



disbegal

DISTRIBUCIONES

• SELECCIÓN SUMILLER •



dishegal
DISTRIBUCIONES
• SELECCIÓN SUMILLER •

El vino es naturaleza, arte y cultura. Un mundo de aromas, texturas, sabores y colores de nuestra tierra que evocan recuerdos, vivencias únicas.

Un viaje por los sentidos hacia los grandes placeres de la vida.

Estas sensaciones puedes experimentarlas con nuestra gran selección de vinos, bodegas y denominaciones de origen.

Descubre nuestro amplio catálogo. La selección más completa para satisfacer a los paladares más exigentes.

ÍNDICE

D.O. RIAS BAIXAS

P. 6

D.O. BIERZO

P. 50

D.O. RUEDA

P. 103

**VINOS
VEGA SICILIA**

P. 119

SANGRÍA

P. 142

D.O. RIBEIRO

P. 20

D.O. CA RIOJA

P. 55

D.O. SOMONTANO

P. 106

**D.O. VINHO
VERDE**

P. 124

**VINOS DULCES/
SIDRA**

P. 145

D.O. VALDEORRAS

P. 28

**D.O. RIBERA DEL
DUERO**

P. 76

D.O. TORO

P. 108

D.O. CAVA

P. 126

**LICORES Y
DESTILADOS**

P. 148

D.O. RIBEIRA SACRA

P. 35

V.T. CASTILLA-LEÓN

P. 93

D.O. JUMILLA

P. 111

**AOC
CHAMPAGNE**

P. 131

ACEITE

P. 160

D.O. MONTERREI

P. 44

SIN D.O.

P. 99

D.O. ALICANTE

P. 113

**ESPUMOSOS
GALLEGOS**

P. 136

D.O.P. SALAMANCA

P. 48

I.G.P. MALLORCA

P. 101

D.O. NAVARRA

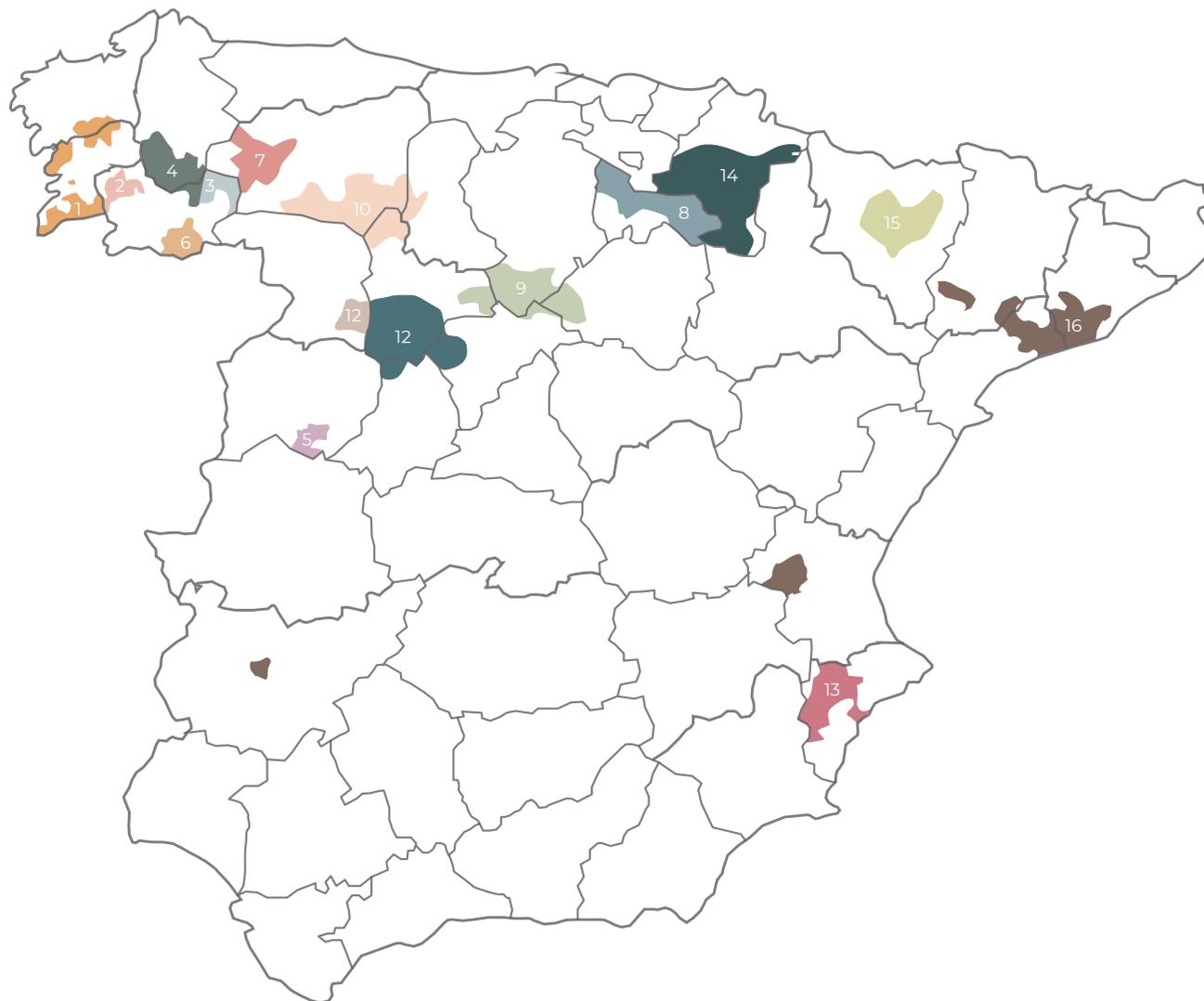
P. 116

**PROSSECO
FRIZZANTES**

P. 139

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- 1 D.O. RIAS BAIXAS
- 2 D.O. RIBEIRO
- 3 D.O. VALDEORRAS
- 4 D.O. RIBEIRA SACRA
- 5 D.O.P. SALAMANCA
- 6 D.O. MONTERREI
- 7 D.O. BIERZO
- 8 D.O. CA RIOJA
- 9 D.O. RIBERA DEL DUERO
- 10 V.T. CASTILLA-LEÓN
- 11 D.O. RUEDA
- 12 D.O. TORO
- 13 D.O. ALICANTE
- 14 D.O. NAVARRA
- 15 D.O. SOMONTANO
- 16 D.O. CAVA



The background of the image consists of several overlapping, dark-colored leaves, possibly grape leaves, with prominent vein structures. The leaves are set against a dark, almost black background. On the left side, there is a solid orange rectangular tab that points towards the right, where the text is located.

D.O. RIAS BAIXAS

MAR DE FRADES GODELLO

 O Salnés, Pontevedra

 100% Godello

 Crianza de 12 meses con sus lías en constante y lento movimiento, después solo un 10% pasó a barricas de roble francés durante 3 meses donde también se realiza la crianza sobre lías, llegado su ensamblaje para el embotellado, las botellas se guardan en bodega durante 4 meses

 8-10 °C



Color limón muy pálido y reflejos lima, asoma radiante y luminoso.

Intensidad de piña y mango, fondo de azahar y fruta de hueso, recuerdos balsámicos.

Boca grasa, armada y contundente. Final fino y delicado, donde las lías aportan untuosidad y volumen.

MAR DE FRADES

 O Salnés, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza en depósito de acero sobre sus lías finas durante 5 meses

 8-10 °C



Color alimonado con reflejos de cáscara de manzana verde.

El radiante aspecto invita a apreciar las notas florales, jazmín y violetas que se entremezclan con hinojo, mango y albaricoque que acompañan a la intensidad de las notas salinas.

En el paladar, se vislumbra sublime, atrevido y contundente, para llegar a un final sofisticado y atlántico.

FINCA VALIÑAS

 O Salnés, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 2 años con sus lías en acero inoxidable

 8-10 °C



Color limón iluminado, con reflejos acerados.

En nariz recuerdos de finas hierbas, piña, nueces, que armonizan equilibradamente con sutiles aromas de flores blancas y recuerdos balsámicos. Fino y elegante.

Delicado en la boca, su paso es contundente y amable, se intuyen notas de especias y frutas exóticas, que potencian un final con sensación fresca y untuosa, muy salino. Final fino y delicado, donde las lías aportan luminosidad y volumen.

FINCA MONTEVEIGA MAR DE FRADES

 Ribera del Ulla,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de
14 meses con
sus lías en acero
inoxidable

 9-10 °C



Amarillo, con reflejos dorados, limpio y brillante.

Aromas de fruta madura (manzana y albaricoque), menta y eucalipto.

Acidez equilibrada y una textura envolvente.

FOLLAS NOVAS

📍 O Salnés, Pontevedra

🍇 100% Albariño

🍷 Sin crianza

🌡️ 8-10 °C



Amarillo pajizo con ribetes verdes e intensos. Límpido y brillante.

Intensidad media-alta, destacan las flores blancas y cítricos. Fondo balsámico con recuerdos a hierbaluisa.

Acidez fresca, bien equilibrada y muy floral. Balsámico en la retronasal.

Nº12

📍 O Salnés, Pontevedra

🍇 100% Albariño

🍷 Sin crianza

🌡️ 8-10 °C



Amarillo pajizo con tonos acerados, finísimo carbónico, límpido y brillante.

Intensidad media-alta con recuerdos a flores blancas (acacia y azahar), frutas de hueso con un fondo tropical dulce y recuerdos a lima y kiwi.

Boca fresca, entrada golosa y con fino carbónico natural. Paso de boca cremoso y aromático. Agradable final con intensas notas frutales.

PACO & LOLA

📍 O Salnés, Pontevedra

🍇 100% Albariño

🍷 Crianza de 3 meses sobre lías en depósito de acero inox

🌡️ 8-10 °C



Amarillo pajizo con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante.

Intensidad media-alta, floral (azahar), cítricos (piel de limón, pomelo y mandarina), tropical (mango, lichis) y frutas de hueso. Muy fresco e intenso.

Paso de boca grasoso y equilibrado. Recuerdos frutales y cítricos, con un postgusto largo y muy persistente.

PACO & LOLA PRIME

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lías
durante 1 año en
acero inoxidable

 10-12 °C



Amarillo pajizo con ribetes intensos, limpio y brillante.

Intensidad media-alta con aromas de fruta madura como el melocotón blanco. Recuerdos a fruta escarchada y un fondo elegante de lías y cítricos maduros.

Boca envolvente y aterciopelada. Notas de fruta madura con una acidez bien integrada. Retrogusto balsámico y cítrico.

PACO & LOLA VINTAGE

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lías
durante 4 años en
acero inoxidable

 10-12 °C



Amarillo pajizo con tonalidad verdosa intensa y leves reflejos dorados.

Intensidad media, con aromas a hierbas aromáticas (laurel, romero), especiado (comino) e infusión (té, manzanilla).

En boca es fresco, con buena acidez. Untuoso, graso, con recuerdos a fruta madura y tonos tostados. Retrogusto mineral y salino.

PACO&LOLA HERITAGE

 Val do Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 13
meses en barricas
de 500 litros de
roble europeo

 10-12 °C



Color amarillo pajizo con destellos dorados, limpio y brillante. En nariz se muestra complejo y elegante, combinando aromas de frutas maduras y piel de limón con las notas florales de acacia y sauco. En un segundo plano aparecen las hierbas aromáticas, toques sutiles de especias dulces y notas de almendra. De fondo el carácter mineral y salino con un suave matiz ahumado le otorgan gran profundidad y elegancia. En boca es amplio e intenso, con volumen y frescura en perfecto equilibrio, buena carga frutal, notas especiadas y salinas y con un final largo y persistente.

ANADIGNA 1932

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 6
meses en acero
inoxidable.

 8-9 °C



Amarillo pajizo, de tonalidad verdosa media, límpido y brillante, de intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, fondo mineral y salino.

En boca es fresco, buena acidez, cítrico, graso, untuoso, largo notas florales y reaparecen las notas cítricas y balsámicas, largo, fino amargor final.

ANADIGNA TRADICIONAL

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 6
meses en acero
inoxidable.

 8-9 °C



Amarillo pajizo, de tonalidad verdosa media, límpido y brillante, de intensidad media-alta, hierbas aromáticas, balsámicos, cítricos, fondo mineral y salino.

En boca es fresco, buena acidez, cítrico, graso, untuoso, largo notas florales y reaparecen las notas cítricas y balsámicas, largo, fino amargor final.

ANADIGNA SOBRE LIAS

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lias
de 7 meses en
acero inoxidable.

 9 °C



Amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, límpido y brillante, de intensidad media, flores blancas, manzana, cítricos maduros y lias finas.

Boca fresca, graso, floral, leves tostados, equilibrado, tiene un perfil muy salnés, floral, cítrico y mineral.

ANADIGNA FOU DRE

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 8 meses
sobre lías en acero
y 3 meses en
foudre.

 10 °C



Amarillo pajizo, con leve tonalidad verdosa, limpio y brillante, de intensidad media alta, perfumado, flores blancas, margaritas, mimosas, balsámicos, notas tropicales, feixoas, frutas confitadas, fondo cítrico, mineral y salino.

En boca es fresco, con buena acidez, untuoso, con volumen, madera nueva bien integrada, muy floral, elegante y fino amargor, final largo y equilibrado.

ANADIGNA TINTO

 O Salnés,
Pontevedra

 100% Caiño

 Crianza de 6 meses
en acero y 3 meses
en barrica de roble
francés.

 14-15 °C



Color cereza, de capa media, limpio y brillante, de intensidad media alta, fruta madura, toques especiados como a pimienta, con un fondo mineral.

En boca es fresco, ligero, con buena acidez y fino amargor, final largo.

ANADIGNA BLANC DE ROUGE

 Meaño-Salnés
(Pontevedra)

 80% Caiño Tinto,
20% Albariño

 Crianza de 10
meses en inox

 8-9 °C



Color naranja pálido, limpio y brillante.

De intensidad media-alta, manzana, albaricoque, almendra don fondo mineral y salino.

Complejo, con buena estructura en boca, fresco y vibrante por su buena acidez, agradable amargor final.

FILLABOA

 Condado do Tea, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 4 meses mínimo

 8-10 °C



Amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

Alta intensidad de aroma, fruta madura, piña, manzana, mango y cítricos. Muy franco y aromático. Notas fermentativas agradables.

Boca suave, untuoso, acidez muy bien integrada, bien estructurado. Equilibrado, fresco y persistente.

SELECCION FINCA MONTE ALTO

 Condado do Tea, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses

 8-10 °C



Amarillo pajizo con tonalidades verdosas, limpio y brillante.

Alta intensidad aromática, notas de fruta madura, manzana, cítricos, notas de panadería, brioche y leves notas tostadas que irán apareciendo en el tiempo en botella.

Boca estructurada, fresca, acidez muy bien integrada, untuoso y suave. Aromas de fruta madura vía retronasal, complejo y redondo.

LA FILLABOA 1898

 Condado do Tea, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 6 años en depósito de acero inoxidable sobre lías finas con battonages periódicos

 10-11 °C



Amarillo pajizo con tonalidades doradas, limpio y brillante.

Tostados, con fondos frutales almibarados, fruta muy madura, recuerdo de manzana asada y de panadería.

Suave en el ataque, se perfila con una acidez muy bien integrada, volumen y larga persistencia.

EIDOSELA

 Arbo, O Condado, Pontevedra

 100% Albariño

 Sin crianza

 8-10 °C



Color amarillo pajizo con brillantes destellos verdosos.

Intensidad alta. Resulta muy fragante con notas frutales y florales. Fresco y sutil, recuerda a la fruta de hueso como el albaricoque, secundado por frescos matices cítricos de lima.

Sedoso y glicérico con una acidez muy bien integrada.

EIDOSELA SELECCIÓN

 Arbo, O Condado, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza sobre lías en depósitos de inox.

 9-10 °C



Amarillo pajizo con destellos verdosos, limpio y brillante. Intensidad muy alta destacando frutas de hueso y florales.

Muy franco y elegante. Delicado, cremoso y goloso.

Gran potencia, muy persistente y con gran cuerpo y estructura.

EIDOSELA HERENCIA

 Arbo, O Condado, Pontevedra

 100% Albariño

 Crianza de 4 meses mínimo en barricas de roble francés nuevas de 300L y de 500L

 10-11 °C



Amarillo pajizo con destellos verdosos. Muy limpio y brillante.

Intensidad muy alta. Destacan las frutas de hueso como el albaricoque. Presenta un bouquet muy equilibrado y simbólico. Con notas tostadas, ahumadas y florales, es muy franco y elegante.

Tiene un paso por boca equilibrado y sedoso. Es delicado pero muy persistente, y estructurado, tiene un final de madera muy noble.

ARDORA MARIS

📍 Arbo, O Condado,
Pontevedra

🍇 70% Albariño
20% Treixadura
10% Loureira,
godello y torrontes

🍷 Sin crianza

🌡️ 8-10 °C



Amarillo pajizo con ribete grisáceo, limpio, brillante.

Intensidad media-alta, muy afrutado, fresco y fragante, con notas de manzana.

Suave y delicado sabroso, elegante y con una acidez muy equilibrada.

CÍES

Meaño-Salnés (Pontevedra)

100% Albariño

Crianza parcial durante 6 meses: 20% inox y 80% en barricas de 225, 300, 400 y 500l en las mismas barricas donde realizan la fermentación.

8-10 °C



Color amarillo pajizo brillante.

En nariz, se perciben claras notas de frutas como manzana verde y pera, con un toque cítrico reminiscente de limón.

Tiene una boca intensa, mineral, vibrante, compleja y larga.

O RAIO DA VELLA

Meaño-Salnés (Pontevedra)

100% Albariño

Crianza durante 12 meses en foudre de 2.500l en las mismas barricas donde realizan la fermentación.

10 °C



Amarillo pajizo, limpio y brillante.

Nariz intensa con aromas de limón, laurel, hinojo, caqui y pomelo, sobre un fondo sutil de lías y notas cremosas.

Es sabroso y destaca por su eléctrica mineralidad y buena acidez.

SÁLVORA

Meaño-Salnés (Pontevedra)

100% Albariño

Crianza durante 12 meses en barricas de 600l en las mismas barricas donde realizan la fermentación.

11 °C



Color amarillo pajizo brillante.

Recuerdos a frutas maduras, como el melón, la piña, nectarina, níspero, con un fondo cítrico de lima.

En boca es salino, mineral, cítrico, con acidez refrescante, untuoso y con cuerpo.

CÍES TINTO

 Meaño-Salnés (Pontevedra)

 Caiño, Loureiro y Espadeiro

 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 500L y fudres de 1.500L

 14 °C



Color rubí.

Aromas complejos de mucha fruta roja, notas florales, recuerdos minerales y toques especiados.

En boca es afrutado, elegante y refrescante. Un vino ligeramente salino con una acidez brillante y unos taninos finos. El final es largo y muy agradable.

O RAIO DA VELLA CAIÑO

 Meaño-Salnés (Pontevedra)

 100% Caiño

 Fermentación en barricas abiertas y crianza de 12 meses en barricas de 500L

 14 °C



Aromas de fruta roja fresca, notas especiadas y toques minerales.

En boca es fresco, jugoso y equilibrado. Un vino con una acidez vibrante, un paso agradable.

O RAIO DA VELLA ESPADEIRO

 Meaño-Salnés (Pontevedra)

 100% Espadeiro

 Fermentación en barricas abiertas y crianza de 12 meses en barricas de 500L

 14 °C



Un vino tinto fluido con aromas de fruta roja, notas herbáceas y toques minerales.

En boca es rico, fresco y elegante. Un vino fino con una acidez vibrante y unos taninos bien integrados.

El final es largo y salino.

SIN D.O.

RODRIGO MÉNDEZ

AS COVAS

 Meaño-Salnés
(Pontevedra)

 100% Pinot noir

 Fermentación en
tino de madera de
500 litros y crianza
de 12 meses en
barrica de 500L

 15 °C



Rojo cereza madura.

Aromas a frutos rojos. Mineral, con aromas a suelo calcáreo.
Entrada amable y muy equilibrada.

Resalta la fruta roja. Muy buena acidez.

VIÑA CAEIRA

Condado do Tea,
Salvaterra de
Miño

100% Albariño

Crianza sobre lías
de 4 meses

8-10 °C



Presenta color amarillo pajizo con tonos dorados, limpio y brillante.

Nariz franca y directa de buena intensidad. En él destacan notas cítricas de lima, afrutadas de manzana verde y albaricoque.

En boca es un vino equilibrado de carácter atlántico, con una acidez y salinidad bien integrada.

MAR DEL NORTE

O Rosal, Pontevedra

100% Albariño

Crianza sobre lías
de 3 meses

8-9 °C



Brillante y cristalino.

Desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas.

Delicada suavidad y ligereza sutil en el paladar.



D.O. RIBEIRO

CASAL DE PAULA

Ribadavia,
Ourense

70% Treixadura
10% Torrontés
10% Godello
10% Albariño

Sin crianza

10-12 °C



Amarillo limón.

Maduro, con notas de melocotón y manzana.

Boca amplia y franca. Redondo y frutal.

CASAL DE PAULA D.H.

Ribadavia,
Ourense

100% Treixadura

Crianza de 6
meses en bodega
de roble francés
con 21 semanas
en contacto con
las lías

10-12 °C



Amarillo pajizo con aristas verdosas.

Notas de fruta confitada, bodega de madera bien ensamblada, notas de regaliz.

Intenso en boca. Buena conjunción entre madera y fruta. Taninos sedosos. Franco, graso y con amargor final que lo hace intenso.

CASAL DE PAULA TINTO

Ribadavia,
Ourense

25% Brancellao
25% Ferrón
25% Mencía
25% Sousón

Sin crianza

15-17 °C



Rojo violáceo.

En nariz, a sus notas minerales, añade frutas del bosque y frutas de hueso, con especias finales que le dan complijidad.

Amplia boca, carnosa y redonda, dando un postgusto largo, agradable y con marcado carácter atlántico.

LAUDES MENCER

 Santo André de Camporedo, Valle del Avia (Ribadavia)

 100% Caiño

 Crianza de 6 meses en barrica de roble francés de 500L

 8-9 °C



Amarillo dorado con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Las notas florales de jazmín, salvia y azahar del naranjo se mezclan a la perfección con los tonos cítricos de pomelo y bergamota a par que con las notas vegetales de boj y retama.

Muy untuoso en la entrada, sedoso y fresco. Calidez y frescura aportada por su acidez natural, llenan la boca de una chispeante explosión de sabores que recuerdan al paisaje donde maduraron las uvas.

FINCA AGOCHADA

 Santo André de Camporedo, Valle del Avia (Ribadavia)

 70% Treixadura
30% Caiño Blanco

 Crianza de 6 meses en barrica de roble francés de 500L

 9-10 °C



Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Es puro misterio, sugerencia y complejidad. Imaginemos árboles de bergamota, limoneros, albércigos y jazmines en medio de un bosque umbrío y misterioso con árboles de los que aflora una fragante resina.

Entrada untuosa y sávida. Redondo. Fruta de hueso arropada por taninos de terciopelo, frescos cítricos y profundas resinas. Mineral y balsámico, con un largo final salino inolvidable

LAUDES

 Lugar de Esposende, Cenlle. Valle del Avia

 60% Albariño
20% Godello
20% Caiño blanco

 Crianza de un 20% en barrica de roble francés durante 9 meses y 3 meses sobre lías en depósito inox

 8-10 °C



Amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpio y muy brillante.

Notas florales con un gran frescor vegetal. Flor de azahar del naranjo, hierbas de tocador sobre un fresco fondo cítrico de piel de lima. Piedra recién mojada por la lluvia, matices balsámicos y de flores silvestres.

Entrada sedosa que envuelve toda la boca y con mucho nervio aportado por la acidez de la añada. Sávido mineral y levemente salino.

CASAR DE VIDE

Castrelo de Miño,
Ourense

90% Treixadura,
Albariño, Godello,
Torrentés

Crianza sobre lías
finas

6-8 °C



Vivo color amarillo paja pálido con reflejos verdosos y acerados, limpio y muy brillante.

