

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2026



VINO ESPUMOSO





MONT BLAU

80% Pardina - 20% Eva

DESCRIPCIÓN:

España

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Aroma:
Aromas en nariz a manzana y aroma de frutas tropicales en boca.

Maridajes
Fruta, Pasteles, Nueces
Mariscos
Foie grass

Sabor:
Su acidez es media para darle un toque muy especial.

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Perfecto para celebrar grandes acontecimientos o para complementar comidas dulces o comidas saladas.



DOLCE VITA SPARKLING VINO TINTO

Syrah

DESCRIPCIÓN:

España

Color cereza granate intenso.

Aroma:
Floral, elegante con notas anisadas.

Maridajes
Arroces
Pescados
Embutidos ibéricos
suaves y quesos azules

Sabor:
Dulce, acidez equilibrada y sabor fresco

Grado de alcohol:
8%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Vino tinto espumoso semi dulce, vino ligero, agradable y facil de beber.



CASTELL DE NIT

Viura / Técnica Charmat

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante y finas burbujas.

Aroma:
Notas florales, cremas, frutas blancas como pera y manzana.

Maridajes
Aperitivos y canapés
Cualquier menú ligero.

Sabor:
Cremoso, un toque cítrico floral, fina burbuja y sabroso. Largo.

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos espumosos, cavas. Celebraciones y festejos sociales. Veladas románticas.





CAVA ROSÉ

DO Cava 100% Trepat

Maduración submarina de 12 meses se realiza a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

DESCRIPCIÓN:

España

Dorado brillante

Aroma: Intensidad media alta, compleja y elegante. Recuerdos minerales a talco champiñones y heno, albaricoque y fruta.

Maridajes
Arroces
Pescados
Salazones
Pastas

Sabor: Seco, con una acidez alta que combina perfectamente con su mineralidad y su alta tanicidad. Destaca su cremosidad, frutas de hueso y notas de yogur y fruto seco.

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Perfecto con platos como arroces, pescados, salazones y pastas.



CAVA BRUT RESERVA

60% Macabeo, 30% Xarel·lo y 10% de Parel·lada

Maduración submarina se realiza a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante y finas burbujas.

Aroma: Gran aroma principal de frutos de hueso como melocotón, complementado con flores blancas.

Maridajes
Carnes
Jamones ahumados
Postres de sabores dulces

Sabor: Tiene gran fineza. Estructura fresca y armónica, su untuosidad y su fina burbuja sumada a una acidez perfectamente integrada recuerda a espumosos de mucha más guarda.

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Perfecto con platos complejos y carnes. También es excelente para degustar ahumados o jamón ibérico acompañado con pan con tomate





BACIO DELLA LUNA BLANCO



DESCRIPCIÓN:



Amarillo brillante con destellos verdosos.

Maridajes
Platillos del mar
Aperitivos y canapés
Arroces y pastas

Grado de alcohol:
11%.

Aroma:
Muy afrutado y delicado. Destaca flores blancas, jazmín y suaves notas cremosas. Notas a manzana madura pera y durazno.

Sabor:
Intenso y muy sutil. Burbuja fina muy refrescante y agradable. Delicado y muy persistente en boca.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes del vino Prosecco. Disfrutar y saborear momentos únicos. Ideal para refrescarte en días calurosos.



BACIO DELLA LUNA ROSADO



DESCRIPCIÓN:



Rosa salmón pálido con un perlage persistente

Maridajes
Pastas
Pescado
Mariscos

Grado de alcohol:
11%.

Aroma:
Su nariz es principalmente afrutada, con notas de flores silvestres, fresas, cereza y frambuesa.

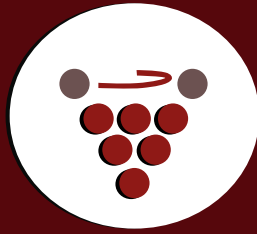
Sabor:
Fresco y equilibrado, con un final muy agradable.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Celebraciones. Amantes de los vinos espumosos.





VINESP[®]
MEXICO S.A. DE C.V.


MATRIZ

Av. Juan Gil Preciado N. 6011 Col. Jardines de Nuevo México,
Zapopan, Jalisco, México C.P. 45138

 33 1201 9561


BODEGA LOS CABOS

Calle Narciso Mendoza N. 1545 Bodega 2 Col. Benito Juárez,
Cabo San Lucas, Baja California Sur C.P. 23469

 624 130 1013


BODEGA PUERTO VALLARTA

Calle Independencia n. 47 Col. Mezcales, Bahía de Banderas,
Nayarit C.P. 63735

 329 111 38 93

BODEGA CANCÚN

Calle Alfonso Alarcón LT 1-02 MZ 48 Bodega 79 Col. Alfredo V Bonfil,
Cancún Quintana Roo C.P. 77560

 331561 46 11

BODEGA CDMX