle Central



Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda, prensado en prensa neumática, decantación de mosto y fermentación en tanque de acero inoxidable con temperatura controlada y levadura seleccionada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo verdoso, brillante. en nariz fruto cítricos como lima y mandarina, notas frescas y florales.*

NARIZ *Refrescante al paladar y de buena acidez.*

BOCA *Agradable en boca, mineral y notas vegetales.*

MARIDAJE

Aperitivo, mariscos, ceviches y ensaladas.

BODEGA SANTA ALICIA

VARIETAL CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

CHILE
Valle Central



Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda, prensado en prensa neumática, decantación de mosto y fermentación en tanque de acero inoxidable con temperatura controlada y levadura seleccionada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo dorado claro.*

NARIZ *Frutas tropicales como piña, durazno y notas cítricas.*

BOCA *En boca es mineral, fresco, con buen equilibrio entre acidez y dulzor.*

MARIDAJE

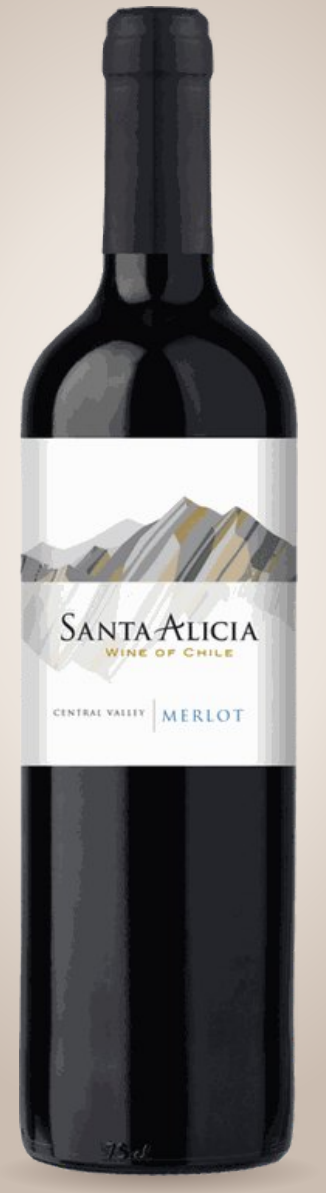
Aperitivo, pescados y mariscos, ceviches, ensaladas y pastas con salsas cremosas. Servir a 8-10 °C.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE

CHILE
Valle Central



Merlot

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda y fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo intenso.*

NARIZ *Recuerda a ciruela, frutilla y notas de higo.*

BOCA *Equilibrio de sabores, buena acidez y agradable final.*

MARIDAJE

Carnes blancas, pastas, pizzas y quesos suaves.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA CABERNET SAUVIGNON

VALLE CENTRAL, CHILE

Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda y fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí, intenso y brillante.*

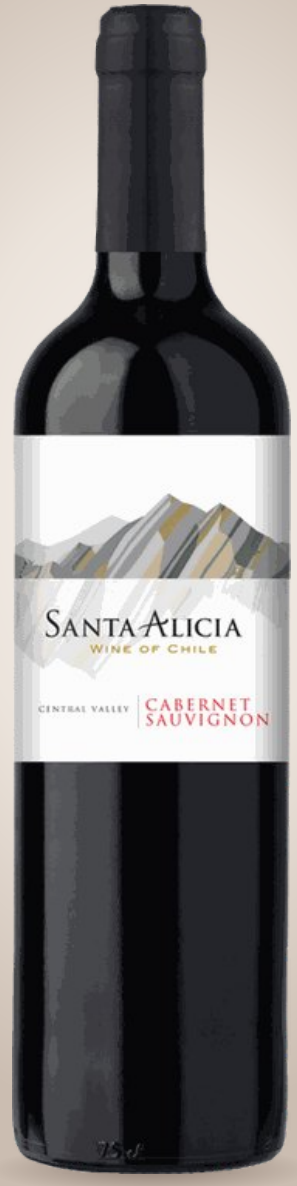
NARIZ *Frutas rojas frescas, que recuerdan a berries, ciruelas y guinda.*

BOCA *Agradable final, boca media y de tanino suave.*

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, hamburguesas y quesos semicurados.

CHILE
Valle Central



BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA CARMÉNÈRE

VALLE CENTRAL, CHILE

Carmenere

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda y fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo violáceo, de buena intensidad.*

NARIZ *Nariz especiada, higo seco y ciruela madura.*

BOCA *De taninos dulces, de paladar redondo que se deja beber fácil.*

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, cerdo, cocina especiada y quesos semicurados.

CHILE
Valle Central



BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Molienda, despalillado, prensado en prensa neumática. Decantación de mostos. fermentación en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada entre 11-13° por aproximadamente 18-21 días.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo verdoso, brillante.*

NARIZ *Expresivo y fresco, nariz de pomelo, lima, notas cítricas, flores blancas y hierbas.*

BOCA *Muy fresco en boca, buen volumen, acidez viva y cítrica.*

MARIDAJE

Aperitivo, mariscos, ceviches, pescados y quesos de cabra.

MEDALLA DE PLATA, DECANTER WORLD

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA RESERVA CARMÉNÈRE

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



Carmenere

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Un 60% de la mezcla es envejecida por aproximadamente 6 meses en madera de roble francés y americano. el otro 40% se mantiene en estanques de acero inoxidable conservando sus características frutales.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso con tonos violáceos.*

NARIZ *En aromas se muestra especiado con notas de ciruela madura, tonos de vainilla, coco y maderas tostadas.*

BOCA *En boca es redondo. Taninos dulces, volumen medio.*

MARIDAJE

Carnes rojas, cerdo, platos especiados y quesos de maduración media.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA RESERVA PINOT NOIR

VALLE DEL BÍO BÍO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



Pinot Noir

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan en bins a mano. son trasladadas a la bodega a primeras horas del día cuando las temperaturas son menos elevadas. Posteriormente se realiza la molienda y la fermentación en estanques de acero inoxidable a temperaturas controladas entre 24-26°c por aprox. 7-8 días. Posteriormente alrededor de un 40% de la mezcla es envejecida en madera de roble francés por aprox. 4-5 meses a modo de dar un toque fino y sutil de madera y complejidad.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo rubí pálido y brillante.*

NARIZ *Nariz muy expresiva con aromas de fruta roja fresca como fresas, arándanos rojos y cerezas, además de delicadas notas de canela y tostado.*

BOCA *En boca predominan sabores de fruta bien integrados con la madera, taninos suaves y redondos.*

MARIDAJE

Aves, salmón, pastas con hongos y quesos suaves.