En nariz es intenso y muy directo, con toques de manzana recién cortada, cáscara de plátano verde, albaricoque también verde, y suaves toques de flor blanca y clavel.

Longitud y equilibrio, con recuerdos frescos del Atlántico, con una viva acidez, donde se perciben nítidos recuerdos de fresca manzana y melocotón, con final largo, vivo y equilibrado.

CM VIÑA TENENCIA

Castrelo de Miño,
Ourense

70% Treixadura
15% Godello
15% Albariño

Crianza sobre lías
finas

6-8 °C



Brillante color amarillo paja pálido, con tonos verdosos.

Fresco, intenso y elegante en nariz, dominando tonos de fruta de hueso y manzana verde entre aromas de heno recién cortado

Viva y elegante estructura en boca. Cuerpo fresco y untuoso.

ADEGA DO MOUCHO

 Ribadavia,
Ourense

 90% Treixadura
10% Albariño,
Godello, Caiño,
Loureira

 Crianza de 8
meses en bodega
de roble francés y
húngaro y reposo
en botellero de
bodega

 11 °C



Amarillo verdoso muy atractivo.

Intenso aroma frutal y floral, ciruela confitada, sobre un fondo tostado con una madera perfectamente ensamblada.

Goloso, intenso, de muy buen paso, untuoso y aterciopelado, sabroso y largo.

VIÑA DO CAMPO

 Ribadavia,
Ourense

 80% Treixadura
20% Torrontés

 Sin crianza

 9-11 °C



Amarillo pajizo, brillante con notas verdosas.

Muestra aromas complejos de fruta madura entrelazados con recuerdos cítricos y varietales.

Ligero, equilibrado, amplio, elegante, untuoso y muy expresivo. Postgusto intenso y prolongado con amplias sensaciones.

PAZO CARBALLO

 Ribadavia,
Ourense

 90% Treixadura
10% Loureira

 Crianza de
5 meses en
depósito de acero
inoxidable

 9-11 °C



De aspecto amarillo verdoso, brillante con notas doradas.

En nariz se muestra fresco, elegante, con notas minerales junto con frutos cítricos y recuerdos varietales.

Amplio en boca y con una equilibrada acidez. Final intenso, con amplias sensaciones frutales.

VENDIMIA ORO

 Ribadavia,
Ourense

 60% Treixadura
20% Torrontes
10% Loureira
10% Lado

 Sin crianza

 9-12 °C



Amarillo verdoso muy intenso.

Se muestra fragante en nariz con aromas de fruta blanca madura y frutos tropicales.

Sabroso en boca, intenso, confirmando, al paso, los aromas frutales. Final muy grato con amplio postgusto.

VIÑA DO CAMPO MENCÍA

 Ribadavia,
Ourense

 95% Mencia
5% Caiño

 Sin crianza

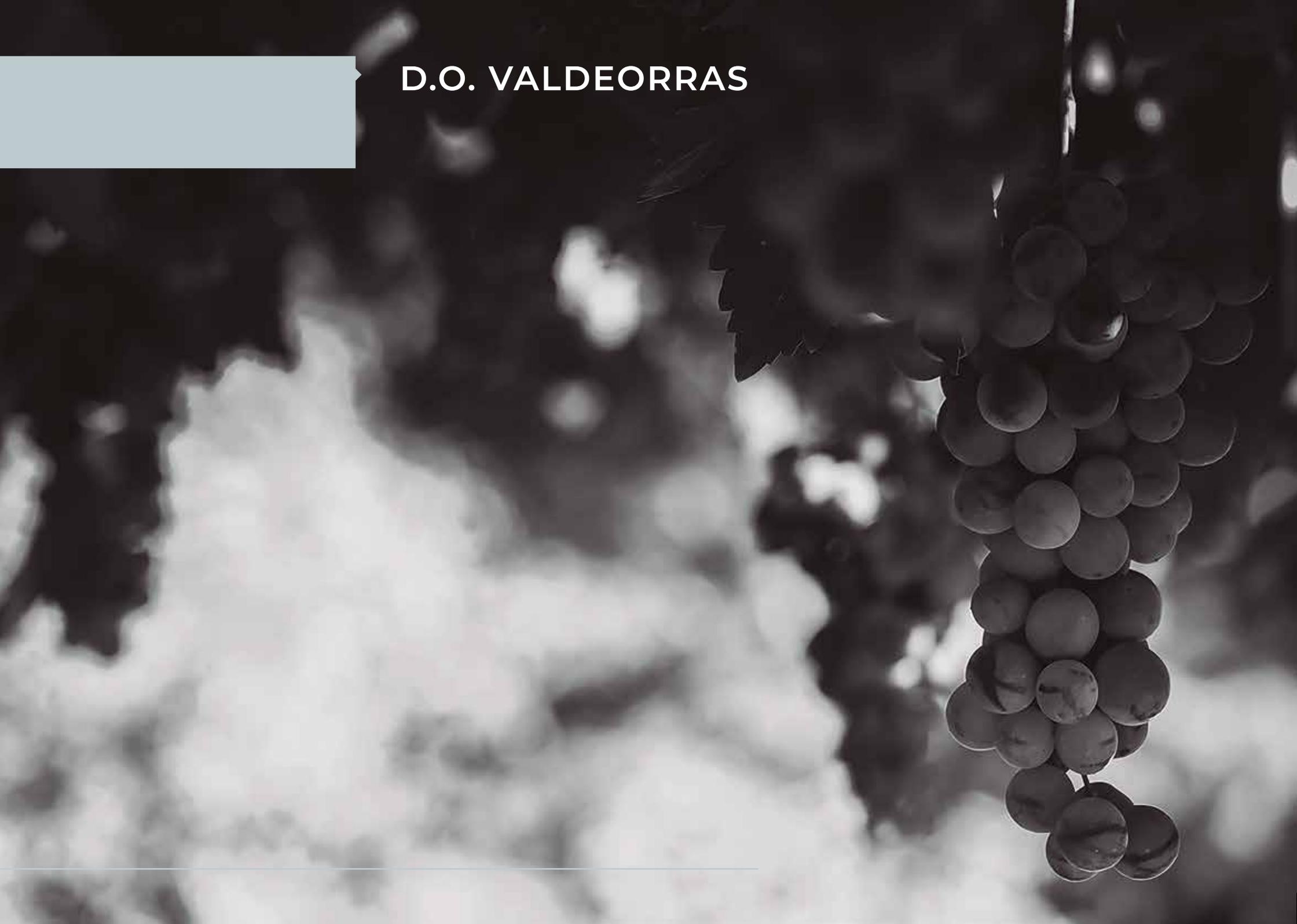
 14 °C



Se presenta con un atractivo y cubierto vestido rojo púrpura sostenido.

Aroma noble, complejo y al mismo tiempo maduro y limpio con intensidad a frutos en baya y endrinas.

Seco e incisivo en la entrada. Expresión tánica rica con carácter, a la vez que cambia en el postgusto y deja rica sensación de sabrosidad.



D.O. VALDEORRAS

MIL RÍOS GODELLO

 Petín,
Ourense

 100% Godello

 Crianza en depósito de acero inoxidable sobre sus lias

 10-12 °C



Limpio y brillante, presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos dorados.

Intenso, franco y complejo. La variedad y el terruño se reflejan fielmente en las notas de fruta madura, pera y albaricoque, con matices balsámicos (hierbabuena) y vegetales (aceituna).

Resulta fresco, equilibrado, glicérico y sabroso, apareciendo de nuevo elegantes aromas varietales y de crianza, con un postgusto agradable, largo y persistente.

MIL RÍOS MENCÍA

 Petín,
Ourense

 100% Mencía

 Crianza de 9 meses en depósito de acero inoxidable y 18 meses en botella

 15-16 °C



Color cereza picota con ribete rubí, capa media-alta.

Elegante y franco, el paso por madera, sin enmascarar el carácter varietal (frutas rojas, balsámicos y minerales), le aporta complejidad con ligeras notas tostadas, de regaliz, toffee. Sabroso y estructurado, untuoso de tanino aterciopelado.

En boca aparecen de nuevo, en perfecto equilibrio, los aromas de mencía junto con las notas aportadas por la crianza. Es carnoso, con un largo y persistente final.

MIL RÍOS GARNACHA BARRICA

 Petín, A Rúa
y Vilamartín
de Valdeorras,
Ourense

 100% Garnacha

 Crianza de 3 meses y medio en barricas de roble americano de 225l

 15 °C



A la vista presenta un elegante rojo picota, con capa media-alta.

En nariz resulta muy varietal, con aromas de frutas de bosque maduras, recuerdos de flores azules y balsámicos, notas acomplexadas con los ligeros matices de vainilla y especias aportadas por la crianza en barrica y en botella.

En boca es estructurado y equilibrado, fresco, sabroso y carnoso. Presenta un final muy largo y persistente, que permite disfrutar de nuevo de las notas procedentes de la variedad, el terruño y las crianzas.

PACO

 Petín,
Ourense

 100% Mencía

 Sin crianza

 12-15 °C



Color cereza picota intenso, de capa media-alta con ribetes violáceos.

Intensos aromas con expresión de frutos rojos, mermelada de frutas del bosque, toques florales y final balsámico.

En boca es elegante, fresco y frutal, con final balsámico y mineral, con un buen equilibrio de alcohol y acidez.

PACO & LOLA GODELLO

 Petín,
Ourense

 100% Godello

 Sin Crianza

 10-12 °C



Color amarillo de tonalidad verdosa intensa, finísimo carbónico, límpido y brillante.

Intensidad media con recuerdos a flores blancas, hierbas aromáticas y ligeros balsámicos. Con toques cítricos (pomelo y piel de limón), aromas minerales tipo pedernal y piedra.

Entrada fresca en boca, con buena acidez y untuoso. En paladar se muestra frutal y equilibrado, con un elegante amargor final.

VIÑAREDO GODELLO

 Córsgomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Godello

 Sin crianza

 8-10 °C



De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

Muestra un aroma limpio y afrutado donde destaca la manzana entre aromas a pomelo, piña y flor de tilo.

En boca se muestra equilibrado, fresco y untuoso con una notable sabrosidad y persistencia.

VIÑAREDO MENCÍA

 Córsgomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Mencía

 Sin crianza

 16-18 °C



Es un vino de color rojo violáceo intenso.

Con un aroma franco donde ensamblan perfectamente las frutas rojas y lacteados con una elegante mineralidad.

En boca es aterciopelado con un gran cuerpo y equilibrio que persiste en el tiempo.

VIÑAREDO ROSADO

 Córsgomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Sousón

 Sin crianza

 8-10 °C



Vino de color rojo cereza con tonalidad rosácea.

Aromas de fruta roja, golosina y piruleta.

En boca se muestra fresco con aromas a guinda y frutos del bosque.

A CERCADA

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Godello

 Fermentación en barricas de diferentes robles con battonage periódico y crianza durante 2 meses en barricas y 5 en inox.

 9-11 °C



Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

En nariz presenta una intensa carga frutal con aromas a fruta blanca y flores.

La boca se muestra sedosa con buen equilibrio de acidez donde resaltan los aromas de fruta blanca y el carácter varietal.

VIÑAREDO SOUSÓN BARRICA

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Sousón

 Crianza de 8 meses en barrica de roble y 4 en botella

 16-18 °C



Se muestra un vino brillante, denso de tonalidades azules y color rojo violáceo.

Su aroma es limpio con buena intensidad donde destacan los aromas a frutas rojas.

Su paso por boca es suave, destacan aromas a tostados. Vino fresco y cálido que se muestra aterciopelado con una astringencia correcta y con un buen equilibrio cuyo aroma persiste prolongadamente en el posgusto.

VIÑAREDO GARNACHA BARRICA

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Garnacha

 Crianza de 13 meses en barrica de roble y 6 en botella

 14-15 °C



Rojo picota de capa alta.

En nariz, ofrece un intenso aroma floral y silvestre a fruta roja del bosque, con toques lácticos y vainillas de su paso por madera.

En boca presenta una buena estructura, paso frutal y buena acidez, con recuerdos tostados y vegetales.

FARDELAS

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 100% Godello

 Crianza sobre lías en depósito de acero de inox. durante 3 - 4 semanas

 8-10 °C



De color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.

En nariz muestra un aroma amplio y muy complejo donde destacan la manzana verde, el hinojo y la flor de tilo sobre otros aromas de frutas blancas y florales.

En boca se muestra fresco y cálido a la vez, sedoso y con gran cuerpo, resultando en un profundo sabor y persistencia.

PEDRAGAL

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 Palomino y Godello

 Sin crianza

 10-12 °C



Color amarillo pajizo.

Aromas intensos que recuerdan a frutas blancas y flores.

En boca se muestra fresco con buen equilibrio y un persistente postgusto.

PEDRAGAL

 Cógomo-Vilamartin de Valdeorras, Ourense

 Garnacha y Mencía

 Sin crianza

 16-17 °C



Color rojo violáceo.

Aromas intensos que recuerdan a frutas del bosque.

En boca se muestra redondo, con una buena acidez y tanicidad.

O LUAR DO SIL GODELLO

📍 Seadur,
Ourense

🍇 100% Godello

🍷 Crianza de 2
meses sobre lías
en depósito de
acero inox

🌡️ 12 °C



Color amarillo verdoso.

Presenta aromas de gran intensidad y pureza varietal del godello, donde destacan las frutas de hueso maduras, con notas florales y vegetales balsámicas típicas del entorno.

Boca fresca y potente, equilibrada, untuosa, dotada de una gran longitud y personalidad, terminando con una notable persistencia aromática.

O LUAR DO SIL SOBRE LÍAS

📍 Seadur,
Ourense

🍇 100% Godello

🍷 Crianza sobre lías
durante 6 meses
en depósitos de
acero de inox

🌡️ 12 °C



Color dorado verdoso.

Muestra aromas de gran intensidad y pureza varietal de la uva Godello, donde destacan las frutas de hueso maduras, con notas a pastelería aportadas por las lías, flores blancas y vegetales balsámicas típicas del entorno de cultivo.

Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral, equilibrada, golosa, dotada de una gran longitud y personalidad, y terminando con una gran amplitud aromática.

O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO

📍 Seadur,
Ourense

🍇 100% Godello

🍷 Crianza de 8 meses
sobre lías en foudre
de roble francés y
barricas de acacia
de 500L

🌡️ 12 °C

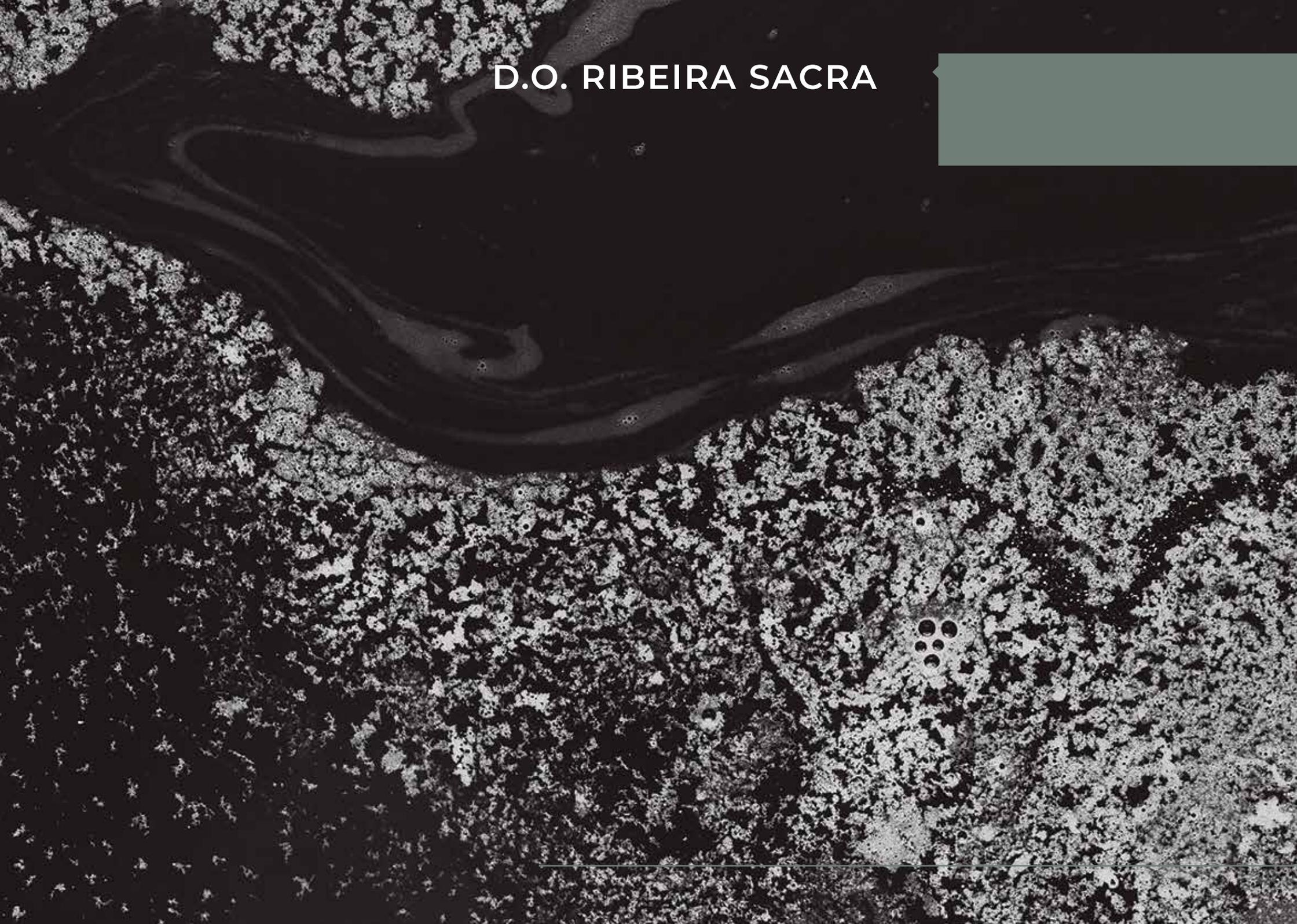


Es un vino de color oro verdoso, con abundante formación de lágrimas.

Muestra aromas de buena intensidad y propios de la buena evolución de un Godello, donde destaca el melocotón seco, con notas a pastelería aportadas por las lías, flores amarillas, vegetales balsámicos y claro carácter mineral derivado de los suelos pizarrosos.

Boca vibrante y potente, unida a elegantes tonos tostados y maderas orientales, cuenta con una gran longitud y termina en una explosión de sutiles aromas.

D.O. RIBEIRA SACRA



D.O. RIBEIRA SACRA

CONDADO DE SEQUEIRAS

CONDADO DE SEQUEIRAS GODELLO

Esperón,
Lugo

50% Godello
50% Treixadura

Sin crianza

10 °C



Amarillo pálido con reflejos verdosos cristalino y muy luminoso.

Buena intensidad aromática y complejidad apareciendo en primer plano elegantes notas de fruta blanca madura, manzana verde, plátano y tonos florales.

Muy equilibrado. Sabroso y con amplitud en el paso. En el desarrollo gustativo destaca por su marcado carácter frutal y una excelente acidez que lo hace refrescante, la persistencia final marcada por notas cítricas y un sutil toque amargo.

CONDADO DE SEQUEIRAS MENCÍA

Esperón,
Lugo

100% Mencía

Sin crianza

16-18 °C



Bonito color rojo cereza, brillante, con ribete violáceo y buena capa.

En nariz se muestra limpio con un elegante aroma a frutos rojos con ciertos toques florales.

Entrada en boca suave provocando una sensación placentera con un buen equilibrio alcohol acidez, de retrogusto intenso y prolongado, dejando una agradable sensación de sabrosidad.

CONDADO DE SEQUEIRAS BARRICA

Esperón,
Lugo

100% Mencía

Crianza de 12
meses en barrica
de roble francés

17 °C



Color rojo cereza, bien cubierto con ribete violáceo.

En nariz despliega con intensidad aromática complejas notas de frutas rojas maduras. Apareciendo en segundo plano toques especiados, vainilla y un agradable final con recuerdos de notas tostadas y amieladas.

En boca resulta mineral, carnoso y bien estructurado con un tanino de gran calidad.

CASA MOREIRAS GODELLO

 Ferreira de Pantón, Lugo

 92% Godello
5% Albariño
3% Treixadura

 Sin crianza

 10-12 °C



Límpido y brillante color amarillo pálido con destellos acerados.

La capa es de intensidad media con marcados aromas de carácter frutal con reminiscencias a manzana verde, plátano, ciruelas, pomelo y ligero fondo floral.

Intensidad alta en boca, frutal en su paso, sabroso, cálido, con una fresca acidez y una larga persistencia en el paladar.

CASA MOREIRAS MENCÍA

 Ferreira de Pantón, Lugo

 92% Mencía
4% Tempranillo
2% Garnacha
2% Sousón

 Sin crianza

 16-18 °C



Color rojo cereza con ribete violáceo característico de las cepas viejas de mencía.

La capa es media alta con cuerpo notable en su paso por boca así los aromas son potentes con reminiscencias a frambuesas, grosellas, frutas del bosque, fruta madura y un toque floral de fonda.

En boca es fresco, equilibrado, largo y complejo. Así el vino destaca su elegancia y complejidad. Equilibrado.

CAMPAZA MENCÍA

 Ferreira de Pantón, Lugo

 94% Mencía
6% Variedades autoctonas

 Sin crianza

 16-18 °C



Capa media alta de ribetes violáceos.

Aroma de fruta madura que recuerda a frutas del bosque como frambuesas, moras y grosellas.

En boca es fresco, frutal, elegante con una complejidad que aflora en su paso por boca.

CASA MOREIRAS SELECCIÓN

📍 Ferreira de Pantón,
Lugo

🍇 90% Mencía
8% Tempranillo
2% Sousón

🍷 Sin crianza

🌡️ 17 °C



Vino seductor complejo en nariz. Necesita tiempo para desarrollar su potencial aromático.

Afrutado con notas balsámicas y minerales en nariz. Caracter atlántico, succulento y jugoso.

Elegante paso en boca, equilibrado y muy afrutado, final prolongado, fresco y envolvente.

CASA MOREIRAS MENCIA BARRICA

📍 Ferreira de Pantón,
Lugo

🍇 100% Mencía

🍷 Crianza de 7 meses
en barrica de roble
francés y húngaro

🌡️ 16-18 °C



Capa alta, color rojo vino con ribetes rojo burdeos, brillante.

Denso en nariz muy tostado, vainilla, frutos maduros, confitura y un agradable final acaramelado, mielado con notas de chocolate blanco.

En boca, mineral nota característica de los suelos de la ribeira sacra, carnosos y bien estructurado con taninos de gran calidad.

VIA ROMANA DO CAMIÑO GODELLO

 Chantada,
Lugo

 100% Godello

 Crianza sobre
lías de al menos
4 meses en
depósitos de
acero inoxidable

 9-10 °C



Limpio y brillante. Color amarillo pajizo con ribete acerado.

Intensidad alta. Aromas a manzana, fruta de hueso (albaricoque) y flores blancas. Acidez media-alta. Equilibrado y glicérico.

Con cuerpo y postgusto medio.

VIA ROMANA DO CAMIÑO MENCIA

 Chantada,
Lugo

 100% Mencía

 Crianza de al
menos 8 meses en
depósito de acero
inoxidable

 14-15 °C



Cereza picota con ribetes violáceos.

Intensidad alta, destacan aromas a frutos rojos (fresa, frambuesa), con ligeros toques de regaliz.

Entrada amable, glicérico, equilibrado, con sensaciones frutales y minerales. Persistente.

VIA ROMANA DO CAMIÑO MENCIA BARRICA

 Chantada,
Lugo

 100% Mencía

 Crianza de 6
meses en barricas
de roble francés
de 500 y 225 litros

 15 °C



Limpio y brillante. Capa alta. Color rojo picota con ribetes en color púrpura intenso.