JAMES SUCKLING MEDALLA DE PLATA INTERNATIONAL

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA GRAN RESERVA CHARDONNAY

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



100% Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada de forma manual, evitando daños en los racimos, a fines de Marzo. Se realizó el proceso de despalillado y prensado en prensa neumática, en donde el 80 % del mosto fermentó en barricas de roble francés de grano fino y se mantuvo con sus lías durante 6 meses, y un 20% fermentó en estanques de acero inoxidable. La fermentación fue controlada a T° entre 12-15 °C por 18-21 días aprox.

NOTAS DE CATA

VISTA *Se presenta a la vista de color amarillo dorado con matices verdosos.*

NARIZ *Sus aromas complejos en nariz, muestran gran intensidad y notas a fruta tropical y cítrica, mezclado en su justa medida con notas finas de maderas de roble tostadas, avellanas, canela y vainilla*

BOCA *Es un vino delicado, elegante, equilibrado entre fruta y madera, buena acidez y final persistente.*

MARIDAJE

Pescados al horno, mariscos, aves y pastas con salsas cremosas.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

VALLE DEL MAIPO, CHILE

95% Carmenere - 5% Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

La uva es cosechada a mano y despalillada, para luego ser vinificada en estanques de acero inoxidable durante un periodo de 10 a 12 días a temperaturas controladas. El 100% del vino es envejecido en barricas de roble francés y americano por 10 a 12 meses.

NOTAS DE CATA

VISTA *De color violeta con matices anaranjados.*

NARIZ *Con notas especiadas, pimienta negra, frutos negros, guinda madura y canela.*

BOCA *Buena balance e intenso, notas de moka, vainilla y tostado, suave, de gran volumen y persistencia en boca.*

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, cordero, cocina especiada y quesos curados.

CHILE
Valle de Maipo



BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA GRAN RESERVA MERLOT

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



95% Merlot - 5% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

COSECHA *Segunda quincena de Abril. Cosechada a mano, es macerada en frío por 3 a 4 días para luego realizar la fermentación alcohólica controlada entre 25-28°C en estanques de acero inoxidable, durante 8-10 días. El proceso de envejecimiento se lleva a cabo en barricas de roble francés de grano fino por aproximadamente 10 a 12 meses, en donde se potencia su complejidad de aromas y sabores.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo rubí limpio y brillante.*

NARIZ *Posee notas de fruta madura como cerezas, ciruela e higo seco, acompañado con notas de tabaco, avellanas tostadas y especias.*

BOCA *Suave, voluminoso y posee un final elegante y equilibrado. Buen balance entre la acidez y el dulzor.*

MARIDAJE

Carnes rojas, pato, pastas con salsas de carne y quesos curados.

BODEGA SANTA ALICIA

SANTA ALICIA GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



96% Cabernet Sauvignon - 2% Carmenere - 2% Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

COSECHA *Desde segunda quincena de Abril a mitad de Mayo. La cosecha es a mano, evitando dañar los racimos, la uva es procesada y despalillada, manteniendo la fruta en maceración por 3-5 días en frío en cubas de acero inoxidable, para luego llevar a cabo la fermentación alcohólica. El vino obtenido, es enviado a barricas de roble francés de grano fino para mantenerlo en guarda por 12 a 14 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rojo rubí profundo.*

NARIZ *Posee buena intensidad y complejidad en nariz, en donde se presentan notas de mora, berries y ciruela madura.*

BOCA *De final largo y sedoso, con tanino redondo y de gran volumen, destacan las notas a cuero, canela, clavo de olor y ahumado.*

MARIDAJE

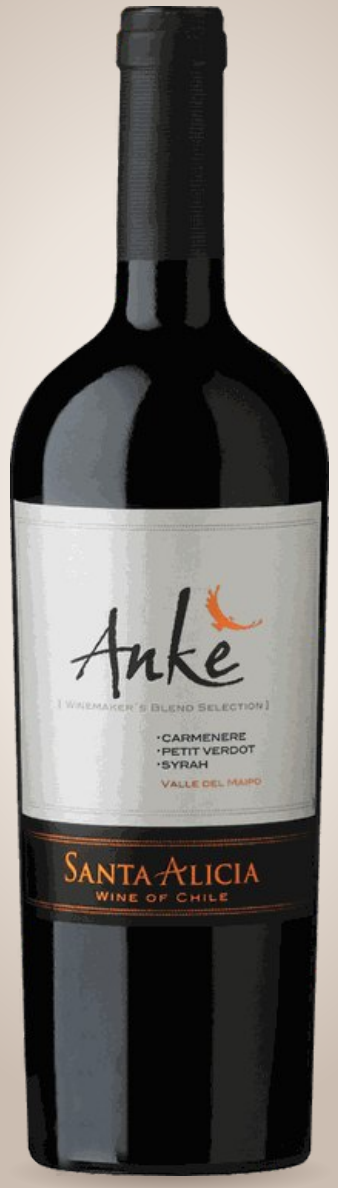
Cortes de carne a la parrilla, cordero, caza y quesos curados.

BODEGA SANTA ALICIA

ANKE

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



55% Carmenere - 30% Petit Verdot - 15% Syrah

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

COSECHA *Finales de Abril y comienzos de Mayo. Las uvas son despalilladas y su fermentación se realiza en estanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, durante 10 a 12 días con Tº entre 26 a 28ºC, para luego realizar el envejecimiento en barricas de roble francés y americano por 10 a 12 meses. Cada una de las cepas se mantiene en guarda separada para posteriormente realizar la mezcla final y dar lugar al Anke.*

NOTAS DE CATA

VISTA *De color rojo rubí vivo e intenso.*

NARIZ *Vino elegante y aromático con notas a frutos rojos frambuesa, higo y florales como violeta.*

BOCA *Posee una excelente intensidad y complejidad de sabores, combinado con los toques de roble francés y americano que entregan especias, almendras tostadas, vainilla y estructura en boca.*

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, cordero, caza y quesos curados.

BODEGA SANTA ALICIA

LIYEN CARMÉNÈRE

VALLE DEL MAIPO, CHILE

CHILE
Valle de Maipo



Carmenere

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

COSECHA *Tercera semana de abril. Producción limitada. Las uvas seleccionadas en su lote de origen se seleccionan cuidadosamente para evitar que se rompan las pieles, manteniendo así su calidad. Los racimos se despalillan y las bayas sueltas se colocan en tanques de acero inoxidable para maceración inicial en frío. A continuación, el mosto resultante se fermenta bajo control, condiciones a 25-28 ° C durante aproximadamente 15 días. El vino obtenido se traspasa a barricas nuevas de roble francés de primer uso para su clarificación y crianza natural y añejamiento de 15 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo intenso con reflejos violáceos.*

NARIZ *Gran expresión aromática, con notas de flores y frutas como arándanos, moras y ciruelas pasas combinadas con luz.*

BOCA *Toques de pimienta y canela de la encina. Un firme, fresco y amplio vino que ofrece sensaciones de sabor bien redondeadas en el paladar medio.*

MARIDAJE

Carnes rojas, cerdo, cocina especiada y quesos curados.

BODEGA SANTA ALICIA

MILLANTU

VALLE DEL MAIPO, CHILE

50% Cabernet Sauvignon 35% Cabernet franc 15% Carmenere

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Añejo 6 a 8 años

NOTAS DE CATA

VISTA *De color rubí purpura brillante con matices anaranjados.*

NARIZ *Intenso en nariz, frutos negros maduros, ciruela, especiado con notas a canela, clavo de olor y vainilla.*

BOCA *Posee gran volumen, persistente, de tanino suave y redondo.*

MARIDAJE

Pastas, carnes Rojas, carnes blancas, pescados y mariscos

CHILE
Valle de Maipo



2026

VINOS DE MÉXICO

38 ETIQUETAS · 6 BODEGAS

Bodega Cava Prudhomme · Bodega Casa Magoni · Vinicultores Fincas MX · Llano Colorado · Vinícola Regional de Ensenada · Vinaltura · Vinícola El Consuelo · Las Arcinas

BODEGA CAVA PRUDHOMME

NIKTÉ CHARDONNAY BRUT

100% Chardonnay

Espumoso · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2022.*

ELABORACIÓN *Espumoso brut por método tradicional.*

CRIANZA *13 meses de reposo sobre lías.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo pajizo con reflejos verdes y burbuja constante y elegante.*

NARIZ *Aromas tropicales envueltos en mantequilla y levaduras.*

BOCA *Fresco, con una acidez marcada y notas de manzana verde y pera.*

MARIDAJE

Estupendo como vino de entrada o para acompañar ensaladas y mariscos; también con el postre.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Hecho en México.

BODEGA CAVA PRUDHOMME

CHUPARROSA PET NAT · MÉTODO ANCESTRAL

100% Grenache

Espumoso · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Baja California.*

ELABORACIÓN *Espumoso rosado elaborado por el método ancestral (pet-nat): una sola fermentación en botella y mínima intervención, que da una expresión vibrante y natural con una burbuja fina y persistente.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Elegante tono ocre rojizo con destellos brillantes.*

NARIZ *Aromas frutales de cítricos frescos y frutos tropicales, de una sutileza que seduce desde el primer acercamiento.*

BOCA *Fácil de beber, ligero y expresivo, con frescura y ligeras notas a levadura. La burbuja realza las notas tropicales y cítricas, con la jugosidad de fresas, toronjas y naranjitas; acidez media y bien equilibrada.*

MARIDAJE

Mariscos frescos, conchas y aguachiles suaves. Ideal para momentos relajados.

BODEGA CAVA PRUDHOMME

CHARDONNAY XTABAY

100% Chardonnay

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2021.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo miel con ribetes verdosos, muy limpio.*

NARIZ *Elegante, con notas de cítricos y frutas blancas maduras, flores de azahar y manzanilla.*

BOCA *Acidez equilibrada, buena persistencia; muy expresivo.*

MARIDAJE

Ceviche, tacos de camarón y ensalada caprese.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Diseño de etiqueta: ProyectoVino. Hecho en México.

BODEGA CAVA PRUDHOMME

XOLOTL GRENACHE

100% Grenache

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2020.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Granate oscuro intenso con tonos violáceos; muy brillante y sedoso.*

NARIZ *Frutos rojos casi en compota, pimienta rosa y pan tostado. Duración media-alta.*

BOCA *Ataque muy agradable, acidez moderada y balanceada, taninos maduros y equilibrados, y cuerpo voluminoso.*

MARIDAJE

Mole, birria, carnitas y quesadillas de cuitlacoche; perfecto con tabla de quesos y carnes frías.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Etiqueta con la obra de Aldo Islas y ProyectoVino. Hecho en México.

MÉXICO

Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



BODEGA CAVA PRUDHOMME

NAHUAL

60% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo, 20% Zinfandel

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2020.*

CRIANZA *11 meses en barrica de roble americano y francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo profundo con ribete rubí y destellos violetas, brillante y limpio.*

NARIZ *Muy aromático: notas frutales compotadas que evolucionan a cereza en licor, caramelo, hierbas, vainilla y pan tostado.*

BOCA *Cuerpo medio, complejo, con acidez y taninos equilibrados.*

MARIDAJE

Pulpo a las brasas, carnes rojas con poca grasa y queso gruyere.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Diseño de etiqueta: ProyectoVino. Hecho en México.

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



BODEGA CAVA PRUDHOMME

NACAHUI CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2021.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo brillante y profundo, con notas marrón y granate.*

NARIZ *Frutos rojos, frambuesa, cereza y moras; notas minerales y florales con pimiento morrón asado, y aromas tostados, cuero, tabaco y vainilla por su paso en barrica.*

BOCA *Taninos suaves y acidez de baja a media, con notas de frutos rojos, ciruela, fresa y arándanos.*

MARIDAJE

Carnes magras asadas, verduras asadas, pastas con salsa de tomate y tacos de costilla.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Diseño de etiqueta: ProyectoVino. Hecho en México.