Con aromas a fruta roja (frambuesa y cereza) y negra (mora y ciruela), notas minerales y torrefactas. Acidez media-alta. Equilibrado y estructurado. Postgusto largo.

En el retrogusto vuelven notas frutales y torrefactas.

VIA ROMANA DO CAMIÑO BRANCELLAO

📍 Chantada,
Lugo

🍇 100% Brancellao

🍷 Crianza de 20
meses en barricas
de roble francés

🌡️ 15 °C



Limpio y brillante. Color rojo púrpura con ribete color rubí. Intenso y balsámico.

Aromas a fruta roja madura, especias y ligeras notas ahumadas. Acidez media-alta.

Con postgusto largo. En el retrogusto vuelven notas a fruta roja y especias.

VIA ROMANA DO CAMIÑO LEVADURAS AUTOCTONAS

📍 Chantada,
Lugo

🍇 100% Mencía

🍷 Fermenta
con levaduras
indígenas en
barricas de roble
francés de 225
litros durante 7
meses

🌡️ 15 °C



Limpio y brillante. Capa alta. Color rojo picota con ribetes en color púrpura. Intenso.

Con aromas a fruta roja (frambuesa y cereza) y negra (mora y ciruela), notas minerales y torrefactas. Acidez media-alta. Equilibrado y estructurado.

Postgusto largo. En el retrogusto vuelven notas frutales y torrefactas.

LALUME

Manzaneda, Ourense

98% Treixadura
2% Albariño

Crianza de 8 meses sobre lias en foudre de 2.400l, barricas de 600l y deposito de hormigon y dos meses en inox.

12-13 °C



LALAMA

Manzaneda, Ourense

85% Mencia, 13% Brancellao, Mouratón, Sousón y 2% de Alicante bouschet.

Crianza de 15-18 meses en barricas francesas de 300 y 500l y foudres de 15 y 30hl.

16-18 °C



LAPOLA

Manzaneda, Ourense

80% Godello, 8% Albariño, 12% Dona Blanca y Treixadura.

Crianza sobre lias en barricas de roble frances de 600l., frudes de roble austriaco de 1200 y 2400l y en deposito de hormigón.

13-15 °C



LACIMA

📍 Manzaneda, Ourense

🍇 75% Mencía, 20% Brancellao, 5% Mouratón y Sousón

🍷 Crianza de 24 meses en barricas francesas y 6 meses en foudre de 15hl.

🌡️ 16-18 °C



DOMINIO DO BIBEI

📍 Manzaneda, Ourense

🍇 91% Brancellao, 9% mezcla de Mouratón con Grao Negro

🍷 Crianza de 14 meses en barricas de roble frances y 6 meses en foudre de 15 hl.

🌡️ 14-16 °C



LAPENA

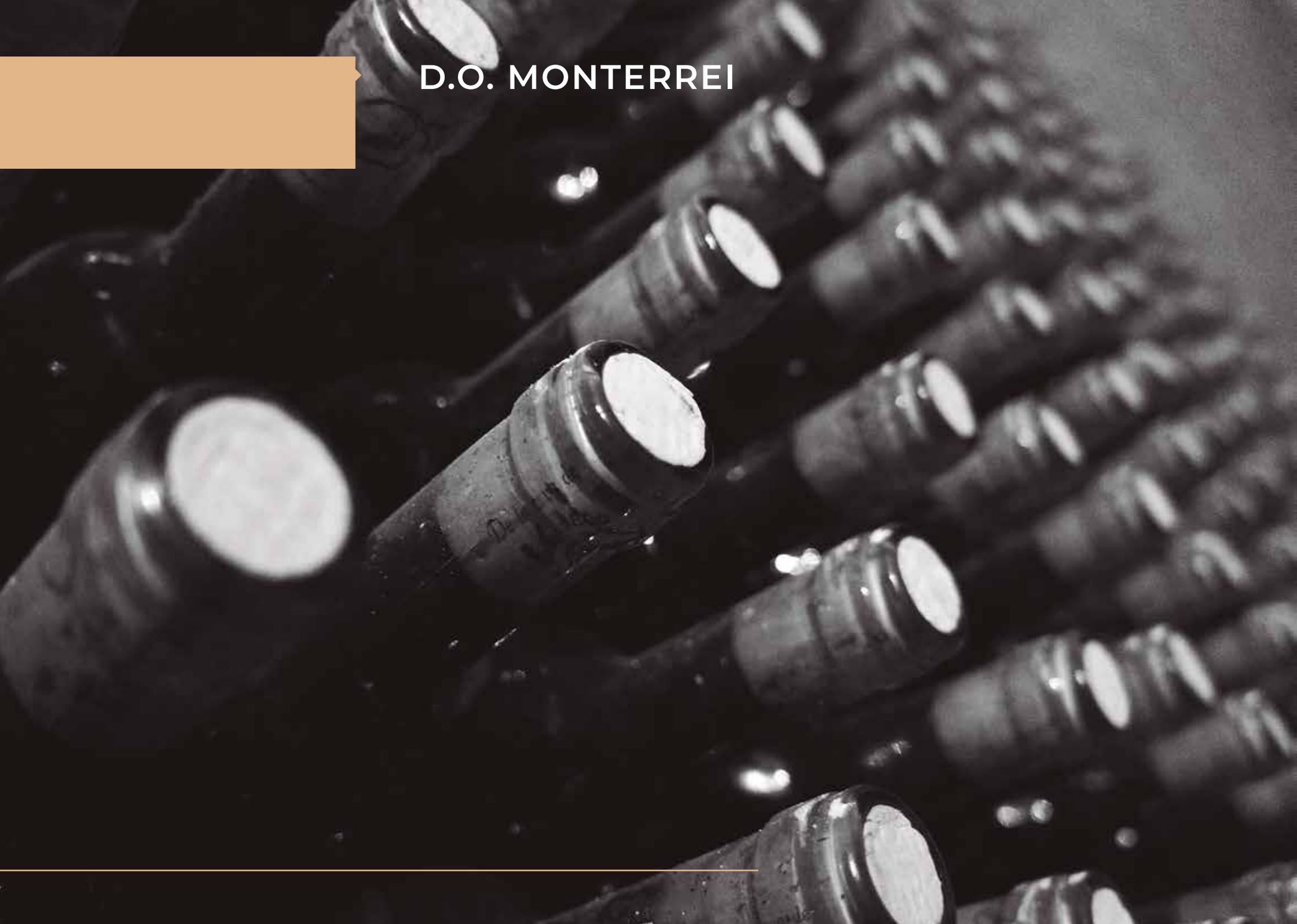
📍 Manzaneda, Ourense

🍇 100% Godello

🍷 Crianza de 7 meses sobre lias en barrica de roble francés de 300l de primer uso y 11 meses de cuarto uso.

🌡️ 14-16 °C





D.O. MONTERREI

ABELEDOS GODELLO

 Verín, Ourense

 100% Godello

 Sin Crianza

 9-10 °C



Límpido y brillante, de color amarillo limón.

De alta intensidad, notas de frutas maduras (pera, manzana, melón), ligeras notas florales (magnolia) y ligero fondo vegetal (heno, césped, jara).

De media estructura, con fruta fresca, sin grandes explosiones, vuelve la fuerza aromática.

ABELEDOS MENCIA

 Verín, Ourense

 60% Mencía
20% Sousón
20% Caiño

 Sin Crianza

 14-15 °C



Limpio y brillante, capa alta, color rojo picota con ribete violáceo.

De media intensidad, aromas limpios de frutillos negros y rojos (arándanos, mora, zarzamora, grosella, ciruela).

En boca es mineral de recuerdo de mica.

LAGAR DE DEUSES GODELLO

 Pazos, Monterrei

 100% Godello

 Sin crianza

 9-10 °C



Amarillo pajizo, con ribetes verdosos, limpio y brillante. Intensidad alta, presenta aromas a flores y frutales (pera y cítricos).

Suave, glicérico, equilibrado. En el retrogusto aparecen los aromas frutales

LAGAR DE DEUSES MENCIA

 Pazos, Monterrei

 100% Mencía

 Sin Crianza

 13-14 °C



Color rojo granate, con ribetes violáceos, limpio y brillante.

Intensidad alta, aromas a frutos rojos y frutos negros.

Cálido, tanino suave, equilibrado. En retrogusto aparecen los frutos rojos, persistente.



D.O.P. SALAMANCA

LOS VIENTOS

 Salamanca

 100% Rufete

 Crianza de 3 meses en fudres troncocónicos de roble francés

 14 °c



Color cereza. Borde violáceo. Limpio y cristalino.

Fruta roja madura. Flores. Hierbas silvestres. Endrinas y cacao fino.

Fresco. Equilibrado. Estructurado. Sabroso.

D.O. BIERZO



LA SONRISA DE TARES

 San Román de Bembibre, León

 100% Godello

 Crianza de 5 meses sobre lías en depósito

 10-11 °C



Color amarillo pálido.

Nariz perfumada de cítricos, manzana verde y flores blancas.

Paladar refrescante con acidez cremosa, textura suave y final persistente.

BALTOS

 San Román de Bembibre, León

 100% Mencía

 Crianza de 4-6 meses en barricas de roble francés

 14 °C



Vino de intenso color rubí.

Con nariz fresca de frutos negros y recuerdos de regaliz. Hinojo, especias dulces y bollería.

Con boca refrescante y tanino bien integrado.

DOMIO DE TARES GODELLO BARRICA

 San Román de Bembibre, León

 100% Godello

 Crianza de 3 meses sobre lías en barricas de roble francés

 10-11 °C



Vino blanco de color dorado brillante.

Con nariz de flores blancas, cítricos, lácteos, manzana y recuerdos de panadería.

Denso, fresco y equilibrado en boca.

CEPAS VIEJAS

📍 San Román de Bembibre, León

🍇 100% Mencía

🍷 Crianza de 10 meses en barricas de roble francés

🌡️ 14-16 °C



Es un vino de intenso color rojo picota.

Con nariz de frutos rojos y negros confitados y recuerdos de panadería y frutos secos tostados.

Con boca pulida y equilibrada y con gran cuerpo.

BEMBIBRE

📍 San Román de Bembibre, León

🍇 100% Mencía

🍷 Crianza de 15 meses en barricas de roble francés

🌡️ 16 °C



Vino de intenso color rubí.

Nariz de frutos negros confitados, hierbas balsámicas, bollería y grafito.

Boca densa, pulida y cálida.

P3

📍 San Román de Bembibre, León

🍇 100% Mencía

🍷 Crianza de 16 meses en barrica de roble francés nuevo y 24 en botella

🌡️ 16 °C



Vino de intenso color rubí.

Nariz de frutos negros confitados, ciruela, regaliz, hoja de tabaco y tofe.

Boca potente, pulida y cálida.

PAISANO DE TARES

📍 San Román de Bembibre, León

🍇 Mencía & Co.
(Garnacha tintorera, Palomino Fino, Doña Blanca y Godello)

🍷 Crianza en "cubetos" viejos de roble

🌡️ 10-12 °C



Tinto de poca capa y color rubí.

Nariz perfumada de frutas rojas, violeta y bollería, con notas minerales y de hinojo.

Sabroso, refrescante y de trago largo. Con rico post-gusto de frutas rojas y pan tostado.

LA PATENA

 Cacabelos,
León

 100% Godello

 Crianza de 12
meses sobre lías
50% en roble
francés y 50% en
ánfora de barro

 12 °C



Color pajizo brillante.

Aromas de flores blancas, cítricos, hierbas silvestres, membrillo, miel y lías finas.

En boca es fresco, sabroso, frutoso, con buena acidez, elegante, equilibrado y persistente. Con potencial y mucha vida por delante.

EL TESÓN

 Valtuille,
León

 90% Mencia
10% Pinot Noir

 Crianza de 16
meses en barrica
de roble francés

 14 °C



Color cereza brillante, ribete granate.

Aromas de roble cremoso, fruta roja madura, hierbas de monte, cacao, hierro y té verde; especiado y balsámico.

En boca es fresco, armonioso, evocador, de tanino fino, silvestre y fruta fresca; sabroso y persistente, con una generosa gama de sensaciones finales y elegante postgusto.

EL SORADAL

 Valtuille,
León

 92% Mencia
8% Pinot Noir

 Crianza de 13
meses en barrica
de roble francés

 14 °C



Color cereza, ribete violáceo.

Aromas de trufa negra, cacao fino, hierba fresca y fruta en licor.

En boca es fresco, equilibrado, largo y complejo, delicado, con un toque floral y postgusto muy elegante.



D.O. CA RIOJA

ARTUKE

 Baños de Ebro,
Rioja Alavesa

 95% Tempranillo
5% Viura

 Maceración
carbónica

 13-14 °C



Color rojo cereza con borde violáceo.

Potente nariz con aromas a fruta madura.

En boca es sabroso, destacando la fruta madura y un fino amargor.

PIES NEGROS

 Baños de Ebro,
Rioja Alavesa

 90% Tempranillo
10% Graciano

 Crianza de 11 a 13
meses en barricas
de 500 L y 225 L
de roble francés
usadas y un 10%
en depósito de
hormigón

 15-16 °C



Rojo rubí con ribete violáceo.

Nariz de aromas negros (carbón, regaliz, grafito, moras) tostados cremosos y especias.

Estructurado, con gran frescura, vuelve la fruta, apuntes minerales y balsámicos y con taninos marcados.

FINCA DE LOS LOCOS

 Baños de Ebro,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
20% Graciano

 Crianza de 12 a 16
meses en barricas
de roble francés
de 500 L y fudre
de 35hl

 15-16 °C



Capa alta, casi oscuro, presenta un color rojo picota con ribete ligeramente amaratado.

En nariz recuerdos de menta, tomillo, sotobosque, café y torrefactos.

En boca tiene una entrada directa, fresca y elegante.

PASO LAS MAÑAS

 Baños de Ebro,
Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 a 16
meses en barricas
de roble francés
de 500 L y fudre
de 35hl

 15-16 °C



Color cereza intenso con borde violáceo.

Aromas con expresión frutal, floral, hierba, lácteos y especias dulces.

En boca resulta sabroso, estructurado, frutal y persistente.

EL ESCOLLADERO

 Abalos, Rioja
Alavesa

 75% Tempranillo
25% Graciano

 Crianza de 12-16
meses en fudres
de 600 L de roble
francés

 15-16 °C



Capa alta, opaco, presenta un color rojo picota con ribete amoratado.

En nariz recuerdos de guindas, fruta tropical, menta, mina de lápiz, tiza, eucalipto, cacao.

Vino potente, muy fino y elegante. Taninos finos.

LA CONDENANDA

 Baños de Ebro,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
20% Graciano,
garnacha y
palomino fino

 Crianza de 12-16
meses en fudres
de 600 L de roble
francés

 15-16 °C



De capa muy alta, casi opaco y color rojo cereza con ribete muy amoratado.

Intensidad aromática alta que recuerda a la fruta tropical madura. Destacan los aromas a maracuyá, regaliz, fruta de la pasión, cacao, balsámicos, y café con leche, todo ello acompañado de un toque mineral.

Con una entrada sedosa, grasa y equilibrada. Recuerdos muy frutales, vuelve el maracuyá y el regaliz y la fruta de la pasión, ensambladas todas ellas por el toque mineral característico. Acidez equilibrada que lo hace fresco y con taninos potentes pero sedosos.

ARTUKE TRASCUEVAS

 Abalos, Rioja
Alavesa

 90% Viura
5% Malvasía
5% Palomino Fino

 Crianza sobre lías
de 10 meses en
barricas de roble
francés de 500l y
en depósitos de
hormigón.

 12-13 °C



De color amarillo pálido, limpio y brillante
Enamora con sus notas cítricas y de fruta blanca que dan paso
a recuerdos de brioche.

Viva, vibrante y compleja. Fresca a la vez que intensa.

En boca tiene cuerpo, destaca la acidez cítrica, fresco, afrutado
y floral, con ligeros recuerdos de frutos secos y un final largo
y seco.

EGUREN UGARTE BARRICA

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
20% Garnacha

 Crianza de
6 meses en
roble francés y
americano

 15 °C



Limpio brillante, rojo cereza de alta intensidad con matices granates.

Frutos rojos y regaliz combinados con tostados de la madera, torrefactos y vainilla.

Equilibrado, fresco y sabroso. Alta intensidad aromática sobresaliendo las notas de fruta y tostados de la madera en el postgusto.

EGUREN UGARTE CRIANZA

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
20% Garnacha

 Crianza 15 meses
en barrica de roble
americano

 16 °C



Color rojo rubí, limpio y brillante.

Muy intenso afrutado (mora, cereza), con equilibrio de los aromas de madera tostada y ahumada.

Armónico en paladar. Taninos maduros que dan sensación de cuerpo y estructura pero bien combinados aportando sensación de volumen. Aromas de vainilla en el postgusto.

EGUREN UGARTE RESERVA

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 95% Tempranillo
5% Graciano

 Crianza de 16
meses en barrica
de roble francés y
americano

 16-18 °C



Rojo cereza brillante, lágrima fina e intensa de caída lenta.

Fruta madura, regaliz, vainilla y torrefactos.

Equilibrado, sabroso, goloso, retrogusto frutal.

CUARENTA

 Laguardia, Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 3 meses en barrica de roble francés y 3 mínimo en botella

 14 °C



Rojo violáceo y tonos azulados propios de juventud.

Fruta fresca y frutos negros: cerezas y moras.

Final a especias delicadas, sensación frutal a confitura, larga y persistente.

CINCUENTA

 Laguardia, Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en barrica de roble americano y 6 en botella

 16 °C



Rojo rubí, borde violáceo.

Fruta madura ensamblada con aromas de roble tostado.

Grata sensación de volumen y suaves taninos.

EGUREN UGARTE GARNACHA

 Laguardia, Rioja Alavesa

 100% Garnacha

 Crianza de 6 meses en barrica de roble americano

 14 °C



Color rojo cereza, tonos morados.

Destacado aroma característico de la garnacha, aromas de vainilla, coco cereza, floral (violeta...), especias (enebro...).

Acidez elegante, buena estructura y potencial de guarda.

MARTÍN CENDOYA

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
20% Graciano

 Crianza de 16
meses en bodega
nueva de roble
francés y mínimo
de 2 años de
botella

 16 °C



Color rubí, borde violáceo.

Fruta negra madura, mora y ciruela, y pan tostado ensamblados con notas especiadas de roble de calidad.

Voluminoso, cálido, sedoso taninos maduros dan cuerpo y gran estructura, grato de beber las notas minerales lo hacen peculiar postgusto largo y persistente.

ANASTASIO

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 12
meses en bodega
de roble francés
nuevo y mínimo 3
años en botella

 16 °C



Profundo color cereza picota.

Notas especiadas de bosque mediterráneo, tomillo y lavanda complejas notas de cedro y tabaco.

Goloso, suave, envolvente postgusto largo recuerdo a vainillas y especias.

BOZETO DE EXOPTO

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 50% Garnacha
40% Tempranillo
10% Graciano

 Crianza de
6 meses en
depósito
hormigón (70%),
tinajas roble francés
(20%) y barricas
usadas (10%)

 16 °C



Rojo profundo de capa brillante.

Aromas de frutos rojos (cereza y frambuesa) con toques minerales y florales. Goloso, frambuesa y arándanos aportan dulzura que contrasta con una agradable acidez.

Muy elegante y final afrutado y largo.

HORIZONTE DE EXOPTO

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 80% Tempranillo
10% Graciano
10% Garnacha

 Crianza de 12
meses en barricas
de roble francés de
225 L (60%)
y 600 L (40%)

 16 °C



Color rubí profundo.

Aromas de frutos rojos y negros (cerezas, moras) con toques especiados y ahumados.

En boca, intensos sabores de fruta negra muy limpios y puros, taninos sedosos. Final de boca muy mineral y largo. Muy buen equilibrio entre intensidad y finura.

EXOPTO

 Laguardia,
Rioja Alavesa

 70% Graciano
30% Tempranillo

 Crianza de 18
meses en barrica
de roble francés

 16 °C



Color negro opaco.

Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz en la nariz.

Sedoso en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela, chocolate negro, regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado y ahumado.

HORIZONTE DE EXOPTO

 Los Pozos, San Vicente de la Sonsierra, San Cristobal, Ábalos, Rioja Alta

 85% Viura, 10% Garnacha Blanca, 5% Malvasía, Torrontés, Moscatel, Jaen

 Crianza sobre lías en barricas usadas de roble francés (50%), Huevo de Hormigón (25%), demi-muids de 600 litros (25%) durante 4 meses

 13 °C



Color Oro Verde, toques cítricos, flor blanca, anisados, tomillo.
Vivo y fresco en boca, largo y evolvente, toque mineral en final de boca.

EL BERNATE

 San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

 100% Malvasía

 Crianza en huevo de hormigón de 950 litros durante 12 meses

 13 °C



Color Oro Blanco. Notas florales (acacia, rosa) dejan paso a tonos más cítricos (lima) y fruta blanca (nectarina) con toques minerales (grafito).

Buena tensión en boca, largo con buena presencia cítrica y frescor.

EL ESPINAL

 San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

 100% Maturana tinta

 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés usadas de 600 L

 16 °C



Color violáceo brillante.

Aromas de fruta negra (mora, arándano) pimienta blanca y regaliz.

Entrada en boca muy redonda y golosa donde predomina la fruta otra vez. Sedoso, elegante, final de boca muy fresco. De carácter atlántico.

LA MIMBRERA

Ábalos,
Rioja Alta

75% Tempranillo
20% Garnacha
5% Viura

Crianza de 18
meses en barricas
de roble francés
usadas de 225 L

16 °C



Color negro opaco.

Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz.

Sedoso en boca, con sabores muy presentes de ciruela, chocolate negro, regaliz y un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura con final especiado y ahumado.

LA MIMBRERA GRACIANO

Ábalos,
Rioja Alta

100% Graciano

Crianza de 15
meses en barricas
roble francés
usada de 600L

16 °C



Color violáceo profundo.

Nariz especiada, hierbas mediterráneas, heno, higos, pimienta con toques a frutilla negra.

En boca, el vino es sedoso y elegante, paso de boca especiado con un final fresco.

EL BORTAL

San Vicente de la
Sonsierra-Rioja
Alta

100% Garnacha

Crianza de 11
meses en barricas
usadas de 600
litros

16 °C



Color Rubi. Intensos aromas de frutos rojos (fresa y cereza madura) con toques florales.

Goloso, largo, toques de frutas del bosque maduros que contrastan con una agradable acidez.

Buenequilibrio entre el carácter mediterráneo de la variedad y la influencia atlántica del terroir.

GÓMEZ DE SEGURA VENDIMIA SELECCIONADA

 Laguardia, Rioja alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 6 meses en barrica de roble francés nuevo

 16-18 °C



Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante.

Ligeros aromas de crianza con predominio de fruta.

En boca acidez bien integrada final amplio e intenso en sabores.

GÓMEZ DE SEGURA CRIANZA

 Laguardia, Rioja alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y francés

 16-18 °C



Profundo vestido rojo cereza oscuro, con buena capa limpio y brillante.

Aromas de crianza con predominio de madera nueva sobre un elegante fondo a frutas negras bien maduras.

En boca acidez bien integrada y paso lleno, sedoso y con un final amplio intenso en sabores y bien estructurado.

CARLOS MORO

 San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en barrica nueva (65% francés y 35% americano)

 15-17 °C



Color rojo picota con matices azulados, muestra de buena evolución.

En nariz nos muestra sus aromas a frutos rojos frescos de la gama de las fresas, cerezas y moras. En segundo plano aparecen aromas de plantas aromáticas y tiene un fondo de toques especiados y aromáticos.

En boca es amplio, con gran volumen, fresco y una acidez muy marcada.

CARLOS MORO PRESTIGIO

 Labastida, Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 16 meses de crianza en roble francés (80%) y americano (20%)

 15-17 °C



Color rojo picota oscuro con matices violetas.