BODEGA CAVA PRUDHOMME

SANTOS ÓLEOS

100% Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2020.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Profundo color ciruela madura con matices violáceos, brillante y muy nítido.*

NARIZ *Sofisticado y elegante: fruta madura, notas de tierra, toques de madera, arándanos, grosella y notas herbales.*

BOCA *Taninos elegantes y firmes, acidez equilibrada, gran estructura y permanencia, con destellos de caramelo, vainilla y madera.*

MARIDAJE

Tuétano, cordero, carnes grasas y quesos intensos.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Diseño de etiqueta: ProyectoVino. Hecho en México.

MÉXICO

Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



BODEGA CAVA PRUDHOMME

MICTLÁN

100% Syrah

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Ensenada, San Antonio de Las Minas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe (Baja California). Cosecha 2020.*

CRIANZA *18 meses en barrica de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Oscuro, con matices profundos, densos y violáceos.*

NARIZ *Especias: nuez moscada, clavo, comino, azafrán, pimienta blanca, canela, laurel y tomillo; moras y frambuesas con curry y romero.*

BOCA *Intensidad pronunciada, con acidez refrescante, presente y sostenida; taninos firmes y delicados y un final elegante y prolongado.*

MARIDAJE

Cordero, ojo de bife, bife de chorizo y carnes exóticas. Ideal para mole.

DATOS DE BODEGA

Enólogo: Cruz Macías. Diseño de etiqueta: ProyectoVino. Hecho en México.

BODEGA CASA MAGONI

ROSADO CASA MAGONI

Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%, Grenache 40% y Cabernet Sauvignon 10%

Rosado · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe



VINIFICACIÓN

Nuestro vino Rosé se elabora con 4 uvas vinificadas por separado y ensambladas al final de la fermentación alcohólica. Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%, Grenache 40% y Cabernet Sauvignon 10%, todas cultivadas en el Valle de Guadalupe.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color granada, brillante, transparente, limpio.*

NARIZ *Se mezclan notas de flores como rosas, cereza, granada, frambuesa con una agradable intensidad y persistencia.*

BOCA *Se percibe una acidez firme y agradable, se confirman en el retrogusto las notas florales, a cereza, frambuesa agradablemente integradas. El vino es ligero, fresco, seco, armónico y con buena persistencia.*

MARIDAJE

Este tipo de vinos pueden llegar a ser sumamente versátiles a la hora de acompañarlos con alimento; desde comida mexicana como chiles en nogada, tacos al pastor, cochinita pibil, hasta mariscos con bastante acidez.

BODEGA CASA MAGONI

SAUVIGNON BLANC CASA MAGONI

100% Sauvignon

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe



VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN *Se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.*

FERMENTACIÓN *Dura entre 12 y 15 días a una temperatura de 15 ºC a 16 ºC.*

CRIANZA *No tiene paso por barrica, buscando resaltar los aromas frescos, cítricos y florales de la uva.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja profundo, de densidad aparente media y ribete plateado.*

NARIZ *Intensidad media; floral, aromas tropicales y cítricos como cáscara de lima, toronja, cáscara de melón y durazno blanco.*

BOCA *Vino de cuerpo medio-alto; acidez suave y duradera que nos guía a un retrogusto similar al albaricoque.*

MARIDAJE

La estructura del vino nos permite maridar con carnes blancas, conchas, ceviches y vegetales verdes.

BODEGA CASA MAGONI

MERLOT - MALBEC CASA MAGONI

Malbec Merlot

Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe



VINIFICACIÓN

VARIEDADES DE UVA *Ensamblaje de Merlot y Malbec, dos castas tradicionales de Burdeos adaptadas al terroir bajacaliforniano.*

CRIANZA *Pasa aproximadamente 15 meses en barrica (roble francés y americano), lo que aporta complejidad a la fruta y redondez a los taninos.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rubí brillante, lágrimas de densidad media con destellos rosados en el ribete.*

NARIZ *Frutos rojos y negros en variedad; casis y arándanos predominantes en nariz. Notas a fresa ligeramente madura, ciruela roja y piel de cereza. Intensa nota floral que nos recuerda a las violetas y las rosas. En evolución, el vino desarrolla notas a regaliz y hoja de tabaco.*

BOCA *Cuerpo medio-alto con taninos redondos; acidez y astringencia sutiles que nos encaminan a un final sedoso y balanceado. Franco a lo que encontramos en nariz.*

MARIDAJE

Alimentos a la parrilla o rostizados; filetes, pulpo a las brasas, costillas y mermeladas.

DATOS DE BODEGA

Dos variedades internacionalmente reconocidas y de la misma región de origen, Burdeos. Merlot se cultiva en todos los países vitivinícolas; Malbec se ha convertido en el ícono de los vinos argentinos. Las dos se cultivan con excelentes resultados en los valles de Baja California.

VINICULTORES FINCAS MX

GRENACHE ROSADO FINCAS

Grenache

Rosado · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Valle de Ojos Negros, San Antonio, Uruapan , San Vicente



VINIFICACIÓN

Por el método de maceración prolongada y prensado, es un vino sin fermentación maloláctica para ayudar a potencializar los aromas propios de la uva.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rosado salmón brillante.*

NARIZ *Con intensos aromas a sandía, fresas, toronja, arándanos y mermeladas.*

BOCA *Entrada aterciopelada, que cuando lo movemos por la boca aparecen una acidez fresca potencializando las notas a fresas, cerezas maduras y cítricos.*

MARIDAJE

Aperitivo, ensaladas, mariscos y cocina mexicana ligera.

VINICULTORES FINCAS MX

CHARDONNAY MOSCATEL FINCAS

Chardonnay Moscatel

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Valle de Ojos Negros, San Antonio, Uruapan , San Vicente



VINIFICACIÓN

COSECHA *Manual y selección de racimos.*

FERMENTACIÓN *Alcohólica en tanques de acero inoxidable con control de temperatura (entre 12 ºC y 15 ºC). Sin fermentación maloláctica.*

REPOSO *Corta estabilización y 4 meses de reposo en botella antes de salir al mercado.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color dorado con tonalidades verdosas.*

NARIZ *Muy intenso en aromas, con notas de flores blancas, tila, frutas tropicales, durazno, melocotón, guayaba y lichi.*

BOCA *Entrada suave y fresca, conservando una acidez marcada propia de los valles de Baja California.*

MARIDAJE

Aperitivo, ensaladas, mariscos y cocina asiática.

VINICULTORES FINCAS MX

FINCAS BLEND CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y MALBEC

Cabernet Sauvignon y Merlot

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de Guadalupe, Valle de Ojos Negros, San Antonio, Uruapan , San Vicente



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Fincas MX trabaja viñedos de distintos valles de Baja California (Ojos Negros, San Antonio de las Minas, Valle de Guadalupe, Uruapan, San Vicente y Santo Tomás). Enólogo: Sergio Heras.*

CRIANZA *12 meses en barricas de segundo uso de roble francés y americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Granate intenso.*

NARIZ *Ciruela, casis, fresas y chocolate oscuro.*

BOCA *Entrada aterciopelada, de taninos marcados y redondos; buen equilibrio y final largo de frutos rojos, chocolate y frutos secos.*

MARIDAJE

Carnes a la parrilla, tacos, pastas y quesos semicurados. Servir a 14-16 °C.

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

BIXO PET NAT VERDEJO · MÉTODO ANCESTRAL

Verdejo

Espumoso · 750 ml

VINIFICACIÓN

ELABORACIÓN *Petillant Naturel de elaboración ancestral: vino blanco con burbujas que nacen de la botella. Sin sulfitos y sin filtrar.*

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2022.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Es un vino brillante, de color amarillo lima y tonalidad verdosa. Con aguja fina y rosario permanente.*

NARIZ *La nariz es intensa y limpia con notas de flores blancas, cítricos y manzana Golden, con un toque herbal.*

BOCA *Es un vino alegre y expresivo en la boca, con una burbuja delicada, un tacto glicérico y voluminoso por el contacto con las lías. De gran permanencia y personalidad.*

MARIDAJE

Marida con cualquier situación, lugar y compañía. Servir a 6-8 ºC.

DATOS DE BODEGA

Bixo es divertido, audaz, aventurero y te invita a intentar cosas nuevas todos los días. Nunca destaparás el mismo vino dos veces.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

LÁGRIMAS ROSADO

Tempranillo

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2022.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color rosado salmón, brillante, limpio y elegante.*

NARIZ *Intensidad aromática, donde destacan los frutos rojos y los cítricos.*

BOCA *Fresco, seco, taninos suaves, acidez elegante y equilibrada, acompañada con una gran gama de matices frutales.*

MARIDAJE

Ensaladas frescas y carnes blancas ligeras; quesos suaves y cremosos. Gastronomía mexicana: pozole. Servir a 6-8 °C.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

LÁGRIMAS CHARDONNAY

Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California, México.*

COSECHA *2018. Durante agosto se lleva a cabo la vendimia de Chardonnay y se realiza una cuidadosa selección manual de cada uno de los racimos.*

NOTAS DE CATA

Vino joven con notas tropicales como la piña y el plátano, que acompañan una sutil nota de flor de manzanilla. Es muy fresco.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes blancas, pescados y mariscos. Servir a 8-10 °C.

DATOS DE BODEGA

Bodega: Vinícola Regional de Ensenada. Viñedos: Llano Colorado. Edición limitada. Lágrimas se inspira en la celebración de la vida y de la felicidad; nace en los viñedos de Llano Colorado, en el Valle de San Vicente, Baja California.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

LÁGRIMAS SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2022.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja con matices verdosos. Limpio y brillante.*

NARIZ *Nariz afrutada, notas cítricas y de chabacano, con toques minerales y de miel de acacia.*

BOCA *Vino fresco y joven, con buen equilibrio entre la acidez y la cremosidad. Largo en paladar.*

MARIDAJE

Ostiones, mariscos frescos, carnitas, tacos de adobada. Servir a 6-8 °C.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

LÁGRIMAS VERDEJO

Verdejo

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2021.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color oro pálido con destellos paja, color vibrante y brillante.*

NARIZ *Nariz expresiva con notas de flores blancas, pera, cítricos, papaya verde. Nariz compleja y elegante.*

BOCA *Frescura elegante y equilibrada, con paladar medio amplio y final tenso y delicado. Retrogusto cítrico persistente.*

MARIDAJE

Pescados a las brasas o en salsa de mantequilla cítrica, mariscos en salsa, aves, pulpo a las brasas. Garnachas mexicanas. Servir a 8-10 ºC.

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

LÁGRIMAS VERDEJO CON BARRICA

Verdejo

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2021.*

CRIANZA *12 meses de reposo en barrica de roble francés.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja, limpio, brillante e intenso debido a los 12 meses de reposo en barrica.*

NARIZ *Aromas florales, cítricos y notas tropicales de notable complejidad; frutas y aromas que se envuelven con el tostado de la barrica de roble francés.*

BOCA *Vino seco, estructurado; conserva su frescura con una acidez balanceada, que destaca los toques característicos de la variedad.*

MARIDAJE

Paella de mariscos, pescados en salsas cremosas; quesos suaves y cremosos. Gastronomía mexicana: risotto de camarón. Servir a 10-12 °C.

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

SURCO 2.7

Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Cosecha 2017.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble americano y 12 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

Limpio y con ligero brillo, capas de tonalidad rojo sangre y carmín, especiado y frutal en primera impresión olfativa, expresivo tabaco, miel, pimientos, cacao, chocolate, mocca, esencias a setas, hojas y sutil madera. Segunda impresión olfativa: café, lácteos, violetas, cerezas, higos, compota. Elegante, muy buen equilibrio y estructura, acidez justa, seco, pulido.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, arrachera, cordero y quesos curados. Servir a 14-16 ºC.

DATOS DE BODEGA

Bodega: Vinícola Regional de Ensenada. Viñedos: Llano Colorado.