Aromas a frutos rojos maduros y negros ácidos (mora y ciruela). Toques minerales de grafito, especiados y aromas muy complejos.

Gran estructura y volumen en boca. Fresco, equilibrado, muy complejo y elegante. Sabores de zarzamora, endrinas y moras.

CARLOS MORO PRESTIGIO

 Labastida, Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 16 meses de crianza en roble francés (80%) y americano (20%)

 15-17 °C



Color rojo picota oscuro con matices violetas.

Aromas a frutos rojos maduros y negros ácidos (mora y ciruela). Toques minerales de grafito, especiados y aromas muy complejos.

Gran estructura y volumen en boca. Fresco, equilibrado, muy complejo y elegante. Sabores de zarzamora, endrinas y moras.

RAMÓN BILBAO CRIANZA

 Haro, Rioja Alta

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble americano

 16-18 °C



Rojo granate, de capa media, limpio, brillante y densidad de lágrimas.

Intensidad media, con aromas de fruta negra fresca como la mora y la zarzamora, regaliz y notas dulces de nuez moscada, canela, vainilla y bollería.

En paladar es intenso, de acidez y cuerpo medio, con tanino integrado. En retronasal percibimos fruta negra y aromas amaderados.

RAMÓN BILBAO RESERVA

 Haro, Rioja Alta

 90% Tempranillo
10% Mazuelo y Graciano

 Crianza de 20 meses en barrica de roble americano y 20 en botella

 17-18 °C



Rojo rubí de intensidad media-alta, limpio, brillante y con densidad de lágrima.

Aromas a fruta negra y roja, regaliz, mentolados y caramelos de violeta en equilibrio con galleta, nuez moscada, natillas y canela.

Equilibrio entre alcohol y acidez. La intensidad de tanino media y redondeada.

RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

 Haro, Rioja Alta

 100% Tempranillo

 Crianza de 20 meses en barrica de un solo uso de roble francés

 18-20 °C



Rojo rubí, de capa media-alta. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

Intensidad media. Aromas frescos, de fruta roja madura, frutos secos aromas florales y matices balsámicos combinados con aromas de crianza, aroma de cuero limpio y complejidad.

En boca es intenso. Buena acidez (media-alta), taninos redondos. Alcohol equilibrado. Largo. En retronasal vuelve a aparecer la sensación percibida en nariz de fruta roja, balsámicas y de crianza.

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA

 Haro, Rioja Alta

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en barrica de roble francés, 10 en botellero subterráneo

 16-17 °C



Rojo rubí, de alta intensidad, limpio, brillante y con presencia de lágrima.

Notas de uva negra madura y crianza en barricas nobles, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate.

En boca es largo, con peso y presencia del terroir. Compleja retronasal con recuerdos frutales. Vino en evolución con potencial de longevidad.

RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA GARNACHA

 Rioja Oriental (Tudelilla, Arnedo, Grávalos) y Monte Yerga

 100% Garnacha

 Crianza durante 12 meses en barricas de roble francés y 6 meses en hormigón

 13-14 °C



Edición Limitada Garnacha es pura ligereza, basada en la presencia y protagonismo de la fruta primaria con una aportación de barrica de forma muy sutil.

La altura y situación del viñedo aporta el frescor y su carácter mediterráneo.

Es un vino muy abierto de color, con una nariz en la que destaca la fruta roja y una boca suave y aterciopelada con un tanino envuelto y equilibrado.

MIRTO

 Haro, Rioja Alta

 100% Tempranillo

 Crianza de 19 meses en barrica de roble francés

 17-18 °C



Rojo rubí de intensidad alta. Limpio, brillante y con densidad de lágrima.

Aromas de fruta negra fresca y cerezas maduras. Recuerdos de pimienta blanca, bosque de eucaliptos y menta. Los aromas terciarios de la madera se manifiestan con toques de chocolate negro, café y caja de puros.

En boca es largo y untuoso, con fresca acidez y tanino maduro. Equilibrado y joven.

RAMON BILBAO LIMITE NORTE

 Cuzcurrita,
Rioja Occidental

 50% Maturana Blanca
50% Tempranillo Blanco

 Crianza sobre lías
en:
hormigón, ánfora,
barricas de 600l,
posteriormente
ensamblado y
envejecido en
barricas francesas
durante 6 meses

 10-12 °C



Color amarillo pálido, limpio y brillante. De intensidad media, con aromas de fruta cítrica, fruta de hueso fresca, notas de flores blancas, sutiles aromas de barrica y terciarios.

En boca es fresco con excelente acidez y tanino amable. Blanco armonioso, equilibrado y con largo recorrido.

RAMON BILBAO LIMITE SUR

 Sierra de Yerga,
Rioja Oriental

 100% Garnacha

 Envejecido
en diferentes
materiales (ánforas,
barricas de 600l,
hormigón),
posteriormente
ensamblado y
envejecido en
barricas francesas
durante 10 meses

 16-18 °C



Color rubí, de intensidad alta, limpio, brillante y con presencia de lágrimas. Intenso y complejo, con notas de fruta roja, fresca, flores, pimienta rosa y notas de monte bajo.

En boca es fresco, con buena acidez y tanino amable. Un vino en armonía, equilibrado y con largo recorrido.

RAMON BILBAO ORGANIC

 Diferentes localidades de Rioja y Rioja Oriental

 80% Tempranillo
20% Garnacha

 Crianza de 8 meses en barrica de roble americano

 14-16 °C



De color Rojo rubí, con intensidad media, limpio y brillante.

Notas de frutas roja, con toques balsámicos y especiados (pimienta negra y vainilla) procedentes de su paso por barrica (cedro, cacao y coco)

Un vino con una acidez muy medida, de estructura media y muy equilibrado.

RAMÓN BILBAO ROSADO

 Haro, Rioja Alta

 85% Garnacha
15% Viura

 Sin crianza

 7-8 °C



Color salmón, pálido. Limpio, brillante y con densidad de lágrima.

De intensidad aromática media con presencia de cítricos, piel de naranja, flores blancas y hierbas aromáticas.

Fresco y ligero en boca, con acidez equilibrada. Recuerdos a frutas cítricas en retronasal.

LALOMBA FINCA LALINDE

📍 Sierra de Yerga, Rioja Oriental

🍇 90% Garnacha
10% Viura

🍷 Crianza en depósito de hormigón en contacto con sus lías durante 5 meses

🌡️ 11-13 °C



Rosa melocotón de intensidad pálida. Brillante, limpio y con presencia de lágrimas.

Notas de fruta roja fresca, piel de fruta de hueso (albaricoque), aromas a lichi. Frutas cítricas. Recuerdos florales (azahar) y delicadas notas herbales.

En boca tiene un buen impacto por su perfecto equilibrio entre acidez y grasa procedente de la crianza sobre lías. En retronasal recuerda de nuevo las notas frutales y carácter frutal.

FINCA VALHONTA

📍 Villalba de Rioja, Rioja Alta

🍇 100% Tempranillo

🍷 Crianza de 14 meses en barricas de roble francés de 500L y 8 meses en depósitos de hormigón para su afinamiento final

🌡️ 17-18 °C



Posee elegantes notas florales y toques balsámicos, fruta roja y negra y toques de regaliz tanto en nariz como en boca. Gran textura, cuerpo medio, taninos firmes y capacidad de guarda.

FINCA LADERO

📍 Sierra de Yerga, Rioja Oriental

🍇 80% Tempranillo
20% Garnacha

🍷 Crianza de 16 meses en barricas de 225l. de roble francés y húngaro y 22 meses en depósitos de hormigón para su afinamiento final

🌡️ 17-18 °C



Es la armonía entre el carácter profundo y la autenticidad que aporta la proximidad a un mundo vegetal agreste; entre una acidez estimulante y una jugosidad vibrante. Un vino luminoso, de complejidad tangible, plétórico de energía y fuerza.

VS MURUA

 Elciego,
Rioja Alavesa

 90% Tempranillo
10% Mazuelo

 Crianza de 16
meses en bodega
de roble francés
(30%) y americano
(70%)
y mínimo 5 años
en botellero
subterráneo

 15-16 °C



Color rojo rubí, intenso de capa media alta, nitida y brillante.

Nariz muy potente, expresiva y duradera. Destacan las frutas rojas maduras con notas de tabaco, monte bajo alavés y vainilla. La entrada en boca es dulce, muy agradable y untuosa. Las frutas rojas potencian los aromas terciarios, como tabaco, hierbas secas y especias.

Gran intensidad, buen equilibrio y paso graso, aromático y voluminoso en boca.

MURUA RESERVA

 Elciego,
Rioja Alavesa

 92% Tempranillo
8% Graciano y
Mazuelo

 Crianza de 24
meses en bodega
de roble francés y
americano

 15-16 °C



Color cereza vivo. De capa alta, con muchas lágrimas largas. Limpio y brillante.

Presenta frutos rojos maduros, notas de cacao y matices dulztones de vainilla, recuerdos balsámicos con una buena intensidad y persistencia.

Entrada en boca frutal, aterciopelada pero contundente. El paso medio de boca es voluminoso, con una clara sensación de plenitud. Un final cálido agradable y persistente. Elegante y suculento, sorprende por su frescura especiada y su goloso fruto maduro.

M DE MURUA

 Elciego,
Rioja Alavesa

 100% Tempranillo

 Crianza de 18
meses en bodega
de roble francés
(80%) y americano
(20%)

 15-17 °C



Un color cereza brillante con largas lágrimas.

Las primeras notas son sutiles pero conquistadoras: arándanos, fresa, violeta, cereza... poco a poco consigue alcanzar una gran intensidad en la copa. Gran complejidad aromática perfectamente relacionada con el roble francés.

Entrada en boca aterciopelada, gran volumen y duradero. El vino tiene un perfecto equilibrio entre la estructura de la madera y la dulzura del "bouquet". Regaliz, frambuesa, rosa y delicados toques minerales.

RIOJA VEGA GARNACHA GRACIANO

Viana, Navarra

80% Garnacha
20% Graciano

Crianza de 6 meses en barrica de roble americano

15-16 °C



Color rojo cereza con brillo y capa de media.

Nariz balsámica, aromas de fuerte intensidad y personalidad. Sensación sabrosa y equilibrada con acidez marcada y final de fruta fresca.

Taninos muy suaves producto de un buen ensamblaje con su paso por barrica.

RIOJA VEGA CRIANZA

Viana, Navarra

95% Tempranillo
5% Garnacha

Crianza de 12 meses en barrica de roble americano y un mínimo de 6 en botella

16-18 °C



Rojo cereza madura, buena capa y muy limpio.

Complejo en sensaciones con notas de fruta negra. Sutil presencia de tostados, canela y toffe. Cálido con volumen y agradable estructura sedosa.

Es largo, equilibrado y con tanino de alta calidad.

RIOJA VEGA EDICIÓN LIMITADA

Viana, Navarra

75% Tempranillo
25% Graciano

Crianza de 14 meses en barrica y un mínimo de 8 en botella

16-18 °C



Rojo rubí profundo. Limpio y brillante.

Frutos negros maduros. Notas especiadas y balsámicas, ligeros tostados. Complejidad.

Entrada firme, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales con recuerdo a fruta negra.

RIOJA VEGA TEMPRANILLO BLANCO

Viana, Navarra

100% Tempranillo blanco

Crianza de 6 meses sobre lías en roble francés

13-15 °C



Dorado, glicérico y muy brillante que conserva irisaciones verdosas.

Complejo y muy expresivo, notas intensas de frutos tropicales y flores blancas sobre fondo ligeramente herbáceo.

Entrada untuosa y golosa que se desarrolla con sabores cítricos y frescos. Textura sutil, sedosa. Un vino complejo de larga guarda.

RIOJA VEGA TEMPRANILLO ROSADO

Viana, Navarra

50% Tempranillo blanco
50% Tempranillo tinto

Sin crianza

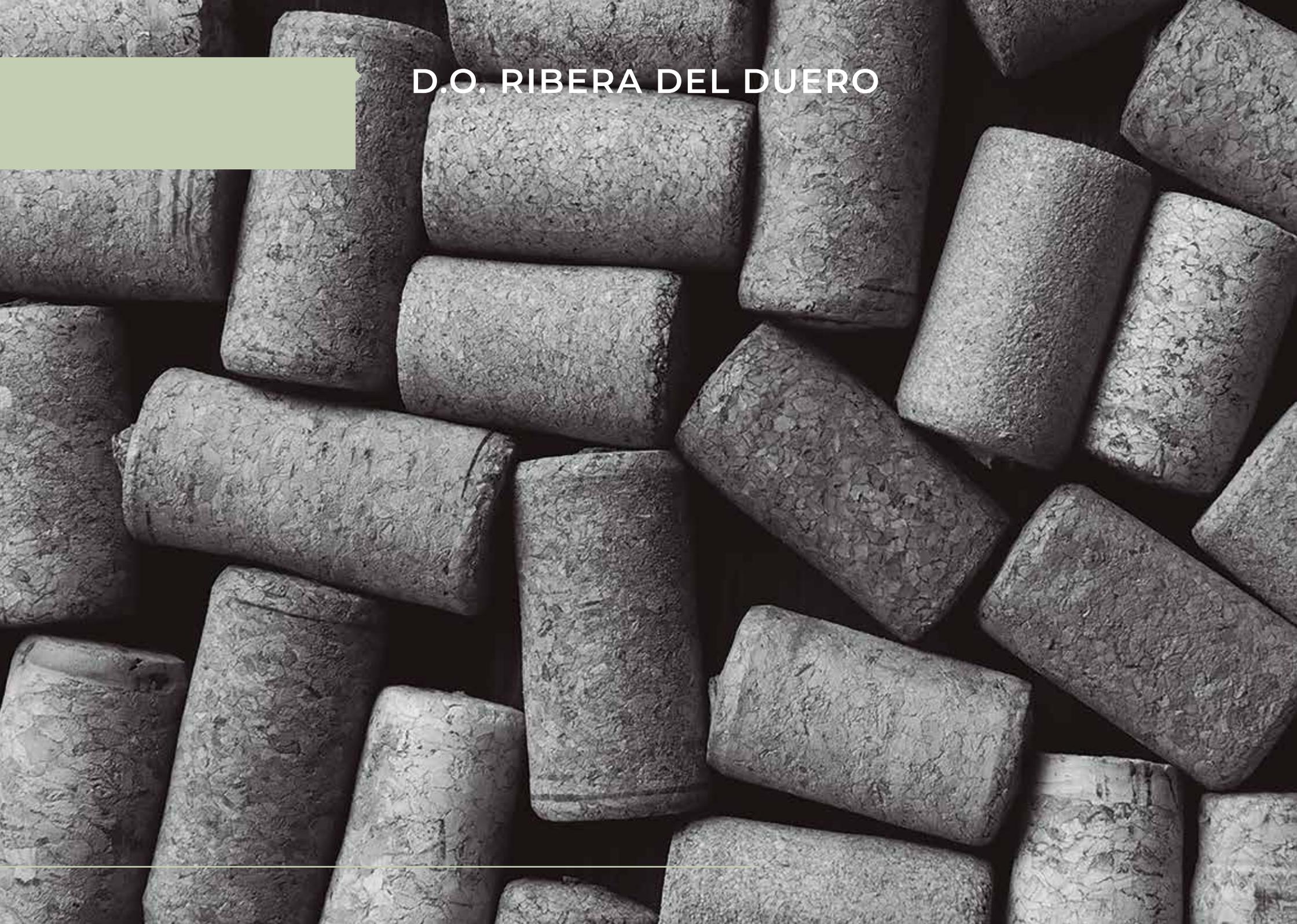
12-14 °C



Rosado muy brillante de baja tonalidad, entre rosa palo y asalmonado pálido.

Frutos rojos maduros en nariz profundamente perfumada. Fresco y limpio.

Delicado y suave con una acidez que acompaña y alarga el postgusto dejando sensaciones de fresas frescas, sin perder untuosidad.



D.O. RIBERA DEL DUERO

CRUZ DE ALBA ROBLE

📍 Padilla de Duero, Valladolid

🍇 100% Tempranillo

🍷 Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros

🌡️ 15-16 °C



Capa y color rojo intenso mezclado con ribetes violáceos, donde muestra su juventud, da paso a una boca elegante, afrutada, fresca y sabrosa, seguida de una ligera sensación de madera limpia y noble, siendo su final agradable y de buen carácter.

CRUZ DE ALBA CRIANZA

📍 Padilla de Duero, Valladolid

🍇 100% Tempranillo

🍷 Crianza de 15 meses en barrica de roble francés nuevas con algo de americano

🌡️ 16-18 °C



De marcado color rojo profundo, rematado con ribetes azulados, nos da paso a una seria y profunda capa.

Su nariz, rica en matices, se muestra intensa, fresca, con remates de fruta madura y especiados, integrándose con una madera equilibrada, limpia y agradable.

En boca es sedoso, con carácter y una elegante sensación vínica, dejando toda su carnosidad un agradable y equilibrado recuerdo.

FUENTELUM

📍 Padilla de Duero, Valladolid

🍇 100% tempranillo

🍷 Crianza de 20 meses en barrica de roble francés, 1/3 nuevas, 1/3 de un año y 1/3 de segundo año

🌡️ 16-18 °C



Posee un color cereza oscuro, intenso, con ribete granate.

En nariz se muestra muy potente, con romas de frutas negras, notas tostadas y lácteas, y toques especiados.

Muy complejo y delicado, ofrece en boca una buena acidez y elegante estructura, con taninos bien redondeados y con final muy largo y persistente.

FINCA LOS HOYALES

 Padilla de Duero,
Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 22
meses sobre lías en
roble francés y 10
en botella

 16-18 °C



De color rojo y elegante capa.

Ofrece una sutil y compleja nariz con marcadas notas de fruta negra, especias y ligeros recuerdos balsámicos, integrados con una delicada y armónica madera.

En boca se muestra noble, con carácter, pero fiel a la elegancia que le caracteriza mostrándose sabroso, estructurado, marcando en su longitud notas de fruta negra, torrefactos y un final aterciopelado.

MONTECASTRILLO

Aranda de Duero, Burgos

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

Crianza de 4 meses en barrica de 225 L roble francés y americano

14-15 °C



Es un vino con un bonito color oscuro con notas rojas y púrpuras.

Intensas notas de frutos negros, de frutos rojos, regaliz y con ligeros torrefactos.

Cuerpo ligero, suave en boca con fruta y delicadas sensaciones minerales. Un vino muy franco y honesto.

LOS CANTOS DE TORREMILANOS

Aranda de Duero, Burgos

96% Tempranillo 4% Merlot

Crianza de 13 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano

15-16 °C



Vino de tono púrpura intenso con una capa media alta.

En nariz es franco, con notas florales y de frutos rojos. Estos aromas se acompañan con toques especiados.

En boca es amplio, sedoso y equilibrado, con un tanino pulido y un final persistente. Sensaciones salinas y profundidad dados por la presencia de la uva y el viñedo en el vino, debido al respeto de su naturaleza en el campo y en la elaboración.

TORREMILANOS CRIANZA

Aranda de Duero, Burgos

95% Tempranillo 5% Cabernet Sauvignon

Crianza de 24 meses en barrica de 225 litros de roble francés y americano

16-17 °C



Color intenso y oscuro con tonos rubís y púrpúreos.

Aroma de frutos rojos y negros (mora, grosellas, frambuesa, uva) toques en un principio que va dando paso a matices de uva fresca bien madura, acompañados de sensaciones torrefactas y tonos balsámicos de tomillo y espliego.

La boca es sedosa, carnosa, y jugosa, con una gran frescura mineral.

TORREMILANOS RESERVA

 Aranda de Duero, Burgos

 95% Tempranillo y 5% otras variedades autóctonas

 Crianza de 36 meses en barricas de 225 litros de roble francés y 4 meses en hormigón

 16-17 °C



Color intenso y oscuro con tonos rubís.

Aroma afrutado y torrefacto en un principio que va dando paso a matices de uva madura que nos evocan a frutos negros con tonos balsámicos de monte de encinas.

La boca es suave, sedosa, armoniosa, carnosa, jugosa y con una especial frescura mineral con sensaciones de cuarzo y grafito. Vino intenso.

CYCLO

 Aranda de Duero, Burgos

 95% Tempranillo 3% Garnacha 2% Tempranillo blanco

 Crianza de 22 meses en barricas de 225 litros (90%) y en hormigón (10%)

 16-17 °C



Vino intenso y vivo. Tonalidad purpúrea bien viva y latente.

La nariz nos evoca directamente a frutos rojos, frutos negros, tierra, regaliz, laurel, sensaciones minerales, acompañados de notas de maderas nobles y elegantes.

En boca aparece sensación de fruta bien estructurada, acompañada de matices florales que se rodean de romeros, tomillos, espliegos, salvias... Tanino suave con importantes sensaciones minerales.

TORREMILANOS OJO DE GALLO ROSADO

 Aranda de Duero, Burgos

 50% Tempranillo 10% Garnacha, Cariñena y Bobal 40% Albillo, Viura, Malvasía y Airén

 Crianza sobre lías de 7 meses en barricas de 225 L

 7-10 °C



Color que tradicionalmente se denominaba "Ojo Gallo" y que en otras partes de Europa se llamaba "Ojo de Perdiz".

Intenso abanico de aromas con uva madura y frutas rojas junto con ligeros toques especiados y matices de monte bajo, tomillo y espliego.

Su paso en boca es untuoso y muy mineral con intensos recuerdos de guinda.

TORRE ALBÉNIZ

 Aranda de Duero,
Burgos

 95% Tempranillo
5% Otras variedades
autóctonas

 Crianza de 25
meses en barricas
de 225l de roble
francés

 16-17 °C



Vino de intenso color y gran viveza con tonos púrpúreos presentes.

Aroma penetrante de gran complejidad; sensaciones torrefactas, minerales, especiadas, florales que dan paso a una gran intensidad frutal.

En boca es un vino carnoso y muy fresco, con una mineralidad que marca y define una sensación profunda de uva que nos traslada al momento de madurez en el que se hizo la vendimia.

ROBLE VIEJO

 Aranda de Duero,
Burgos

 84% Tempranillo
13% Garnacha
3% Albillo

 Crianza de 14
meses 40 % en
barricas de roble
francés y 60%
depósitos de
hormigón

 15-17 °C



Vino intenso y vivo. Tonalidad púrpúrea bien viva y latente.

La nariz nos evoca directamente a frutos rojos, tierra, regaliz, laurel, sensaciones minerales, acompañados de notas de maderas nobles y elegantes.

En boca aparece sensación de fruta bien estructurada, acompañada de matices florales que se rodean de romeros, tomillos, espliegos, salvias... Tanino suave e importantes sensaciones minerales.

D.O. RIBERA DEL DUERO

PAGO DE LOS CAPELLANES

CAPELLANES ROBLE

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 5 meses en bodega de roble francés de 300L

 16-18 °C



Color rojo picota limpio y brillante. Intenso aroma a frutas negras y flores azules, con matices especiados de la madera de roble.

Amplio, fresco, con mucha estructura y taninos muy pulidos. Carnoso y con una acidez vibrante. Final largo lleno de sensaciones aromáticas.

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en bodega de roble francés de grano seleccionado

 16-18 °C



A la vista nos ofrece un color guinda muy intenso con ribetes cardenalicios.

En nariz es muy franco, con aromas de fruta roja madura, toques balsámicos.

Su paso por boca es suave, llenando el paladar de exquisitos sabores a ciruela y arándano, con un final largo y elegante. Destaca su equilibrio y su acidez viva.

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en bodega de roble francés

 16-18 °C



A la vista nos ofrece un color rubi con intensos tonos granates.

En nariz destaca su fina complejidad con tonos de fruta madura, cereza, grosella y toques ahumados con fondo de regaliz.

Su paso por boca presenta un gran equilibrio debido a la madurez de sus taninos.

PAGO DE LOS CAPELLANES

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL NOGAL

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 18 meses en barrica de roble francés

 16-18 °C



A la vista presenta un intenso color morado cardenalicio, con ribetes granates, lágrima densa y abundante.