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

SURCO ROJO

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California, México. Añada 2020.*

CRIANZA *Hasta 8 meses en barrica.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Gran color rubí.*

NARIZ *Notas de frutas negras, que recuerdan a higo maduro y especiado al final.*

BOCA *Equilibrado, armónico, con taninos suaves, se distingue la presencia discreta de madera, resultado de la crianza en barrica.*

MARIDAJE

Mezcla excepcional para acompañar con cortes de roast beef, pizza de carnes frías. Comida mexicana: tacos de arrachera. Servir a 14-16 ºC.

DATOS DE BODEGA

"Rendimos tributo a cada surco de tierra rojiza que representa nuestro origen."

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

MAIJA MERLOT

Merlot

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Cosecha 2016.*

CRIANZA *12 meses en barrica y 12 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

Densidad media, limpio, radiante, de color rojo cereza. Impresión olfativa: grosella, fresa, zarzamoras, granada, notas frutales, claveles, gladiolas, ate, jamaica, encino, sotobosque, nueces, café, lácteos, anís, toque de humedad, hierbas, mentoles y tabaco. Con gran sabor, acidez viva, fresco, alegre y jovial, largo, cálido, seco, equilibrado y estructurado, taninos integrados, elegante. Retrogusto de cerezas.

MARIDAJE

Carnes rojas, pastas con salsas de carne y quesos de maduración media. Servir a 14-16 °C.

DATOS DE BODEGA

Bodega: Vinícola Regional de Ensenada. Viñedos: Llano Colorado. Enólogo: Colaboración Enológica®.

LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

MAIJA TEMPRANILLO

Tempranillo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2020.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble francés y americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rubí brillante, elegante y con gran equilibrio.*

NARIZ *Aromas intensos, exquisitas notas tostadas con frutos negros.*

BOCA *Excelente acidez, taninos intensos y maduros; magnífico cuerpo. El tiempo ideal en barrica de roble francés y americano hacen de éste un vino excepcional.*

MARIDAJE

Pescados grasos como el salmón, carnes rojas o de caza, embutidos, quesos semicurados. Gastronomía mexicana: papadzules y panuchos de cochinita pibil. Servir a 14-16 ºC.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

MAIJA NEBBIOLO

Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Añada 2020.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble francés y americano.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí, con ribetes violáceos.*

NARIZ *Marcado carácter frutal, con notas de frutos rojos como la cereza, ciruela y frambuesa.*

BOCA *Vino redondo, con taninos bien integrados; su tiempo de crianza en barrica de roble francés y americano hacen de éste un vino con personalidad y carácter único.*

MARIDAJE

Platillos con aceite de trufa, como risottos o pastas con salsas blancas; corte de carne a las brasas acompañados de verduras a la parrilla. Gastronomía mexicana: mole. Servir a 14-16 ºC.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

TÁNDEM

76% Syrah y 24% Merlot

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Valle de San Vicente. Añada 2020.*

CRIANZA *Tinto de crianza: 18 meses.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Color cereza madura, capa media/baja, ribete transparente, limpio y brillante.*

NARIZ *Aromas a mermelada de arándanos y frambuesas maduras; notas características de la barrica, como mantequilla, cacao, chocolate y cuero.*

BOCA *Jugoso y equilibrado, con taninos bien integrados que destacan su personalidad. Redondo en boca, buena persistencia.*

MARIDAJE

Ideal para degustar con carpaccio de res con parmesano, quesos no tan curados, suaves y cremosos, y postres como el pay de queso. Servir a 16-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

Vinícola La Trinidad · Llano Colorado.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

J.2.10 CABERNET SAUVIGNON Y NEBBIOLO

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Cosecha 2015.*

CRIANZA *12 meses en barrica de roble francés y 14 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

Matiz rojo negruzco, profundo, resplandeciente, nítido, espeso. Impresión olfativa: cerezas, zarzamoras, pastel de frutas, cajeta, miel, cacahuates, avellanas, mentoles, anís, todos con un toque ahumado y tostado. Cálido. Necesita tiempo para respirar. Segunda impresión olfativa: cáscara de nuez, ramas, setas, mejorana, salvia. Seco al paladar, ataque potente, espeso de volumen, arenoso, terciopelo. Predominio del olfato sobre el gusto. Tanicidad sedosa, pulido, súper acidez, largo desarrollo. Retrogusto extenso y frutal.

MARIDAJE

Cortes de carne a la parrilla, cordero, caza y quesos curados. Servir a 16-18 ºC.

DATOS DE BODEGA

Bodega: Vinícola Regional de Ensenada. Viñedos: Llano Colorado. Enólogo: José Luis Durand.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



LLANO COLORADO · VINÍCOLA REGIONAL DE ENSENADA

ANCÓN SAN VICENTE

Nebbiolo y Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Llano Colorado, Valle de San Vicente, Baja California. Cosecha 2014.*

CRIANZA *14 meses en barrica francesa y 16 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

Profundo y oscuro de apariencia, densidad tupida, matiz rojo negruzco, pinta la copa, luminoso y limpio. Primera impresión olfativa: capulín, sándalo, lácteos, dátil, maple, dulce de leche, turrón, avellanas, cacahuates, pimientas, mentoles, anís. Intensa paleta aromática. Segunda impresión olfativa: caoba, vainilla, eneldo, ahumado y tostados. Gusto: suave y con clase, elegante, fino y con tanicidad pulida, seco, equilibrado, estructurado, apetitoso, largo final. Retrogusto frutal.

MARIDAJE

Carnes rojas, quesos fuertes y cochinita pibil. Servir a 16-18 °C.

DATOS DE BODEGA

Bodega: Vinícola Regional de Ensenada. Viñedos: Llano Colorado. Enólogo: José Luis Durand.

MÉXICO
Valle de San Vicente, Baja California



VINALTURA

ABREPUERTAS, NEBBIOLO Y GARNACHA

Nebbiolo y Garnacha

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN *Tanques de acero inoxidable.*

AÑEJAMIENTO *Sin barrica, mínimo 6 meses de botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino brillante, color rosa cereza con ribete color marrón.*

NARIZ *Vino con buena intensidad aromática con carácter frutal, notas de ciruela, mamey y papa dulce.*

BOCA *Vino fresco con buena acidez y final con ligera presencia de tanino.*

MARIDAJE

Comida agridulce, cochinita pibil y tacos al pastor.