Los aromas de flores y frutos secos llenan nuestros sentidos con tonos de ahumado, café y toques de regaliz.

La entrada en boca es elegante y carnosa dejando un postgusto largo.

PAGO DE LOS CAPELLANES PARCELA EL PICÓN

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 22 meses en barrica de roble francés y 40 en botella

 16-18 °C



Color cereza picota.

Se detectan aromas balsámicos, moras con toques especiados como la canela, el cuero y regaliz negro. Amplia gama de sensaciones que aportan complejidad.

La entrada en boca es intensa, con taninos dulces con una redondez exquisita.

D.O. RIBERA DEL DUERO

DOROTEO PAGO DE LOS CAPELLANES

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 22 meses en barrica de roble francés

 16-18 °C



Doroteo es un vino maduro y fresco.

Tras una vendimia seleccionada grano a grano, el lento proceso de elaboración consigue la máxima expresión de la uva.

La larga crianza en barrica y en botella permite obtener un vino elegante y potente a la vez, un exponente de clasicismo y de larga vida.

UN SUEÑO EN LAS ALTURAS

 Pedrosa de Duero, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en barrica de roble francés

 16-18 °C



Color rojo picota con marcados tonos rubí.

Intensos aromas de frutas rojas ácidas (cassis, frambuesa y arándanos) y negras (moras) en un segundo plano, con matices de hierbas aromáticas y mentolados propios de la vegetación del entorno. Sutil presencia especiada aportada por la madera.

Boca amplia y muy fresca, largo recorrido en boca con notas minerales y mentoladas, taninos pulidos muy vivos.

CANTAMUDA ROBLE

 Gumiel del Mercado y la Horra, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 4 meses en bodega de roble y 4 en botellero

 12-16 °C



Color rojo cereza picota de capa media-alta, con marcados ribetes morados en capa fina.

Nariz intensa y potente, donde están bien ensamblados los frutos negros muy maduros (moras, arándanos...) y frutos rojos (frambuesa, grosellas...) con notas de madera como vainilla, café, toffe... bien integrados.

En boca es complejo. La entrada es golosa, paso equilibrado, taninos maduros que le dan redondez y el final es largo y persistente.

LA ESTACIÓN

 La Horra, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 12-13 meses en bodega de 500 L roble francés 100%

 12-16 °C



Rojo cereza picota, con ribetes violáceos, limpio y brillante.

Fruta roja fresca (cítricos) junto a frutas negras maduras (frutos del bosque), con fondo de tostados procedente de su maduración en madera.

Fresco y alegre de entrada, paso suave y goloso con un centro de boca denso, redondo y un marcado carácter de frutas maduras. Aparecen finas y elegantes notas de madera al final. Postgusto muy persistente.

CANTAMUDA PARCELA 64

 Gumiel del Mercado, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en bodega de roble 75% francés y 25% americano y 8 meses en botellero

 12-16 °C



Color rojo cereza picota intenso, con ribete granate. Limpio y brillante.

Nariz intensa y compleja, donde se ensamblan con acierto las frutas maduras como ciruelas y moras, con aromas de madera como el café, toffe y especias como el clavo. También destaca un sutil aroma a regaliz, típico de la variedad Tempranillo.

En boca gran estructura, carnoso, expresivo, suave y amplio. De paso, muy equilibrado. El tanino es maduro, sin aristas, lo que hace que sea envolvente y persistente, dejando un recuerdo muy agradable.

CANTAMUDA FINCA LA CEBOLLA

 Roa,
Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 20
meses en barricas
nuevas de roble
francés

 12-16 °C



Rojo cereza picota, con gran intensidad, ribete granate, muy limpio y brillante.

Nariz potente y muy intensa. Aparecen perfectamente definidas las frutas rojas y negras, sobre un fondo especiado y notas tostadas de madera como café y chocolate inglés, final balsámico de regaliz.

En boca es intenso y amplio, con carácter propio. Potente y carnoso, con marcadas notas de frutas rojas confitadas, acompañadas de tonos especiados, toffe y un regaliz bien definido. Final se muestra redondo, cremoso y envolvente.

POZO DE NIEVE

 Quintanillo de Onésimo, Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 4 meses en barrica de roble americano

 16-18 °C



Rojo muy vivo, con ribetes azulados.

Potente en aromas, sobre todo florales (flores blancas, jaras) y frutos rojos no muy maduros. Fresco elegante y finos toques balsámicos. Sedoso, fresco muy floral como en nariz.

Equilibrado y un final frutoso y de paso suave.

ACÓN ROBLE

📍 Castrillo de la Vega, Burgos

🍇 100% Tempranillo

🍷 Crianza de 5 meses en barrica de roble: 40% francés, 30% americano y 30% centroeuropeo

🌡️ 15-16 °C



Rojo cereza con marcado ribete morado en capa fina.

Fresco e intenso, con notas de mora y frambuesa y un fondo especiado con recuerdos de toffe, café y vainilla.

Potente, vivo y sabroso con notas golosas de fruta madura, acompañada de chocolate, regaliz y cacao. Envolvente y persistente.

ACÓN CRIANZA

📍 Castrillo de la Vega, Burgos

🍇 100% Tempranillo

🍷 Crianza de 14 meses en barrica de roble: 40% francés, 30% americano y 30% centroeuropeo

🌡️ 16-18 °C



Rojo cereza picota con ribete granate en capa fina.

Aromas intensos a fruta negra madura y fondo especiado de vainilla y regaliz.

Boca bien estructurada, potente, con taninos maduros y fruta madura complotada. Sabroso, envolvente y persistente.

ACÓN RESERVA

📍 Castrillo de la Vega, Burgos

🍇 85% Tempranillo
15% Cabernet Sauvignon

🍷 Crianza de 18 meses en barrica de roble: 40% francés, 30% americano y 30% centroeuropeo

🌡️ 16-18 °C



Rojo cereza picota con ribetes granates, muy cubierto.

Aroma intenso a fruta madura (confitura de fresa y frutas negras) con un fondo dulce especiado (vainilla).

Potente, con carácter. Es carnoso con taninos maduros. Equilibrado. Sabroso, envolvente y persistente.

D.O. RIBERA DEL DUERO

FERRATUS - BODEGAS CUEVAS JIMÉNEZ

FERRATUS A0

La Horra,
Burgos

100% Tempranillo

Crianza de 12
meses en roble
francés

14-16 °C



Rojo picota intenso con ribetes violáceos, capa alta, limpio y muy brillante.

Destacan aromas de arándanos, moras negras, pimienta negra, clavo, cedro, tabaco, chocolate y caramelo de violeta.

Boca densa, frutada, con buena madera. Acidez muy equilibrada, amable, fácil de beber.

FERRATUS ORIGEN

La Horra,
Burgos

100% Tempranillo

Crianza de 14
meses en barricas
nuevas de roble
francés

16-18 °C



Rojo picota muy intenso, capa muy alta, limpio y brillante.

Perfumado, fresco y complejo enamora por su combinación equilibrada y elegante de aromas a moras, cerezas, arándanos y violetas. Toques frescos y balsámicos de eucalipto, pimienta rosa y negra combinada, armonizados con dulces de madera noble y vainilla y un final de hoja de tabaco y cacao.

Su boca es hipnótica, densa, frutada, con tanino aterciopelado, presencia sutil de buena madera integrada y final fresco. Su acidez es muy equilibrada y muy agradable en boca. Se reconoce que es un gran vino.

FERRATUS SENSACIONES

La Horra,
Burgos

100% Tempranillo

Crianza de
17 meses en
barricas nuevas
de roble francés

16-18 °C



Rojo cereza con borde granate oscuro y capa alta.

En nariz se siente una combinación equilibrada de frutas negras del bosque en licor, como arándanos, grosella negra, caramelo de violeta con un toque balsámico muy fresco en nariz. Notas de nuez moscada, vainilla, coco, cacao, hoja de tabaco, con una presencia de la mineralidad tan característica del Pago de Santa Cruz.

Voluminoso en boca, bien estructurado, complejo. Con buen equilibrado y graso. Sabroso, amplio y largo.

MELIOR TINTO ROBLE

 Olivares de Duero, Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 6 meses en bodega nueva de roble

 16-18 °C



Muestra una importante capa de tonos cardenal oscuro con ribete morado de juventud, muy limpio y brillante.

Frutas rojas maduras con especias como el regaliz, el café, o la vainilla. Tiene un cuerpo voluminoso e intenso y a la vez alegre y fresco, sujeto por un excelente nivel de taninos.

Mantiene un notable paso con taninos dulces y tras sensaciones frutales con toques a cacao, coco, vainilla y madera limpia, conserva un final largo y persistente.

MELIOR 9 MESES

 Olivares de Duero y Villanueva de Gumiel, Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 9 meses en bodegas de roble 40% francés y 60% americano

 16-18 °C



Capa media-alta con tonos morados.

Intenso y con recuerdo a las frutas carnosas del verano como pueden ser las fresas, las grosellas o las cerezas. Fondo de toffee y suaves toques de clavo y café.

Voluminoso y untuoso. Rica acidez con un rugoso y fresco esqueleto de taninos vivos que le dan al vino nervio y finura.

MATARROMERA CRIANZA

 Olivares de Duero y Valbuena de Duero, Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano

 16-18 °C



Aromas a fruta negra madura y suaves especias de romero y clavo.

Es sabroso, intenso y muy duradero.

Persistencia y equilibrio.

MATARROMERA PRESTIGIO

 Olivares de Duero, Valladolid

 100% Tempranillo

 Crianza de 18 meses; 9 en barricas de roble francés y 9 en roble americano

 16-18 °C



En nariz, sus nítidos toques a tinta china e imponente frescura.

En boca podemos subrayar la extraordinaria persistencia de su sabor. Al final, dan la cara los toques a especias propias de la barrica francesa como el clavo y el tomillo Intenso.

Intenso nuevamente del terroño calizo, con claras influencias mediterráneas en su madurez y elegante concentración que despierta los sentidos. Peculiar y especial, es una obra de arte.

MATARROMERA ESENCIA

 Olivares de Duero y Valbuena de Duero, Valladolid)

 100% Tempranillo

 Ensamblaje de las mejores cosechas

 16-18 °C



Color rojo teja.

Elegante y complejo, con aromas intensos de frutillas rojas, notas especiadas y toques tostados de caramelo, tabaco de pipa y cuero.

Un vino de cuerpo medio a pleno con aún cierta frescura y unos taninos pulidos que acompañan persistentemente. Sorprende su agradable frescura.



V.T. CASTILLA-LEÓN

CLUNIA TEMPRANILLO

 Coruña del Conde, Burgos

 100% Tempranillo

 Crianza de 12 meses en bodega de roble francés y 6 en botella

 18 °C



Rojo rubí de capa alta.

Predominan los aromas de frutas rojas, como cerezas, ciruelas, y grosellas rojas y negras. Las complejas notas de la crianza en bodega, perfectamente ensambladas con la fruta, nos traen recuerdos de especias, vainilla, cacao, y frescas notas balsámicas.

Paso agradable por boca, dejando clara su potencia frutal y unos taninos maduros y suaves. Redondo, equilibrado, armonioso, persistente.

CLUNIA SYRAH

 Coruña del Conde, Burgos

 100% Syrah

 Crianza de 12 meses en bodega de roble francés y 6 en botella

 18 °C



Intenso y brillante color rojo rubí.

Notas de fruta negra, confitura de mora y ciruela roja, que combinan a la perfección con la vainilla, destellos de hoja de tabaco, toffee, toques balsámicos y sorprendentes matices florales entrelazados con recuerdos de pimienta negra y cacao. La intensidad de la fruta, unida a los dulces taninos hacen de él un vino agradable, elegante, suave, armónico y con persistente retrogusto que ayuda a mantener vivo el grato recuerdo de las sensaciones manifestadas.

CLUNIA MALBEC

 Coruña del Conde, Burgos

 100% Malbec

 Crianza de 15 meses en bodega de roble francés

 18 °C



Intenso color rojo cereza y violáceo profundo.

Aromas intensos de frutas negras y rojas maduras, unidas a sutiles notas especiadas y minerales. Destacan la mora, arándanos, ciruelas y un leve toque de pimienta negra, complementados por la complejidad adquirida durante la crianza con leves matices tostados y de tofe, perfectamente ensamblados.

En boca es una explosión de fruta y concentración, con taninos muy redondos y potentes, de agradable persistencia.

CLUNIA PINOT NOIR

Coruña del Conde,
Burgos

100% Pinot Noir

Crianza de 7
meses en barricas
de roble francés

18 °C



Brillante, rojo rubí con reflejos violáceos.

Intensas y frescas notas de fresas silvestres, frambuesas y cerezas.

Su pequeño paso por barrica otorga complejidad, con sutiles toques especiados y tofe, pero siempre dejando como protagonista a la variedad. Fresca, suave y elegante. En el retrogusto, reaparece la fruta roja, coloso y un final notable.

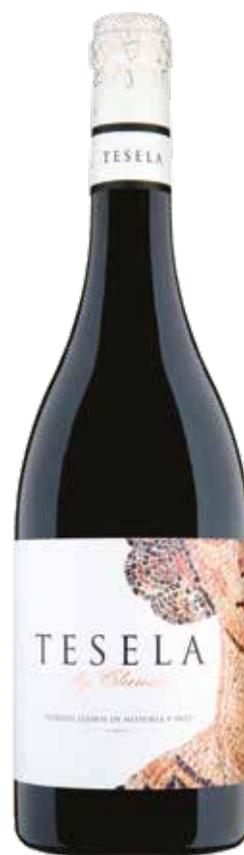
CLUNIA TESELA

Coruña del Conde,
Burgos

70% Syrah
30% Tempranillo

Crianza de 6
meses en barricas
de 225l. de roble
francés

17 °C



Intenso color, capa alta, rojo rubí y reflejos violáceos.

Intensos aromas de fruta negra, arándanos, moras, cerezas maduras que se mezclan con sutiles notas de cacao y finos tostados de barrica. Una explosión de fruta negra, con presencia, equilibrio y gran estructura, pero a su vez con taninos redondos y elegantes.

En el retrogusto nos brinda una agradable persistencia de sus notas frutales.

CLUNIA FINCA EL RINCÓN

Coruña del Conde,
Burgos

100% Tempranillo

Crianza en
barricas de roble
francés durante 18
meses

18 °C



Profundo color rojo cereza Burlat.

Impresionante abanico de aromas de frutos rojos y negros, como las grosellas, nectarinas, moras y casis, perfectamente conjuntados con matices especiados, con cacao, finos tostados, crema y canela.

Su gran concentración y finura, unido a sus taninos dulces, hacen que su final sea largo, amable, resultando en su conjunto un vino extremadamente complejo y elegante.

MÁS DE LEDA

 Toro, Cigales, Valtiendas y Tudela de Duero

 100% Tempranillo

 Crianza de 14 meses en barricas de roble, 80% francés y 20% americano

 16-17 °C



Color rojo cereza brillante e intenso, de capa alta.

Aromas de frutas rojas maduras acompañado de ligeras notas tostadas y tabacos, dando paso a un fondo mineral y especiado.

Intensa, plena y golosa con una entrada fresca y equilibrada de fruta rojas y negras. Los taninos finos y elegantes envuelven el paladar un final largo y sabroso.

LEDA VIÑAS VIEJAS

 Ribera del Duero y Toro

 100% Tempranillo

 Crianza de 18 meses en barrica de roble nuevo 90% francés y 10% americano

 16-17 °C



Color rojo picota intenso, muy brillante y de capa alta.

Concentrada y profunda. Fruta roja y negra, especias y matices tostados que le dan una gran complejidad.

Goloso, potente, frutal y equilibrado. Entrada en boca opulenta pero agradable, taninos marcados, pero bien domados y final sabroso y elegante.

GUARDA DE LEDA SELECCIÓN

 Ribera del Duero, Toro y Cigales

 100% Tempranillo

 Crianza de 30 meses en barricas de roble francés y americano

 16-17 °C



Color cereza intenso y profundo. Capa alta.

Intenso y complejo con notas a frutos negros muy maduros, tonos minerales unidos a los especiados aportados por la larga crianza en barricas.

Firme y elegante, directo y de excelente recorrido. Un vino maduro, equilibrado, con taninos dulces que evidencian la buena maduración fenólica.

TOMBÚ

 San Román de Bembibre, León

 100% Prieto Picudo

 Crianza de 6 meses sobre lías en depósito

 8-10 °C



Rosado brillante de color rojo cereza.

Nariz intensa de frutos rojos y silvestres.

Paladar refrescante, equilibrado y sedoso, con un ligero toque especiado en el post-gusto.

ESTAY

 San Román de Bembibre, León

 100% Prieto Picudo

 Crianza de 4-6 meses en barricas roble francés

 14 °C



Color rubí.

Aroma de frutos rojos y negros frescos, y recuerdos de hoja de tabaco, regaliz, violeta y almendra.

Su paladar fresco y persistente.

CUMAL

 San Román de Bembibre, León

 100% Prieto Picudo

 Crianza de 9-12 meses en barricas roble francés

 14 °C



Color rubí.

Con aroma a frutos rojos y negros confitados, rosa, violeta, almendra y pistachos tostados.

Tiene una boca densa y equilibrada.

PEÑALBA LÓPEZ BLANCO

 Aranda de Duero,
Burgos

 60% Chardonnay
30% Viura
10% Albillo

 Crianza sobre lías
de 11 meses en
barricas de roble

 6-8 °C



Vino con ligeras notas doradas que denotan su crianza en barrica. Limpio, brillante y cristalino.

Nariz intensa y compleja con aromas de anís, miel, flores de almendro y lila, membrillo, frutos secos y manzanilla y con un elegante fondo mineral.

Amplio y voluminoso, fresco, es un vino de longitud, con recorrido y capacidad de guarda.

PORRÓN DE LARA

 Aranda de Duero,
Burgos

 100 % Tempranillo

 Crianza de
15 meses en
barricas de 225l. y
pequeñas tinas de
hormigón

 15-16 °C

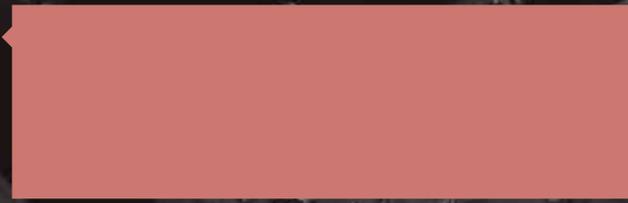


Gran expresión frutal que recuerda a frutos rojos maduros y pinceladas de compotas de arándanos y notas florales frescas con un fondo mineral, tostado y balsámico.

En boca es un vino tinto seco, con cuerpo medio que envuelve y recorre el paladar con bastante frescura. Los taninos son amables y presentes.

Sedoso, profundo y placentero.

SIN D.O.



SIN D.O.

CAVADURA PENA DO OSO

📍 Chantada,
Lugo

🍇 100% Mencía

🍷 Sin crianza

🌡️ 14 °C



De capa media alta , con ribete violáceo en un color rojo intenso ante una compacta caída de lágrima.

En nariz es muy varietal , frutillos negros de baya, con franqueza y complejidad en aromas secundarios; por notas dulces; manteca de cacao, bollería sobre un fondo floral.

Con notoria frescura en el ataque , recorre el paladar sin aristas con redondez y amplitud, devolviéndonos a la uva y al viñedo en retronasal.

Nº12 PACO Y LOLA ROSÉ

📍 Galicia

🍇 100% Mencía

🍷 Sin crianza

🌡️ 8-10 °C



Aspecto delicado y elegante de color frambuesa pálido con reflejos asalmonados.

Aromas de cerezas, fresas silvestres y moras rojas se conjugan sobre un fondo vegetal de hojas de higuera.

En boca la entrada es amable, el paso goloso y con frescura, aparecen los caramelos de cerezas, de nuevo las fresitas silvestres y las moras más maduras con toques cítricos de naranjas sanguinas.

RIAS ALTAS

📍 Chantada,
Lugo

🍇 Variedades
Blancas

🍷 Sin Crianza

🌡️ 8-10 °C



Amarillo pajizo con ribetes acerados, limpio y brillante.

Aromas a frutos cítricos como piel de naranja y recuerdos a fruta de hueso.

Entrada suave, glicérica y con recuerdos cítricos.

I.G.P. MALLORCA

The background of the slide is a dark, monochromatic photograph of wet leaves. The leaves are covered in numerous water droplets, which catch the light and create bright highlights against the dark foliage. The overall mood is fresh and natural. In the top right corner, there is a solid teal-colored rectangle. At the bottom of the slide, there is a thin, light-colored horizontal line.

MOTOR CALLET

📍 Mallorca

🍇 100% Callet

🍷 Crianza de 3 meses en depósitos de cemento

🌡️ 16 °C



Notas de bosque mediterráneo y toques de piel de naranja, con un fondo especiado y algo terroso.

Concentrado y maduro en su paso por boca, con una acidez viva y un final especiado

12 VOLTS

📍 Mallorca

🍇 60% Callet y Fogoneu, 20% Syrah, 10% Cabernet, 10 % Merlot

🍷 Crianza de 9 meses: 40% Foudre de 3000l y 60% barricas 225l

🌡️ 16 °C



Fruta madura y fondo ligeramente especiado, con la madera muy bien integrada.

Es bastante ligero en boca, de cuerpo medio, muy sabroso, con los taninos muy finos y una textura muy agradable.

4 KILOS

📍 Mallorca

🍇 100% Callet

🍷 Crianza de 12 meses en barricas de roble Alier de 600 litros

🌡️ 16 °C



Color cereza oscuro con ribete violáceo y capa alta.

Intensos aromas de frutos del bosque maduros (grosellas y moras), notas balsámicas y herbáceas, regaliz negro, vainilla y tostados propios de su crianza en barrica.

Muy sabroso, intenso, con estructura, taninos presentes, carnoso, fruta madura y muy buena acidez. Largo recorrido con textura sedosa y final con posgusto a fruta cremosa.

D.O. RUEDA



RAMÓN BILBAO VERDEJO

 Rueda, Valladolid

 100% Verdejo

 Sin crianza

 11-13 °C



Color amarillo verdoso de intensidad media. Es un vino limpio y brillante, con presencia de lágrimas.

En nariz presenta intensidad alta con aromas de frutas blancas y tropicales. Flores como el jazmín y notas cítricas se combinan con hierbas aromáticas e hinojo.

En boca es fresco, con presencia de acidez, largo y con un final sedoso. En retronasal aparecen los cítricos y herbales de nuevo.

RAMÓN BILBAO VERDEJO ORGANIC

 Rueda, Valladolid

 100% Verdejo

 Crianza de un 20% en foudres de roble francés sobre sus lías

 7-9 °C



Color amarillo verdoso. Intensidad media, limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

Alta intensidad de cítricos, con notas herbáceas de hinojo y balsámicos. Presencia de aromas tropicales y florales.

Fresco, con acidez equilibrada. Con cuerpo y untuoso. En retronasal vuelven los balsámicos y herbáceos.

RAMÓN BILBAO SAUVIGNON BLANC

 Rueda, Valladolid

 100% Sauvignon Blanc

 Crianza en foudres con sus lías hasta su embotellado

 7-9 °C



Color amarillo limón. Intensidad pálida. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

En nariz es franco y limpio. De alta intensidad. Aparecen aromas de fruta cítrica y fruta tropical y de notas herbales. En un segundo plano aparecen aromas procedentes de la madera, en forma de pimienta blanca y frutos secos.

En boca es intenso, de acidez media, cuerpo medio y de alcohol integrado y de textura agradable.

RAMÓN BILBAO ED. LIMITADA LÍAS

 Rueda,
Valladolid

 100% Verdejo

 Crianza de 8 meses
en barrica de roble
francés y húngaro

 11-13 °C



Color amarillo verdoso. Intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

En nariz es complejo, intenso y rico en matices. Predominan las notas de fruta cítrica, balsámicos como sándalo y menta, flores blancas y, en un segundo plano, notas especiadas, chocolate blanco y panadería.

En boca es untuoso, acidez fresca y cremoso. En retronasal recuerda de nuevo a los aromas cítricos combinados con los aromas especiados de la pimienta blanca.

D.O. SOMONTANO



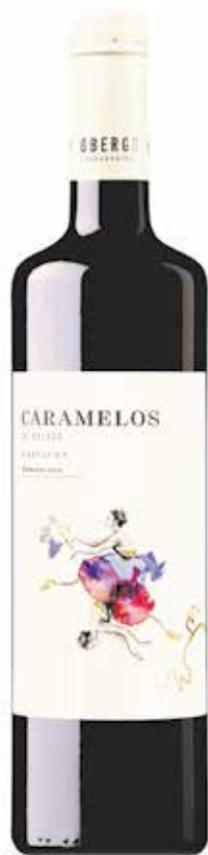
OBERGO CAMELOS

 Valle de Secastilla, Huesca

 100% Garnacha

 Crianza de 4 meses en bodega de roble francés de 225 L con sus lias

 15-16 °C



Divertida, con toques de gominola, fresa y frambuesa, con ciertos matices minerales.

Fresco, agradable, sedoso y elegante en su paso por boca, con recuerdos a naturaleza y caramelos de fruta roja.

OBERGO EXPRESSION

 Valle de Secastilla, Huesca

 40% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
20% Garnacha

 Crianza de 8 meses en barricas de roble de 300 L con sus lias

 16-18 °C



Color rojo intenso con matices granates.

Aromas complejos, frutales, especiados y minerales. Fruta negra, pimienta, clavo y punta de lápiz.

Posee una entrada en boca redonda, voluminosa y con tanino maduro.



D.O. TORO

CORRAL DE CAMPANAS

 Toro,
Zamora

 100% Tinta de Toro

 Crianza de 12 meses, 50% en barricas de 225 l. de roble americano y el otro 50% en depósito de acero inoxidable con batonnage y microoxigenación

 15 °C



Púrpura profundo.

Aroma intenso de fruta roja con un toque ligero de especias y de roble fino.

Boca sorprendente por su densidad y su carnosidad. Excelente balance con taninos frescos. Vino intenso para disfrutar.

QUINTA QUIETUD

 Toro,
Zamora

 100% Tinta de Toro

 Crianza de 24 a 30 meses en barricas de 225 L de roble francés con un máximo de 33% nuevas

 16° C



Cereza muy profundo.

Aroma potente y complejo, finos tostados (cacao negro) de la madera, confitura de frutos negros, regaliz y toques de grafito.

Boca densa y elegante con mucha personalidad. Un vino para gourmets con gran potencia.

IN QUIETUD BY NATURE

 Toro,
Zamora

 100% Tinta de Toro

 Crianza de seis meses en depósito con sus lías finas y batonnages. Sin sulfitos añadidos

 16 °C



Púrpura muy profundo.

Aroma potente de frutos negros, de balsámicos y de regaliz con fondo mineral

Boca muy densa, con una estructura tánica de carácter. Mucha personalidad.

LA MULA DE LA QUIETUD

 Toro,
Zamora

 100% Tinta de Toro

 Crianza de 30
meses en bodega
de roble francés

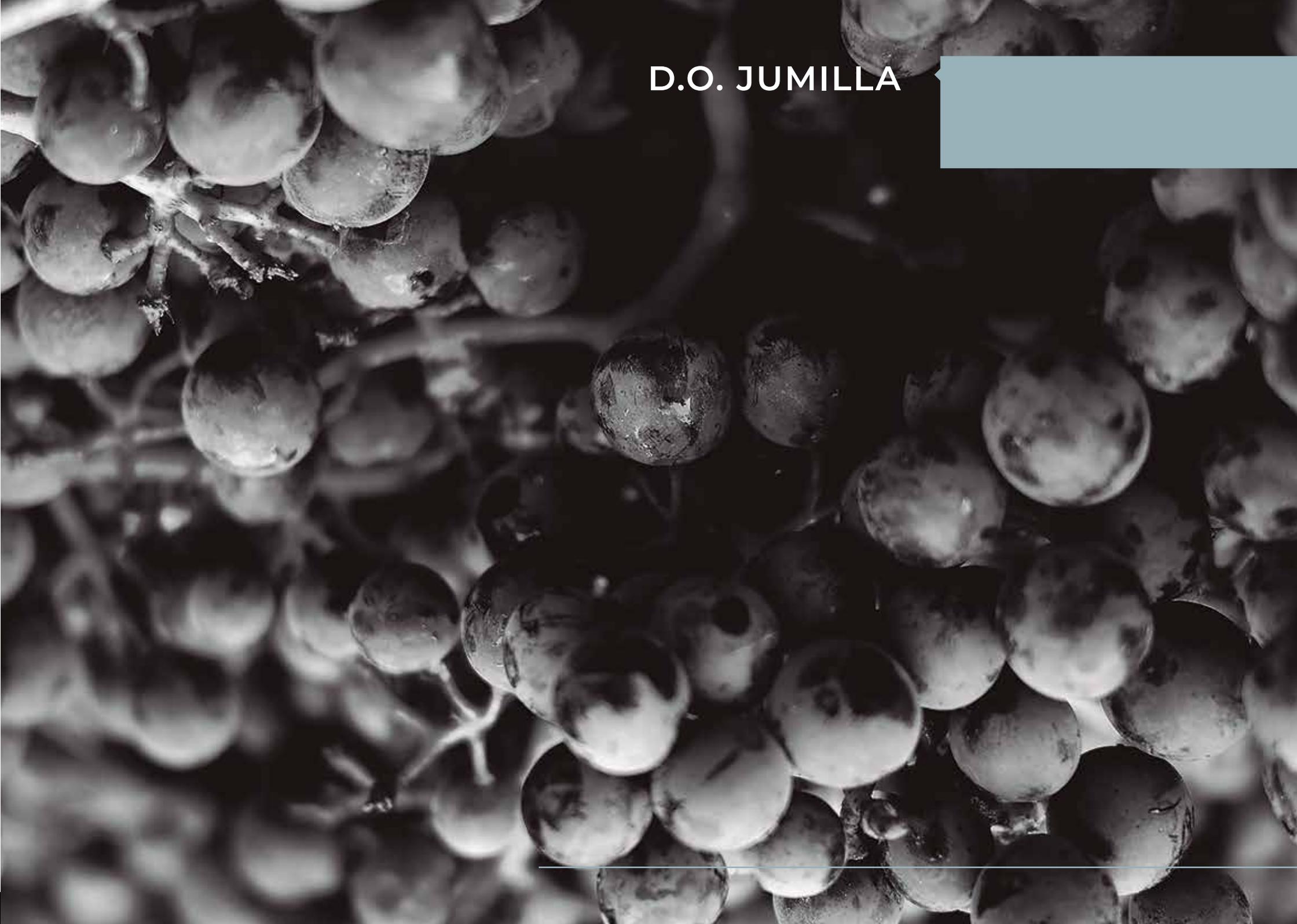
 18 °C



Púrpura muy profundo.

Aroma intenso de frutos negros maduros, de especias y de roble fino.

Boca muy densa y larga. Excelente balance con gran estructura tánica.



D.O. JUMILLA

CARCHELO

 Sierra del Carche, Murcia

 100% Monastrell

 Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros

 15-16 °C



De capa media alta, con ribetes violáceos en el menisco y rojo picota en el corazón de la copa.

Llena de matices frutales de frutas rojas maduras, ciruela y frutos negros del bosque junto a ligeros toques de especias.

Vino de estructura media, fluido y de paso amable por boca, con acidez equilibrada, jugoso y de final frutal ligeramente especiado y balsámico.

CARCHELO CIENTO80

 Sierra del Carche, Murcia

 85 % Monastrell
10 % Syrah
5% Garnacha

 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros

 15-16 °C



Profundo, con vivos brillos granates en el menisco y rubí intenso en el corazón de la copa.

Predominan aromas de elegante frescura frutal, envueltos por suaves notas especiadas como regaliz, pimienta negra, aromáticas mediterráneas o clavo.

Bien estructurado, complejo, sabroso, con taninos amables y acidez equilibrada que crean un conjunto fresco y armonioso con un final largo, balsámico y mineral.

ALTICO

 Sierra del Carche, Murcia

 100 % Syrah

 Crianza 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 12 en botella

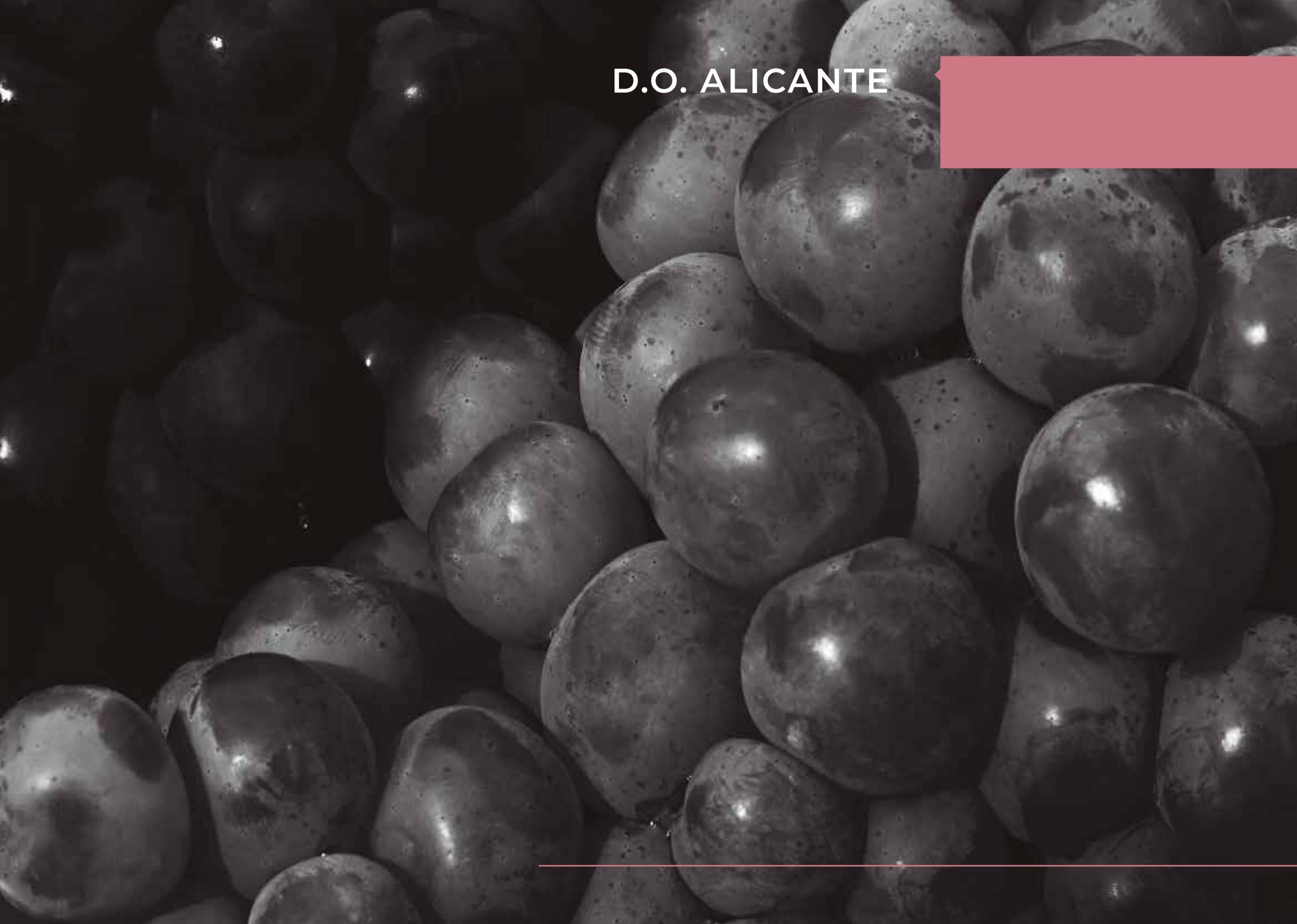
 15-16 °C



Color rubí vivo e intenso y menisco bermellón.

Dominado por caracteres afrutados y florales con recuerdos a bayas silvestres y caracteres de violetas, sobre un leve fondo especiado y de torrefacción.

Amplio, sedoso y con agradable acidez, equilibrado por sus caracteres frutales y un tanino fino y pulido, de final largo y persistente con un buen potencial de envejecimiento.



D.O. ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY

 Cabezo de la Virgen, Alicante

 100% Chardonnay

 Crianza de 6 meses sobre lías en roble francés

 8 °C



Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma propios de la variedad Chardonnay con toques de ahumados procedentes de su fermentación en barrica.

En paladar es amplio y guarda buen equilibrio entre acidez, grado alcohólico y barrica. Postgusto largo y armonioso.

ENRIQUE MENDOZA MERLOT MONASTRELL

 Cabezo de la Virgen, Alicante

 50% Merlot
50% Monastrell

 Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano

 16-18 °C



Vino de capa media-alta, color rojo rubí, con destellos granates.

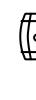
Aromas a fruta madura, bayas rojas, fresa y fresón. La barrica, acompaña al vino sin estar en primer lugar, recordándonos aromas a humo, carbón y caja de puros. Recuerdos de monte bajo (romero, tomillo, laurel, pino, y excelentes balsámicos).

Tiene una entrada redonda, seria y con unos taninos finos y elegantes. El toque de Monastrell nos hace un vino más fresco, alegre y vivaz.

ENRIQUE MENDOZA SANTA ROSA

 Cabezo de la Virgen, Alicante

 35% Monastrell
35% Cabernet
15% Merlot
15% Shiraz

 Crianza de 17 meses en barricas de roble francés nuevas

 16-18 °C



Vino de capa alta. Color rojo rubí, intenso con destellos teja adquiridos en su crianza.

En fase olfativa es muy mineral, con recuerdos a grafito, humus, piedras negras y tierra recién labrada, estos aromas minerales finamente se entrelazan con notas de especiados, balsámicos y florales como la violeta.

En boca es un vino muy equilibrado, uniendo potencia y elegancia con una firme carga tánica en el centro de la boca, sin reconcentraciones ni agresividades.

ENRIQUE MENDOZA ESTRECHO

 Villena,
Alicante

 100% Monastrell

 Crianza de 15
meses en barrica
de roble francés

 16-18 °C



El color es rojo rubí con algún reflejo granate, limpio, brillante y alegre.

En fase olfativa encontramos elegantes balsámicos, sotobosque, humus, tierra mojada, pino, romero, frutas rojas bien maduras y pan de higo acompañadas de finas notas ahumadas y de cedro.

En boca el ataque es fino, con taninos dulces y granulosos.

ENRIQUE MENDOZA PINOT NOIR

 Cabezo de la
Virgen, Alicante

 100% Pinot Noir

 Crianza de 12
meses en barrica
de roble francés
nuevas y de 1 año

 16-18 °C



Exhibe un color rojo rubí de capa media con matices rubí y granate propios de su paso por barrica.

De aroma de fruta fresca, vayas rojas como la grosella y el arándano se entrelazan con notas de gran mineralidad como piedras negras o grafito. Nos recuerda también a flores rojas y violeta, todo bien acompañado por finas notas de tostado, humo y vainilla adquiridas en la crianza.

Con buena estructura debido a la añada sigue siendo fino, suave y con un agradable tanino jugoso y alegre que lo dota para vivir.

D.O. NAVARRA



PAGOS DE ARAIZ ROBLE

 Olite,
Navarra

 50% Tempranillo
30% Merlot
20% Garnacha

 Crianza de 6 meses
en barricas de
roble americano

 18 °C



Color rojo cereza intenso, de capa alta. Limpio y brillante.

Aromas de frutas rojas frescas acompañadas de ligeros torrefactos.

Boca plena y golosa, de textura sedosa. Posee taninos afrutados y especiados que reflejan la persistencia en boca.

PAGOS DE ARAIZ CRIANZA

 Olite,
Navarra

 30% Tempranillo
30% Merlot
20% Syrah
20% Cabernet-Sauvignon

 Crianza de 11 meses
en barricas de
roble francés y
americano

 18 °C



Color rojo picota intenso.

Aromas de frutas rojas y negras maduras acompañadas de ligeros toques torrefactos y de tabaco, resultado de la crianza en barrica.

Boca plena y golosa donde predominan las frutas rojas limpias. El final es largo, sedoso y equilibrado.

PAGOS DE ARAIZ ROSADO

 Olite,
Navarra

 100% Garnacha

 Sin crianza

 8-10 °C



Color rosado con tonos morados, brillante y atractivo.

Aromas a frutas rojas frescas, cerezas maduras y flores azules.

Limpio y elegante. Boca viva, fresca y golosa con final de frutas limpias

BLANEO

📍 Olite, Navarra

🍇 100% Syrah

🍷 Crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano

🌡️ 18 °C



Color rojo cereza brillante e intenso, de capa alta.

Aromas de frutas rojas frescas, balsámicos y tabacos perfectos sincronizados con el carácter varietal.

Sensación amplia, plena y golosa en boca. Final sedoso de frutas.

BLANEO GARNACHA

📍 Ayesa, Sada, Gallipienzo y Aibar, Navarra

🍇 100% Garnacha

🍷 8 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

🌡️ 15-16 °C



Color rojo cereza de capa media y ribetes morados.

Aromas a flores y frutas frescas. Vino limpio, atractivo, intenso y seductor.

Alegre, fresca, frutal y golosa. Tinto equilibrado y persistente con final sedoso.

PACO

📍 Valdizarbe, Navarra

🍇 50% Tempranillo
50% Garnacha

🍷 Joven

🌡️ 14-16 °C

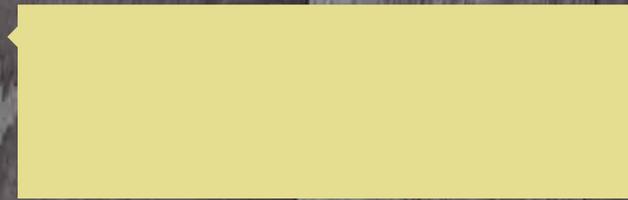


Color cereza picota con ribetes violáceos.

Buena intensidad con notas de frutas rojas (grosella madura y mora) y notas florales, violetas y lilas.

Boca cálida con recuerdos a las guindas en licor y retronasal floral y balsámico.

VINOS VEGA SICILIA



VINOS VEGA SICILIA

VEGA SICILIA

ALION

Peñafiel,
Valladolid
D.O Ribera del Duero

100% Tempranillo

Crianza de
12 meses en
barricas 95%
roble francés y 5%
roble americano.
Utilización de
cemento en la
crianza en un 10%

18 °C



Capa cereza picota con ribetes cardenalicios.

Nariz especiada con notas de frutos rojos en sazón adornados con finas puntas de ebanistería.

Línea elegante, con un ataque extremadamente fino, paso de boca firme, finalizando con gran untuosidad. En boca denota una gran pureza donde sobresalen aromas fruta en el punto justo de maduración. Fin de boca largo y elegante.

VALBUENA 5°

Peñafiel,
Valladolid
D.O Ribera del Duero

95% Tempranillo
5% Merlot

Crianza en
barricas francesas
y americanas
durante 5 años
entre madera y
botella

18 °C



Rojo burdeos con ribetes cardenalicios.

Aromas potentes a fruta perfectamente madura como fresas, grosellas, arándanos... combinado con aromas de roble muy fino y para nada dominante.

Toques balsámicos típicos del terruño de Vega Sicilia.

UNICO

Peñafiel,
Valladolid
D.O Ribera del Duero

94% Tempranillo
6% Cabernet
Sauvignon

Crianza de 6 años
en barricas de 225
L de roble francés y
americano y tintos
de 20.000 L

18 °C



Profundo color rubí con ribetes cereza intenso y brillante. Amplio y potente.

Nariz fresca y pura a frutos rojos en sazón tal como fresa o frambuesa, presencia incluso de fruta azul bien madura como la mora salvaje. Puro, fresco y limpio.

Ataque potente y opulento paso de boca presente pero no agresivo y un fin de boca extremadamente complejo y persistente.

UNICO RESERVA ESPECIAL

 Valbuena del Duero, Valladolid
D.O Ribera del Duero

 95% Tempranillo
5% Cabernet Sauvignon

 Este es el vino sin añada de Vega Sicilia. En su edición 2020, se han escogido 59 barricas de las añadas 2008, 2009 y 2010

 16 °C



Color cereza intenso, con borde granate.

Aroma elegante, a fruta madura, ebanistería y especias.

Sabor complejo, pero equilibrado. Presenta taninos finos, combinados con un ligero amargor. Final largo.

MACAN

 San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, y Elvillar, D.O Rioja

 100% Tempranillo

 Crianza de 16 meses en barricas de roble francés (50% nuevas) y fudre de 4.000 L

 18 °C



Gran capa cereza picota con ribetes profundos.

Profunda nariz a fruta roja en sazón.

Paso de boca de gran presencia y un final característico de lo que hace grande a esta región, que es su mineralidad y sedosidad de sus taninos.

MACAN CLASICO

 San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Álbalos, Navaridas y Elvillar, D.O Rioja

 100% Tempranillo

 Crianza de 15 meses en barricas el 90% francés y 10% americano

 18 °C



Gran capa cereza picota.

Nariz exuberante a frutos rojos.

Firme y poderoso en su ataque, tiene un paso por boca donde la presencia tánica está presente sin ser dominante.

VINOS VEGA SICILIA

PINTIA

📍 San Román de Hornija y Pedrosa del Rey, Valladolid D.O Toro

🍇 100% Tinta de Toro

🍷 Crianza de 12 meses en barricas de roble 80% francés y 20% americano

🌡️ 16 °C



Gran intensidad de color y profundidad, tono rojo picota con ribetes cardenalicios.

La nariz es amplia, muy limpia, expresiva y elegante, gran intensidad frutal, arropada de una madera, sutil y de gran calidad.

En boca ofrece una gran estructura, buena presencia tánica y un paso de boca muy amable, fresco y persistente. Recuerdos florales en retronasal.

TOKAJI OREMUS ASZU 3 PUTTONY

📍 Tokaj, D.O Hungría

🍇 Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárgamuskotály

🍷 Crianza de dos o tres años en barricas de roble húngaro de 136 y 220 litros, y un año en botella

🌡️ 10 °C



Color dorado.

La botrytis crea un gran potencial aromático en el vino, desarrollando fragancias a miel, frutas exóticas lima, acacia, albaricoque y membrillo.

Vino elegante y fresco, que posee una acidez que le hace ser un vino vibrante y a la vez aterciopelado.

VEGA SICILIA / TOKAJ-OREMUS

OREMUS ASZÚ 5 PUTTONYOS

📍 Tokaj, D.O Hungría

🍇 Furmint, Hárslevelű, Zéta y Sárgamuskotály

🍷 Crianza de dos o tres años en barricas de roble húngaro de 136 y 220 litros, y un año en botella

🌡️ 10 °C



Color dorado.

Aromas cítricos, de melocotón y de albaricoque.

Rico e intenso paladar con un final largo de azahar y especias.

OREMUS MANDOLAS 18

 Tokaj,
D.O Hungría

 100% Furmint

 Crianza de 6
meses en barricas
pequeñas de 136
litros , típicas de la
zona, llamadas "De
Göng"

 10 °C



Color dorado.

Reproduce las notas características de la Furmint: peras dulces, manzanas asadas, etc

Rico y con una estupenda acidez. Notas frutales y final de albaricoque.

The background of the image consists of several overlapping grape leaves. The leaves are dark, almost black, with a prominent, intricate vein structure that is highlighted by a subtle light source, giving them a textured, almost ethereal appearance. The leaves have serrated edges and are arranged in a way that creates a sense of depth and movement. In the top-left corner, there is a solid orange rectangular tab that points towards the right, where the text is located.