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINALTURA

ABREPUERTAS, SAUVIGNON BLANC Y CHENIN

Sauvignon Blanc y Chenin

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN *Tanques de acero inoxidable.*

AÑEJAMIENTO *Sin barrica, mínimo 6 meses de botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino limpio y brillante color verdoso y un ribete plateado.*

NARIZ *Intensidad aromática alta de carácter frutal destacando notas de melón verde, manzana, membrillo y algunas notas florales como la manzanilla.*

BOCA *Vino con una muy buena acidez, fresco y reafirmando las notas frutales en el retrogusto.*

MARIDAJE

Queso con miel, pescado almendrado, cacahuates tostados.

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINALTURA

ABREPUERTAS, MALBEC

Malbec

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN *Tanques de acero inoxidable.*

AÑEJAMIENTO *12 meses de barrica de roble francés y americano, mínimo 6 meses de botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Capa de color alta, color violáceo intenso, con un ribete color granate, vino limpio y brillante con una densidad aparente media alta.*

NARIZ *Intensidad aromática elevada, notas frutales, dando como resultado notas compotadas de zarzamora y fresa.*

BOCA *Ataque amplio al paladar con un tanino elegante, buena acidez y muy fresco.*

MARIDAJE

Quesos suaves, ensalada de betabel con queso de cabra, pay de queso con frutos rojos.

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINALTURA

CHARDONNAY BARRICA

Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Chardonnay del Valle de Colón con paso por barrica, que le aporta volumen y notas tostadas.

NOTAS DE CATA

VISTA *Color amarillo dorado brillante con reflejos ligeramente intensos.*

NARIZ *Expresión media con notas de banana madura, flores blancas, fruta fresca verde y un ligero toque de caramelo. La barrica aporta sutiles notas a mantequilla y vainilla.*

BOCA *Ataque amplio y envolvente. Buena acidez a pesar del paso por barrica, lo que mantiene frescura y equilibrio. Notas de mantequilla y moca, textura cremosa y permanencia media a media alta.*

MARIDAJE

Pastas cremosas (alfredo, cuatro quesos), risotto de hongos, cocina mexicana especiada como chiles en nogada o enchiladas con salsa cremosa. También armoniza bien con comida ligeramente picante y gastronomía mexicana contemporánea.

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINALTURA

SAUVIGNON BLANC BARRICA

Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINIFICACIÓN

Sauvignon Blanc del Valle de Colón con paso por barrica, que suma textura y complejidad a su frescura.

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino brillante con color amarillo paja y ribetes dorados, límpido.*

NARIZ *Muy expresivo, con intensas notas tropicales como guayaba y kiwi, acompañadas de matices vegetales frescos y toques de manzanilla. La crianza aporta sutiles notas de vainilla y ligero caramelo.*

MARIDAJE

Excelente con platillos que incluyan lácteos: pastas con salsa cremosa, risottos, pollo en salsa blanca o enchiladas suizas. También armoniza con quesos frescos, cocina mediterránea y platos con hierbas frescas.

VINALTURA

RIESLING BARRICA

Riesling

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN *Tanques de acero inoxidable.*

AÑEJAMIENTO *Sin barrica, mínimo 6 meses de botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Vino limpio y brillante, color amarillo paja con destellos plateados.*

NARIZ *Intensidad aromática media, notas cítricas resaltando la cáscara de limón y la flor de naranjo.*

BOCA *Vino fresco con un ataque amplio al paladar, con una acidez balanceada y larga permanencia en boca.*

MARIDAJE

Ceviche verde, pepitas garapiñadas.

MÉXICO
Valle de Colón, Querétaro



VINÍCOLA EL CONSUELO · LAS ARCINAS

ROSADO LAS ARCINAS

100% Malbec

Rosado · 750 ml

VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Valle de las Arcinas, Zacatecas: 20 hectáreas sobre suelos arcillo-limosos a 2.100 msnm.*

VINIFICACIÓN *Cosecha manual y mínima intervención desde el despalillado hasta la fermentación, con levaduras nativas del viñedo y una noche de maceración.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Salmón brillante con ribetes plateados.*

NARIZ *Frutos rojos frescos como fresa, frambuesa y cereza, y cítricos donde destaca la toronja.*

BOCA *Carácter frutal, rica acidez y larga permanencia.*

MARIDAJE

Frutos del mar crudos, sushi, ensaladas cítricas, chile en nogada o como aperitivo. Servir a 10 ºC.

MÉXICO
Valle de Las Arcinas,Zacatecas



VINÍCOLA EL CONSUELO · LAS ARCINAS

SAUVIGNON BLANC LAS ARCINAS

100% Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

MÉXICO
Valle de Las Arcinas,Zacatecas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Valle de las Arcinas, Zacatecas: 20 hectáreas sobre suelos arcillo-limosos a 2.100 msnm.*

VINIFICACIÓN *Cosecha manual y mínima intervención desde el despalillado hasta la fermentación, con levaduras nativas del viñedo y bentonita para la clarificación. Reposa 6 meses en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo paja, ligeramente turbio.*

NARIZ *Limón amarillo, naranja, manzana verde y hierbas frescas.*

BOCA *Acidez equilibrada; se confirma el perfil cítrico, con un final largo y un toque herbal.*

MARIDAJE

Solo, como aperitivo, o con ensaladas frescas, mariscos crudos, ceviches, pescados blancos, tostadas de atún o sushi. Servir a 10 °C.