D.O. VINHO VERDE

LOLO LOUREIRO ALVARINHO

 Forjães,
Esposende.
Portugal

 90% Loureiro
10% Alvarinho

 Crianza sobre lñas
sin batonnage
durante 5 meses

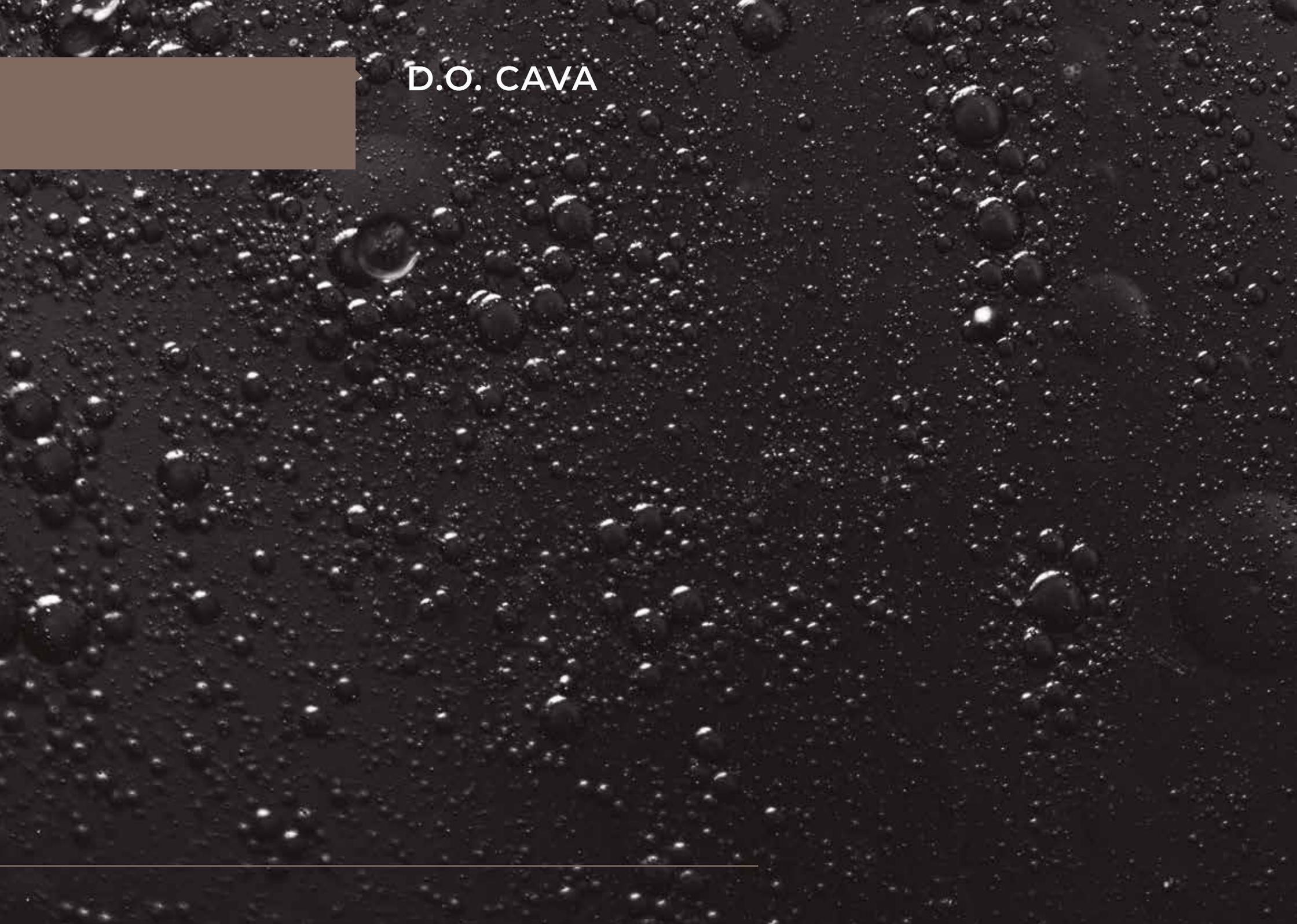
 8-10 °C



Amarillo limón con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Intensidad media-alta. Notas de fruta blanca y de hierbas aromáticas: laurel y menta.

En boca es fresco y con buen equilibrio. Notas de fruta blanca, manzana verde y cítricos. Final elegante con un amargor balsámico



D.O. CAVA

PEÑALBA LÓPEZ BRUT NATURE

Aranda de Duero, Burgos

90% Macabeo
10% Chardonnay

Crianza mínimo de 18 meses en botella

5-8 °C



Atractivo color amarillo verdoso con vivos destellos alimonados en su ribete.

Con sutil y fina burbuja. Presenta una gran complejidad en nariz, muy fina, con recuerdos de frutos secos sobre un fondo de hinojo junto a marcadas notas tostadas.

Muy cremoso en boca, con una viva acidez que le aporta frescor con melosidad y untuosidad, resaltando su amabilidad y equilibrio que le aporta un excelente volumen y una amable persistencia en su final de boca.

LOLA BRUT BY PACO&LOLA

Comtats de Barcelona

80% Parellada,
20% Chardonnay

Crianza mínima de 15 meses de rima

7-9 °C



Amarillo pajizo, limpio y brillante.

En nariz es elegante y maduro con notas de manzana golden, matices florales y un toque de piel de cítrico, acompañado de sutiles notas de la crianza como galletas de mantequilla y una suave almendra tostada.

En boca es fresco, equilibrado, con un carbónico amable y cremoso. Destaca la fruta blanca madura, acompañada de piel de naranja y matices amielados sobre un fondo de fina bollería.

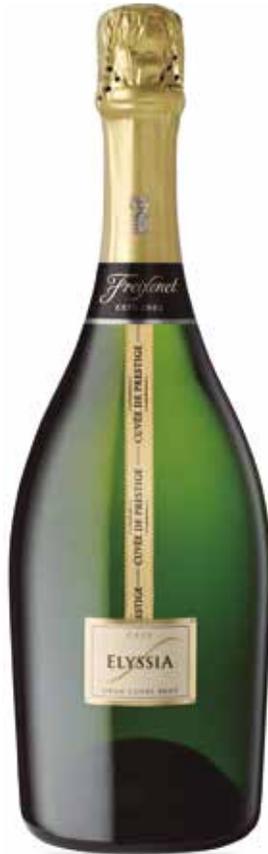
**FREIXENET ELYSSIA
GRAN CUVÉE**

 Penedés,
Cataluña

 Chardonnay,
Macabeo,
Parellada y Pinot
Noir

 Crianza en rimas
durante un
mínimo de 18
meses. Dosaje
de 9 gramos de
azúcar por litro.

 6-8 °C



Color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Burbuja fina que forma un rosario permanente y una ligera corona. Agradables aromas a flor de acacia y miel en un fondo elegante de frutas maduras (piña y melocotón).

Entrada en boca suave y melosa. Vuelven los sabores a frutas en el paso de boca que le dan una agradable acidez. Presenta un final largo y armónico

**FREIXENET ELYSSIA
PINOT NOIR BRUT**

 Penedés,
Cataluña

 100% Pinot Noir

 Crianza en rima de
un mínimo de 10
meses. Dosaje de
9 gramos de azúcar
por litro

 6-8 °C



Color rosado frambuesa de intensidad media. Burbuja abundante de tamaño medio, con buen desprendimiento de carbónico formando una buena corona.

Afrutado con aromas intensos de frutas rojas (frambuesa madura, grosellas y cereza), fruta madura y compotas.

Buena presencia de sensaciones afrutadas en boca, sabroso, goloso, con acidez suave y un final largo con sabores de frutas bien maduras.

**FREIXENET BRUT
BARROCO**

 Penedés,
Cataluña

 Macabeo, Xarel·lo,
Parellada

 Crianza en rima
superior a 24
meses. Dosaje de
5 gramos de azúcar
por litro.

 6-8 °C



Color amarillo limón, limpio y brillante, burbuja fina con buen desprendimiento de carbónico.

Finos e intensos aromas de crianza, aromas de frutas cítricas combinadas con sutiles notas de frutas tropicales y fondos de frutos secos.

Buena estructura en boca debido al prolongado envejecimiento en botella pero con fondos frescos y suaves lo que le confiere su particular bouquet

FREIXENET ICE

 Penedés, Cataluña

 Macabeo, Xarel·lo y Parellada con un toque de Chardonnay.

 Crianza en rima de entre 12 y 14 meses. Dosaje de 45 gramos de azúcar por litro.

 6-8 °C



Color dorado brillante con burbuja fina.

Finas y elegantes burbujas combinadas con aromas de melocotón, pera madura, flores y un toque de frutas tropicales. En boca es cremoso y dulce con un prolongado final.

FREIXENET ICE ROSÉ

 Penedés, Cataluña

 Garnacha, Pinot Noir y un toque de Chardonnay

 Crianza en rima de entre 9 y 12 meses. Dosaje de 45 gramos de azúcar por litro.

 6-8 °C



Color Rosa Frambuesa brillante con reflejos salmón.

En nariz es intensamente aromático con muy buena persistencia. Limpio, brillante y con carácter muy afrutado. Predominan los aromas a Frutas del bosque (Frambuesas, arándanos, moras, fresas... destacando las endrinas) y Frutas de hueso (albaricoque, nectarina...).bEn boca se potencian los aromas encontrados en la fase olfativa destacando también notas anisadas. Goloso, fresco, complejo, con un agradable y delicado equilibrio entre el dulzor y la acidez que a su vez se va potenciando con el contacto con el hielo.

FREIXENET VINTAGE RESERVA

 Penedés, Cataluña

 Macabeo, Parellada y Xarel·lo

 Crianza en rima de más de 15 meses

 6-8 °C



Color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Burbuja fina, muy abundante y persistente con buen desprendimiento, formando una buena corona.

En nariz es fresco, franco, con notas afrutadas, y especialmente con recuerdos cítricos. Muy vivo en boca, amplio de sabores, equilibrado, con un carbónico muy bien integrado y un agradable final.

FREIXENET GRAN CUVEE

 Penedés,
Cataluña

 Parellada,
Macabeo y
Xarel-lo

 Crianza en rima
de entre 12 y 18
meses

 6-8 °C



Color amarillo pálido con ágiles burbujas persistentes de pequeño tamaño, muy integradas.

Aromas de flor blanca, reforzados con aromas frescos de fruta blanca (manzana), cítricos (limón, mandarina), tropical (piña) y sutiles notas de fruta de hueso (melocotón). Exhibe un carbónico muy bien integrado y reforzado con una fresca y cítrica acidez media que configuran un perfil de cuerpo medio y ágil a la vez.

Persiste generosamente con un sabor repleto de fruta blanca y cítrica (limón, mandarina) y un perfecto equilibrio.

FREIXENET GRAN PREMIER BRUT

 Penedés,
Cataluña

 Macabeo, Xarel-lo
y Parellada

 Crianza en rima de
entre 10 y 15 meses.

 6-8 °C



Color amarillo limón pálido y adornado con pequeñas burbujas que ascienden alegremente. Nítido en su sencillez, se muestra aromáticamente con fruta blanca (manzana) combinada con delicadas notas florales, puntas cítricas y detalles de hierbas aromáticas (anís, romero) que revelan conjuntamente su estilo y carácter de juventud. En boca su comportamiento cobra mayor presencia, revelando un cuerpo ligero y media persistencia, manifestando una clara carga aromática en su sabor, bien combinada con su estilo y buena acidez, acompañando desprendimiento de carbónico.

FREIXENET BLANC DE BLANCS SEMI

 Penedés,
Cataluña

 Macabeo, Xarel-lo
y Parellada

 Crianza en rima de
entre 12 y 18 meses.

 6-8 °C



Color amarillo pajizo pálido, burbuja de tamaño medio con buen desprendimiento de carbónico, ligero cordón.

En nariz predominan los aromas frescos a juventud, ligeros aromas florales, notas cítricas en armonía con aromas de crianza media. Fresco y seco en boca, donde se aprecian de nuevo suaves notas cítricas, apareciendo sutiles toques de crianza.

Buen equilibrio cuerpo-acidez-azúcar. Se elabora con tres tipos de dosage distintos: Brut, Seco y Semi Seco.

AOC CHAMPAGNE



POMMERY BRUT APANAGE

📍 Champagne, Francia

🍇 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

🍷 Crianza de 6 meses en cuevas de tiza

🌡️ 6-8 °C



Brillante, de color amarillo pálido y burbujas de buena persistencia.

Frescura, delicadeza, elegancia, cremoso casi mantecoso, notas cítricas de pomelo rosa.

La textura cremosa del vino llena la boca y sirve de unión entre el resto de notas y texturas que se funden en la boca. Frutos secos (avellanas), albaricoques deshidratados, notas de vainilla, tabaco rubio y masa para galletas. Delicioso...

POMMERY BRUT ROSÉ ROYAL

📍 Champagne, Francia

🍇 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

🍷 Crianza de 3 años en botella

🌡️ 6-8 °C



Delicado rosado pálido con matices ligeramente salmón. La burbuja es fina y persistente.

Una nariz de pequeñas bayas rojas da una sensación de redondez, incluso de dulzura iluminada por una frescura muy agradable, todo en un mundo de distinción.

Un carácter rosado muy sutil: un paladar flexible y de cuerpo fino que se puede apreciar por su frescura y vivacidad.

POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS

📍 Champagne, Francia

🍇 Chardonnay

🍷 Crianza de 18 meses en botella

🌡️ 6-8 °C



Dorado pálido con suaves reflejos verdes. Brillantez excepcional y burbujas persistentes y de gran delicadeza.

Elegancia notable con sutiles notas florales de jazmín y acacia que armonizan las delicadas notas de tilo. Increíble frescura con una gran complejidad en la que las notas afrutadas de cítricos y una textura cremosa de frangipane (crema pastelera y de almendra) se expresan alternativamente.

El ataque es franco, directo, signo de un gran ensamblaje. Los aromas de cítricos y fruta blanca (manzana fresca) sobrevienen, revelando un sutil sabor de pomelo amarillo.

POMMERY ROYAL BLUE SKY

📍 Champagne, Francia

🍇 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

🍷 Crianza de 6 meses en botella

🌡️ 6-8 °C



Bonito color amarillo pálido.

Aromas de higos secos o almendras secas. En un segundo acercamiento, encontramos pasta de almendra, milhojas, malvasisco y miel, junto a notas de limón y naranja deshidratada. Todo ello con varios toques de especias.

Muy agradable en boca con notas de mango maduro, mermelada de naranja amarga o incluso sabores de vermut blanco, pero fresco y picante. Final muy largo, marcado a la vez por su gran frescura.

POMMERY CUVÉE LOUISE

📍 Champagne, Francia

🍇 Chardonnay, Pinot Noir

🍷 Crianza de 6 a 8 años de envejecimiento en nuestras bodegas

🌡️ 6-8 °C



Bonito color donde el amarillo tiene toques verdosos sutiles. Burbujas con una finura extrema.

Es rico, generoso y sedoso, liberando algunas notas de galletas. Se extiende con toques picantes, embellecido con notas florales, pero también con fruta fresca de pulpa blanca.

La intensidad permanece mientras se mezcla con sabores agradables de mantequilla de avellana, levaduras y pasta de almendras. Final extremadamente largo, destacando su finura, pureza y nobleza

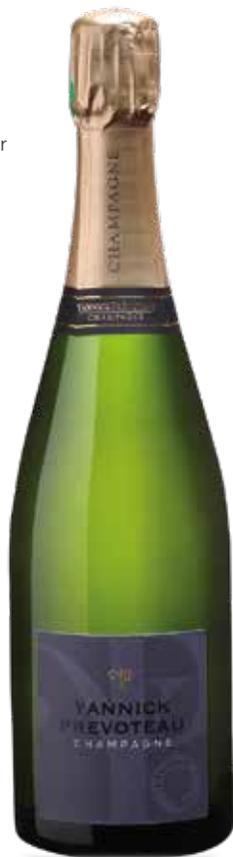
YANNICK PRÉVOTEAU CUVÉE HERITAGE BRUT

 Champagne (Fleury-la Rivière, Venteuil, Vitry, Damery), Francia

 35 % de Pinot Noir
35 % de Pinot Meunier
30 % de Chardonnay

 Crianza sobre lías de 20 meses. Degüelle mínimo 3 meses. Dosage 8 gr/l.

 7-10°C



Color oro pálido, brillante. Burbuja fina con bonita efervescencia.

El primer golpe de nariz es cremoso y sutil. La aireación permite que se pongan de relieve notas calizas, jengibre y pera madura, entre otros.

Tras una entrada suave y fresca, se desarrolla en el paladar una densidad de frutos carnosos (como la cereza y la grosella) bien equilibrada con una acidez fresca y cítrica.

YANNICK PRÉVOTEAU CUVÉE LA PERLE DES TREILLES

 Champagne (Ay Grand Cru, Pierry Premier Cru, Damery), Francia

 60 % de Pinot Noir
40 % de Chardonnay

 Crianza sobre lías de 48 meses. Degüelle mínimo 6 meses. Dosage 9.3 gr/l.

 7-10°C



Luminoso color amarillo oro, burbuja fina y espuma persistente franco e intenso.

En el ataque inicial revela aromas a frutos secos. Enseguida muestra toda su complejidad, con la expresión de aromas golosos de frutos secos, higos, piña y albaricoque.

Final sutil, con notas de miel, pan especiado y repostería. El ataque en boca, en armonía con la nariz, es aromático y goloso.

YANNICK PRÉVOTEAU AMANDINE BLANC DE BLANCS

 Champagne (Vitry, Damery, Venteuil), Francia

 100 % Chardonnay

 Crianza sobre lías de 24 meses. Degüelle mínimo entre 3- 6 meses. Dosage 9.6 gr/l.

 7-10°C



Color oro claro con burbuja muy fina.

Acacia, embriagadora rosa blanca, alhelí, notas de corteza de pomelo amarillo, de almendra, de avellana fresca, de lilas y de melocotón blanco.

Paladar medio regido por una mineralidad arcillosa-calcárea que le confiere un volumen afrutado, salinidad y recorrido en el paladar, al tiempo que refuerza la sensación cremosa. El final de boca es goloso.

YANNICK PRÉVOTEAU ROSE

 Champagne
(Fleury-la Rivière,
Venteuil, Vitry,
Damery), Francia

 Vinificación blanca:
35 % Pinot Noir
35 % Pinot Meunier
30 % de Chardonnay

Vinificación tinta:
100% Pinot Noir

 Crianza sobre
lías de 24 meses.
Degüelle mínimo
6 meses. Dosage
inferior 12gr/l.

 8-9 °C



Elegante color de bonito tono rosado, con matices asalmonados.

Elegante y distinguida, se aprecian aromas de frutos rojos salpicados de notas de Iris, a las que se unen notas especiadas como el azafrán y la pimienta de Sichuan.

Fresca y cremosa, la boca presenta una acidez sostenida alrededor de un marco afrutado que evoca el melocotón y la caricia floral de la rosa. El final afrutado y crujiente deja una sensación ligeramente salada y sabrosa ; un toque aromático mineral, persistente y muy elegante.

YANNICK PRÉVOTEAU MILLESIME

 Champagne
(Damery & Vitry),
Francia

 85% de Chardonnay
15% de Meunier

 Crianza sobre lías
de más de 8 años

 8-9 °C



Color amarillo pajizo. Nariz intensa y madura.

Partimos de notas cálidas de frutas exóticas como la piña confitada y la fruta de la pasión que evolucionan hacia notas de frutas secas como el albaricoque y las grosellas.

Sorprende por su frescura. La retronasal, fiel a la nariz, expresa una bella complejidad con aromas de frutos secos y frutas amarillas maduras que completan la paleta aromática. Buena longitud en final de boca.



ESPUMOSOS GALLEGOS

BURBUJAS DEL ATLÁNTICO BRUT NATURE

Condado do Tea,
Pontevedra

100% Albariño

Metodo tradicional
champenoise. Brut
nature

6-8 °C



Amarillo, brillante y satinado con reflejos oliva. La efervescencia es generosa, fina y regular. Las burbujas son ordenadas pero con cierta independencia.

Fresco, con aromas florales, a fruta blanca como pera y cítricos como la lima. Predominan la flor de acacia, de tilo y la hierba fresca. El final tiene notas de levadura, tostadas y panadería, aportadas por la crianza en rima

Vivo y elegante, con sabores florales y cierta mineralidad. Una burbuja fina, agradable, bien integrada y ordenada, con un final ligeramente amargo

BURBUJAS DEL ATLÁNTICO BRUT

Condado do Tea,
Pontevedra

100% Albariño

Metodo tradicional
champenoise Brut

6-8 °C



Amarillo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina, persistente y muy elegante.

Limpio y afrutado. Con aromas de manzana y cítricos y unos ligeros toques de frutos secos.

Es fresco y goloso, con un posgusto frutal y muy elegante.

BURBUJAS DEL ATLÁNTICO ROSADO BRUT

Condado do Tea,
Pontevedra

Mencia, Sousón,
Brancellao y Caiño
Tinto

Metodo
tradicional
champenoise.
Brut

6-8 °C



Presenta un color rosa salmón con un rosario persistente y burbuja fina.

En nariz está fresco y afrutado con cierta complejidad destacando las frutas negras y la cereza con notas de pan tostado procedente de la segunda fermentación en botella.

En boca está vivo con buena acidez ensamblada perfectamente con la apreciación dulce, recordándonos en retro nasal a las mismas sensaciones de la fase olfativa.

MAR DE FRADES BRUT NATURE

Val do Salnés,
Pontevedra

100% Albariño

Método
tradicional
champenoise.
Brut nature

8-10 °C



Amarillo dorado alimonado. En nariz se muestra fino, complejo y expresivo.

Primero manifiesta rasgos de la crianza en botella y un fondo de agua de mar, eucalipto y frutas blancas de profundo recuerdo al albariño. Fondo de pan tostado y cáscara de almendra.

En boca es amplio, sabroso, cremoso y fresco. De nuevo aparecen las notas propias de la variedad con final de la boca grato y fresco.

LOLA BY PACO&LOLA

Val do Salnés,
Pontevedra

100% Albariño

Método
tradicional con
24 meses de
rima. Brut

8-10 °C

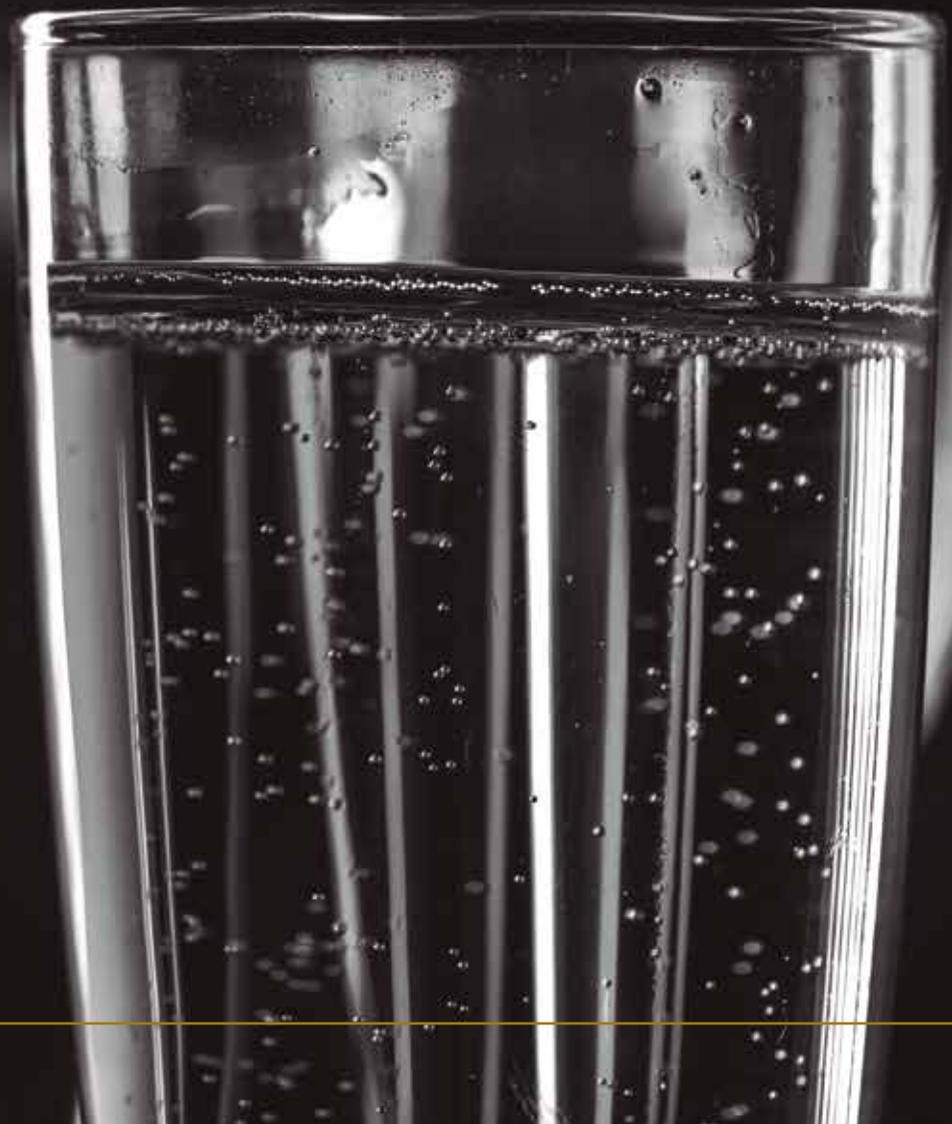


De color amarillo pajizo con destellos ligeramente verdosos.

Nariz elegante y delicada donde aparecen las rosas blancas y el jazmín, seguidas de la manzana Golden con toques de piel de limón. La crianza con sus lías se evidencia en un agradable recuerdo de mazapán y un fondo de bollería fina que termina con una nota mineral.

En boca se percibe un carbónico de burbuja fina muy bien integrada, elegante y cremosa. El paso es fresco con buen equilibrio, destacando las notas cítricas y florales. Nos trae recuerdos de manzana y melocotón con un toque de hierba fresca y un final mineral y salino.

PROSECCO / FRIZZANTES



FREIXENET PROSECCO D.O.C.

📍 Véneto, Italia

🍇 100% Glera

🍷 Segunda fermentación en depósito acero inoxidable. Dosage de 17g/l – EXTRA SECO

🌡️ 6-8 °C



Color amarillo pajizo con viva efervescencia y aromas frescos a cítricos, manzanas y flores.

En el paladar es limpio y fresco con tonos de limón maduro, manzana verde y pomelo. El final es fresco y ligero

FREIXENET ITALIAN ROSÉ PROSECCO D.O.C.

📍 Véneto, Italia

🍇 Glera & Pinot Noir

🍷 Segunda fermentación en depósito acero inoxidable. Dosage de 16 g/l – EXTRA SECO

🌡️ 6-8 °C



Freixenet Italian Rosé es fresco y afrutado, con un delicado aroma a frutas rojas y una elegante base de flores blancas y manzanas.

En el paladar, las dulces y seductoras frutas rojas se mezclan en perfecta armonía con las efervescentes burbujas, haciendo de éste un vino delicioso para disfrutar solo o como un refrescante maridaje con cualquier comida.

FREIXENET MIA MOSCATO SPARKLING

📍 Costa Mediterránea de España

🍇 100% Moscatel

🍷 Tipo frizzante

🌡️ 4-6 °C



Perfectamente limpio, de color amarillo pajizo con burbujas finas y elegantes.

Potente e intenso en aroma, con un fondo de flores blancas combinando con melocotón, albaricoque maduro y azahar. Mia Moscato lleva un dulzor que invita, que combina con una buena y equilibrada acidez. Fresco, pero con un cierto cuerpo que le confiere estructura, con un post-gusto largo y atractivo.

FREIXENET MIA MOSCATO SPARK PINK

📍 Varias zonas de España

🍇 Moscatel con una pequeña cantidad de Tempranillo

🍷 Tipo frizzante

🌡️ 4-6 °C



Elegante vino de color rosa pálido y finas burbujas.

Con una nariz afrutada que nos recuerda a una mezcla de flores y caramelos de fresa.

En boca es equilibrado y delicioso a la vez. Su fresca dulzura nos recuerda a mermeladas de frutos rojos silvestres con un exquisito acabado.

SANGRÍA



LOLEA N°1 TINTO

Una deliciosa sangría realizada a base de cítricos mediterráneos un buen vino tinto de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon, canela y un toque frizzante. Lolea no está pasteurizada conservando así las características organolépticas del vino fresco.

Servir muy fría en copa con mucho hielo, una rodaja de naranja y otra de limón. Sorprendente con unas hojas de hierbabuena.

LOLEA N°2 BLANCO

Una sangría diferente realizada a base de cítricos mediterráneos, vino blanco joven de uvas Macabeo y Chardonnay, vainilla y un toque frizzante. Lolea no está pasteurizada conservando así las características organolépticas del vino fresco.

Servir muy fría en copa con mucho hielo, una rodaja de lima y media de fresa. También sorprende con unas hojas de hierbabuena fresca.

LOLEA N°3 BRUT

Un nuevo concepto de cocktail donde el vino blanco frizzante se fusiona con la flor de sauco y las manzanas silvestres, para conseguir notas frutales y matices secos. Lolea no está pasteurizada conservando así las características organolépticas del vino fresco.

Servir muy fría en copa con abundante hielo, unas rodajas de lima y menta fresca. También es deliciosa sola en copa de cava y muy fría.

LOLEA N°4 ORGANIC GARNACHA



Una deliciosa variedad de Lolea, con uva 100% Garnacha picante y frutal que recuerda a frutos rojos, en combinación con zumo natural de limón y un toque de cardamomo. Sin perder nuestro toque frizzante. Para paladares exigentes y perfecta para coctelería.

Servir muy fría en una copa, con abundante hielo y una rodaja de naranja.

LOLEA N°5 ROSÉ



Lolea Rosé nace de la conjunción de un vino rosado, con el aroma elegante de la flor de hibisco, el sabor de fondo picante y especiado del jengibre y un toque frizzante de fino carbónico.

Servir muy fría en una copa, con abundante hielo y dos frambuesas o media fresa. También es deliciosa sola en copa de cava y muy fría.

VINOS DULCES / SIDRAS



LA DULCE QUIETUD

 Toro,
Zamora

 Albillo, Malvasía,
Moscatel, Palomino
y Verdejo

 Crianza de 36
meses en barricas
añejas de 225
litros de roble
francés. Cada
botella contiene
el assemblage
de vinos de tres a
cuatro añadas

 6 °C



Color dorado intenso.

Aroma a fruta madura, cítricos, miel, hierbas secas.

En boca es sabroso, dulcedumbre, amargoso, frutal, piel de uva, persistente y bien equilibrado.

MARÍA CASTAÑA VINO DULCE TOSTADO CON CASTAÑAS

 Chantada,
Lugo

 Uvas tintas

 Crianza de
4 meses en
depósito y un
mínimo de otros 3
meses en botella

 6-8 °C



De color rojo frambuesa con ligeros matices teja.

Aroma a castaña caramelizada, recuerdos a caramelo y cerezas en licor.

Destaca su sabor a frutas del bosque en licor acompañadas con predominantes notas tostadas y cremosas castañas.

VIÑAREDO TOSTADO

 Cógomo-
Villamartín
de Valdeorras,
Ourense

 100% Godello

 Sin crianza
Vino pasificado

 6-8 °C



De color amarillo ámbar con tonalidad dorada.

En nariz se muestra intenso y muy completo con aromas de fruta pasificada, frutos secos y cítricos.

En boca es untuoso, graso, con un gran retrogusto, potencia e intensidad y una gran persistencia.

O LUAR DO SIL TOSTADO DE SEADUR

 Seadur, Ourense

 100% Godello

 Crianza de 12 meses sobre lías en barricas de roble francés

 6-8 °C



Presenta un color ámbar con tonos yodados.

Aromas intensos de frutas blancas compotadas (manzana y pera) y frutos secos carnosos (higo y membrillo). Recuerdos amielados, corteza de naranja confitada.

Boca voluminosa, balsámica, con un perfecto equilibrio azúcar/acidez. Largo recorrido y postgusto de gran riqueza.

ENRIQUE MENDOZA MOSCATEL DE LA MARINA

 Cabezo de la Virgen, Alicante

 100% Moscatel

 Sin crianza

 6-8 °C



Presenta un color amarillo-verdoso, limpio y transparente con reflejos dorados.

En fase olfativa es rico, alegre y nos inundan las notas a la variedad moscatel romano, con recuerdos a miel de azahar, sutiles notas a piel de naranja y mandarina fresca, con notas balsámicas y a hierba recién cortada.

En boca es ligero, muy untuoso y con alta acidez cítrica que da nervio y alegría. Coloso, amable y con un retrogusto amplio y delicado.

VALVERÁN 20 MANZANAS

 Concejo de Sariego (Comarca de la sidra, Asturias)

 Raxa, Duroña de Tresali, Verdialona, De la Riega y Fuentes

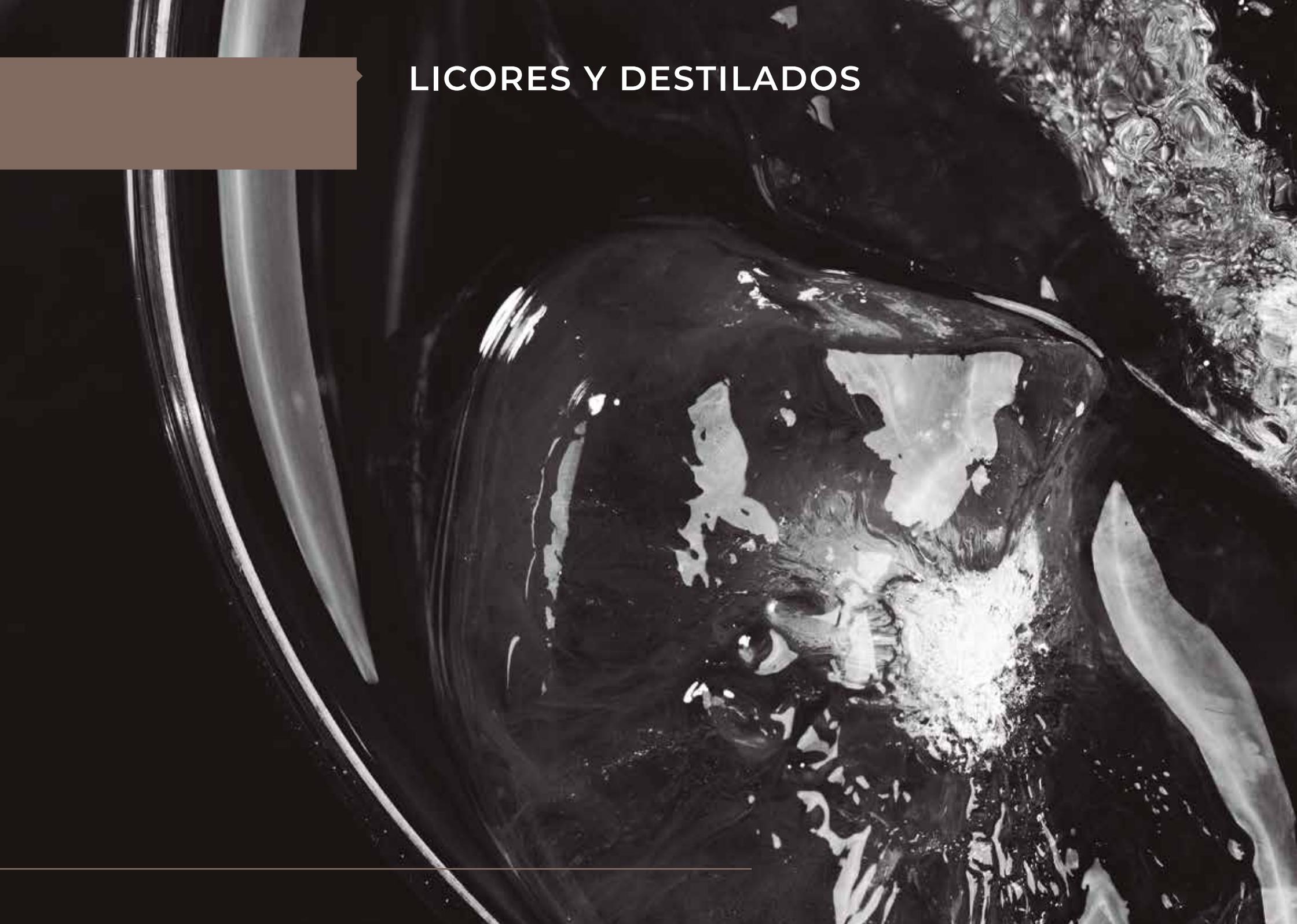
 Crianza sobre lías durante 8 meses en acero inoxidable

 7 °C



Ensamblaje de las variedades de manzana Raxao y Duroña de Tresali, con pequeña aportación de Verdialona, De la Riega y Fuentes. Todas son variedades asturianas autóctonas.

Color amarillo brillante con reflejos cobrizos. Nariz muy aromática, compleja. Predominio de aromas cítricos y florales. En boca presenta gran equilibrio acidez/dulzor, con una entrada dulce y agradable. Paso por boca meloso y una buena persistencia, con un final ácido que otorga gran frescura.



LICORES Y DESTILADOS

VERMUT POVARELO



VERMUT POVARELO



Está elaborado a partir de la base vínica de una cuidada selección de vinos gallegos, que pasan 14 semanas en barrica de roble para añejarlos y redondear sus matices.

Se macera individualmente 18 botánicos, entre los que se encuentran los genéricos del vermut combinados con especias y hierbas aromáticas de nuestra tierra, los más destacados son: canela, regaliz, loureiro (laurel) y el eucalipto balsámico. La maceración por separado de todos ellos aportan una estructura única a Povarelo.

Después de ser embotellado, como culminación del proceso, se deja reposar 150 días, el tinto, y 100 días, el blanco, dando como resultado un vermut gallego único, intenso y con cuerpo.

FILLABOA ORUJO BLANCO



Se elabora siempre en ediciones limitadas, a partir del propio bagazo de la variedad albariño, destilado por arrastre de vapor.

FILLABOA ORUJO AGUARDIENTE ENVEJECIDO



Obtenido a partir del envejecimiento del aguardiente blanco en barricas de roble francés. Limousine de 225 litros por periodo mínimo de 7 años. D.G. Orujo de Galicia.

PACO & LOLA LICOR DE FRAMBUESA



Aguardiente de base de orujo elaborado con bagazo de uva albariño del Val do Salnés y frambuesas silvestres, maceradas durante tres meses.

Intenso rojo violeta, explosión de sabor a fruta fresca y un sutil toque dulce que te hará olvidar que se trata de un orujo.

VILLA MASSA LIMONCELLO DI SORRENTO



Limoncello 100% natural elaborado de forma artesanal a partir de la piel de los limones de Sorrento, variedad reconocida por Europa con denominación geográfica protegida. Siguiendo la receta familiar y tras una exhaustiva selección se extrae de forma artesanal los aceites esenciales de la piel obteniendo una infusión de limón para posteriormente ser embotellado.

VILLA MASSA AMARETTO



Villa Massa Amaretto es un delicioso licor dulce y suave, que se caracteriza por un aroma sabroso con notas de mazapán en la nariz y un regusto intenso y duradero de almendra. Toques de vainilla, cereza y cacao en el paladar. Un perfecto equilibrio entre el dulzor y los sabores de almendra amarga.

ORUJO



Destilado de la pulpa de la uva, brillante, muy cristalino con aromas secundarios, con algunos matices de frutas, toques de rosa y ligeramente dulce.

LICOR CAFÉ



Licor elaborado macerando en Aguardiente de Orujo de Galicia durante 31 días. Transcurrido este tiempo, se filtra y se añade azúcar hasta su perfecta disolución. Posteriormente, se mantiene en reposo 12 meses antes de ser embotellado. Gran intensidad aromática con notas cítricas, de cacao, vainilla y frutos secos.

LICOR DE HIERBAS



Licor elaborado macerando en frío, una selección natural de 7 hierbas aromáticas y medicinales. Después se destila y se le añade el azúcar. Antes de su embotellado, se mantiene en reposo durante al menos 3 meses. Cristalino, de color limón maduro, donde predominan los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas.

CREMA DE ORUJO



Licor cuya base contiene derivados lácteos con aporte de aguardiente de bagazo. Notas de toffee y vainilla. Agradable y untuoso.

LICOR DE HIERBAS



AGUARDIENTE DE ORUJO



LICOR CAFÉ



CREMA DE LICOR



ORUJO ORIGINAL



El Orujo Original Mar de Frades es el producto más diferenciado de la gama. Licor de hierbas y frutas que se produce siguiendo una fórmula única y que da como resultado un producto sin competencia en el mercado.

Hablamos de un aguardiente de bagazo macerado con hierbas y frutas, entre las que destaca la ciruela de la variedad Mirabel, oriunda de Galicia, que le aportan un aroma y sabor único y peculiar, distinto a todo lo existente en el mercado, obedeciendo así a una antigua fórmula artesanal.

De color ámbar cobrizo con destellos anaranjados en el ribete, en nariz despliega aromas a frutas maduras en almíbar, hierbas balsámicas y hojas de canela. Untuoso en la entrada de boca, goloso, alcohol bien integrado con las frutas y final especiado.

El complemento ideal de una buena mesa para un final perfecto.

ORUJO ALBARIÑO



El Orujo Blanco Mar de Frades está amparado por la Denominación Específica Orujo de Galicia. Procedente de los corazones de la destilación, por arrastre de vapor, de los bagazos de las uvas albariño fermentadas.

De color blanco brillante, aromas frescos a pieles de frutas maduras y sustancias aromáticas volátiles, ligero rosario en copa, lleno en boca. Untuoso, con marcada sensación de calidez, que le confiere amplitud y personalidad.

La tradición más pura alcanza su máxima expresión al proyectar su origen en este excepcional destilado.

ORUJO DE HIERBAS



El Orujo de Hierbas Mar de Frades se macera con hierbas procedentes de la destilación de bagazos de las uvas albariño, a los que se incorporan hierbas aromáticas en las calderas de los alambiques. El destilado obtenido se macera con otra serie de hierbas que aportan sabor y color.

Atractivo color amarillo verdoso muy intenso, brillante a la vista, limpio y muy herbáceo en la nariz, donde despliega notas anisadas con recuerdos de tomillo, té y manzanilla que le aportan complejidad y gran amplitud aromática. En boca muestra un moderado dulzor, equilibrado por su fresca acidez, con toques de hierbas y finas notas balsámicas.

El sabor más popular realizado por el espíritu gallego de un destilado único.

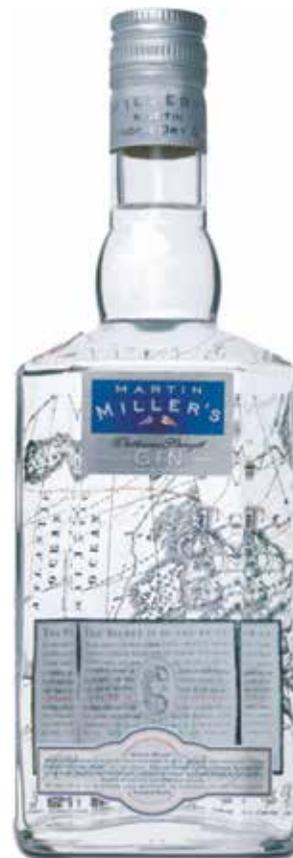
MARTIN MILLER'S



Martin Miller's Gin es la ginebra Premium por excelencia, elaborada con ingredientes botánicos de cassia, iris de Florencia y raíz de cilantro, equilibrados cuidadosamente a través de cinco destilaciones en pequeñas tandas y combinados con el agua más pura de Islandia.

El resultado es una ginebra emblemática, única, extravagante y moderna, con aromas de jazmín y flores blancas, enebro y un punto cítrico ligero. En boca aparecen el cardamomo, la pimienta y el enebro desembocando en una explosión cálida de cítricos.

MARTIN MILLER'S WESTBOURNE



La Joya de la Corona. Martin Miller's Westbourne Strength es el tesoro más preciado de la Gran Bretaña. Elaborada en partidas más pequeñas, sólo la esencia del corazón de la destilación se utiliza para dotar a la Westbourne Strength de una mayor robustez manteniendo la suavidad y claridad más significativas de Martin Miller's.

Aroma a piel de limón con una sinfonía de notas florales. Domina el enebro de forma prolongada, consiguiendo una sensación más especiada. Largo, suave y apacible, destacando notas florales dulces.

9 MOONS



9 Moons es la primera Ginebra de Martin Miller's Gin envejecida en barricas de roble francés durante nueve meses.

En 9 Moons encontramos las mismas notas de enebro y cítricos características de Martin Miller's Gin, pero el resultado es aún más extraordinario gracias a los aromas de coco y vainilla que aporta el roble francés tostado. Las barricas de roble francés potencian su carácter cítrico equilibrándose con la excepcional suavidad y pureza del agua de los manantiales de Islandia.





A black and white micrograph showing numerous spherical droplets of varying sizes against a dark background. The droplets are densely packed, with some appearing as bright, circular highlights and others as darker, more textured spheres. A prominent, larger droplet is visible in the upper center, and another is in the lower center. The overall appearance is that of a colloidal dispersion.

ACEITE

MAX-FRYTT

Fritos mucho más brillantes, crujientes y dorados. Menor consumo de aceite. Reduce los malos olores y la formación de humos, la cocina se ensucia menos, con lo que hace más cómoda la limpieza. No mezcla los sabores de los alimentos. Los productos fritos con este aceite de alto rendimiento son más resistentes a la oxidación. Reduce el coste total del aceite para freír.

FRITUS ÉLITE

Fritus es un aceite vegetal de freír de uso profesional. Es un producto de última generación, técnicamente avanzado, elaborado a base de aceites y grasas vegetales especialmente resistentes a altas temperaturas. Su equilibrada composición de ácidos grasos lo convierten en un producto muy equilibrado.

ACEITE DE OLIVA 5L



ACEITE DE OLIVA
MONODOSIS



ACEITE DE OLIVA 250 ml

El Aceite de Oliva Virgen Extra de La Chinata se obtiene de una selección de aceitunas recogidas en la comarca de la Sierra de Gata, situado al noroeste de la provincia de Cáceres. Allí son seleccionadas sólo las mejores aceitunas que garanticen la obtención de un Aceite de Oliva Virgen Extra de gran calidad. Las aceitunas deben estar en su grado de maduración óptimo, limpias, sanas y sin defecto externo aparente.

VINAGRE DE MÓDENA 250 ml

El Vinagre Balsámico de Módena La Chinata es fruto de una cuidadosa selección de las mejores materias primas de la provincia italiana de Módena (Región Emilia Romagna) y una elaboración conforme a la calidad marcada por el sello de IGP (Indicación Geográfica Protegida). Se trata de un vinagre obtenido a partir de mosto de uva procedente de cepas: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani y Albana entre otras. El tiempo y las maderas nobles producen un vinagre exclusivo con un aroma especial para asados y aromáticas ensaladas.

VINAGRE DE JEREZ 250 ml

El Vinagre de Jerez La Chinata fue el primer vinagre español con Denominación de Origen. Con un potente sabor, realzará sus platos y matizará sus salsas, ensaladas y vinagretas. Se trata de un producto con un gran protagonismo en la Dieta Mediterránea caracterizado por su color caoba y su intenso aroma. Además, goza de gran versatilidad, por lo que se convierte en el condimento estrella de las cocinas de todo el mundo, desde las más tradicionales a las más vanguardistas, y con identidad propia, fruto de su propia historia y origen.





www.disbegal.com

Alcalde Lavadores 106 - Vigo (Pontevedra) - 986 262 575 - disbegal@disbegal.com