VINÍCOLA EL CONSUELO · LAS ARCINAS

CABERNET SAUVIGNON LAS ARCINAS

100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

MÉXICO
Valle de Las Arcinas,Zacatecas



VINIFICACIÓN

VIÑEDO *Valle de las Arcinas, Zacatecas: 20 hectáreas sobre suelos arcillo-limosos a 2.100 msnm.*

VINIFICACIÓN *Cosecha manual y mínima intervención desde el despalillado hasta la fermentación, con levaduras nativas del viñedo y poca filtración para conservar las condiciones naturales de la uva. 6 meses en barrica de roble francés y 6 meses de estabilización en botella.*

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo granate intenso, limpio y brillante.*

NARIZ *Frutos rojos frescos, flor de jamaica, ciruelas rojas, especias dulces y un toque mentolado.*

BOCA *Acidez media y carácter frutal, con larga permanencia.*

MARIDAJE

Carnes asadas, braseados, barbacoas, moles o adobos ligeros. Servir a 16 ºC.

VINÍCOLA EL CONSUELO · LAS ARCINAS

CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET FRANC RESERVA LAS ARCINAS

Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN NO OFICIAL

Ensamblaje Reserva de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc del Valle de las Arcinas, con crianza en barrica.

NOTAS DE CATA NO OFICIAL

Rojo rubí profundo. Aromas de frutos negros, pimienta, especias y notas de roble; en boca es estructurado, elegante y persistente.

MARIDAJE NO OFICIAL

Cortes de carne a la parrilla, cordero, caza y quesos curados.

MÉXICO
Valle de Las Arcinas,Zacatecas



2026

VINOS DE SUDÁFRICA

2 ETIQUETAS · 1 BODEGA

Neethlingshof Wine Estate

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

NEETHLINGSHOF WINE ESTATE

ESTATE PINOTAGE

VEGANO

STELLENBOSCH, SUDÁFRICA

100% Pinotage

● Tinto · 750 ml

SUDÁFRICA
Stellenbosch



VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada manualmente a un promedio de 25,2° desde finales de febrero hasta principios de marzo con un rendimiento de 18 toneladas por hectárea. Fermentación en rotación. Los tanques se llevaron a cabo entre 22° y 25°C durante siete días. Después de la fermentación maloláctica el vino fue madurado en un combinación de roble francés (60%) y americano (40%), con un 40% en barricas nuevas por un periodo de 7 meses.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso.*

NARIZ *Aromas de ciruela roja madura y cereza negra con un matiz de clavo y un sutil ahumado*

BOCA *Vino con mucho cuerpo, con una potente bebibilidad inicial y sabores de cereza negra, dátiles, té negro con una sensación en boca texturizada y taninos ricos.*

MARIDAJE

El vino ya está listo para beber, pero madurará bastante durante los próximos cinco a diez años.

NEETHLINGSHOF WINE ESTATE

ESTATE CABERNET SAUVIGNON

VEGANO

STELLENBOSCH, SUDÁFRICA

SUDÁFRICA
Stellenbosch



100% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

La uva fue cosechada a mano a 24º durante mediados a finales de marzo. Después del despalillado y estrujado, el mosto se fermentó utilizando una levadura pura seleccionada cultura. Después de la fermentación maloláctica, el vino fue madurado durante un período de 24 meses en barricas de roble predominantemente francés. Para el 45% del vino se utilizaron barricas nuevas de roble con el el resto maduró en barricas de segundo y tercer llenado.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí intenso.*

NARIZ *Nariz compleja con aromas de cereza negra y arándano con aromas de tabaco, pimienta blanca y cedro.*

BOCA *Ricos sabores de mora, mora y ciruela pasa, complementado con vainilla y sutiles especias ofrecidas por roble. Bien estructurado con taninos secos y ricos.*

MARIDAJE

Disfrútelo solo o con cordero o ternera asados, caza, pescado, ensalada picante de quinoa, berenjena rellena o verduras asadas.

2026

VINOS DE AUSTRALIA

2 ETIQUETAS · 1 BODEGA

Badgers Creek

BADGERS CREEK

CHARDONNAY SEMILLON

MURRAY VALLEY, AUSTRALIA

70% Sémillon 30% Chardonnay

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian mecánicamente por la noche a fría temperatura. Las uvas se expriman y se vinifican a 15° durante una semana.

NOTAS DE CATA

VISTA *Claro, dorado con reflejos verdes*

NARIZ *Aromas de agrumas con una toca de vainilla*

BOCA *Equilibrado y se bebe fácilmente; revela notas de frutas blancas*

MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar ensaladas mixtas, carnes blancas y quesos.

AUSTRALIA
Murray Valley, South Eastern



BADGERS CREEK

SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

MUNAY DARLING, AUSTRALIA

60% Shiraz 40% Cabernet Sauvignon

● Tinto · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas se vendimian a plena madurez; despalillado, pisa y fermentación durante 6 hasta 12 días. Los remontajes periódicos permiten de liberar el color de la piel. La temperatura de fermentación está regulada (max 32ºC) y prensado suavemente. El vino se extrae, se filtra y se embotella.

NOTAS DE CATA

VISTA *Rojo rubí, medianamente intenso y límpido*

NARIZ *Aromas de frutos rojos maduros, de cacao, de regaliz con notas de especias, típicas de esta cepa.*

BOCA *Vino redondo y cálido, con taninos muy suaves, bella persistencia aromática.*

MARIDAJE

Ideal con las carnes rojas, platos exóticos y con muchos quesos.

AUSTRALIA
Murray Darling,South Eastern



2026

VINOS DE NUEVA ZELANDA

1 ETIQUETA · 1 BODEGA

Bodega Nau Mai

Pedir por WhatsApp · 984 136 90 15

BODEGA NAU MAI

SAUVIGNON BLANC

MARLBOROUGH, NUEVA ZELANDA

Sauvignon Blanc

Blanco · 750 ml

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan y se despalilla directamente. Están prensados para conservar frescura. Fermentación con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

VISTA *Amarillo verde muy claro.*

NARIZ *Aromas de grosella y frutos tropicales : mango y fruta de la pasión.*

BOCA *Fresco, afrutado con notas de frutos exóticos y final amplio.*

MARIDAJE

Ensaladas, espárragos, queso de cabra y aperitivo.

NUEVA ZELANDA
Marlborough



CRU

— Wines —

Distribuidora de vinos · Riviera Maya

Pedidos, degustaciones y propuestas a la medida de su carta

WhatsApp 984 136 90 15

PLAYA DEL CARMEN · TULUM · CANCÚN · COZUMEL · HOLBOX