

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2026



VINO TINTO





NUEVE DOS TINTO

Merlot

DESCRIPCIÓN:

España

Rojo cereza

Aroma:
Intenso aromas a frutas del bosque, frutos rojos a moras, fresa, cereza.

Maridajes
Copeo.
Cualquier menú ligero.
Aperitivos y canapés

Sabor:
Suave y muy buen equilibrio acidez-amargor, rico y fácil de beber.

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Vino de la casa, Vino por copeo y Rotación muy rápida



EL OCHO

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Es un vino joven, de color rojo rubí brillante con ribetes violáceos y capa media.

Aroma:
Buen contraste entre sabores a cuero y cerezas. Buen equilibrio entre tierra y fruta.

Maridajes
Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carne

Sabor:
En boca es fresco, suave y de cuerpo bien estructurado y equilibrado.

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Perfecto para acompañar carnes a la parrilla, burritos y guisos de carne.



VINDER

Merlot

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Presenta un intenso color rubí con matices violáceos.

Aroma:
Aromas a frutos negros y rojos, principalmente las grosellas, el cassis, cerezas maduras, higos y moras, además del pimienta dulce, violeta, tabaco y cuero.

Maridajes
Carnes blancas
Carnes especiadas

Sabor:
En boca es suave, con notas a frutos del bosque tipo grosella y mermelada. Tiene un final duradero.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Por su ligera acidez y taninos no tan marcados, puede acompañarse con gran variedad de comidas.



VINDER

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada.

Aroma:
Destacan aromas a cereza negra, pimienta verde, especias y una nota a violeta.

Maridajes
Guisos de carne
Fiambres
Queso de cabra

Sabor:
En boca es fresco, de tanino medio y punta amargosa que levanta el final de boca.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de los vinos excepcionales.

VINO TINTO



THE TAPAS WINE COLLECTION

 Tempranillo

DESCRIPCIÓN:

 Jumilla, D.O.

 Rojo rubí claro de intensidad media.

 **Maridajes**
Ternera
Cordero
Aves

Grado de alcohol:
14%.

 **Aroma:**
Aromas limpios de intensidad media que recuerdan a cerezas rojas, fresas y ciruelas maduras con toques de especias dulces como canela y vainilla.

 **Sabor:**
En boca es medio seco, de cuerpo medio con un agradable equilibrio entre acidez y taninos suaves.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



LAR DE BARROS

 Tempranillo

10 meses en barrica: 60% roble americano, 40% roble francés

DESCRIPCIÓN:

 D.O. Ribera de Guadiana

 Capa media en tonalidades rojas

 **Maridajes**
Asado de Carnes rojas
Estofados de Caza

Grado de alcohol:
14%.

 **Aroma:**
Canela, a tostados como vainilla, frutas negras y rojas, aromas especiados propios de su crianza en botella como el clavo.

 **Sabor:**
Amplio, largo y con una intensidad que ha sido pulida con la crianza en botella.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo Premium. Regalos y celebraciones



VINO TINTO



SERICIS



Monastrell

14 meses en barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:



D.O. Alicante, España



Purpura profundo,
capa alta.



Aroma:

Fruta muy madura,
mineral, caramelo, vainilla.
Intenso.



Maridajes

Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres



Sabor:

Denso y carnoso, destaca
sedosidad, tanino maduro,
muy largo.

Grado de alcohol:

14%.



6 botellas / Caja
750 ml

“Sericis” sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena. Uva local Monastrell en barrica nueva de roble francés.



CEPAS VIEJAS



Bobal

8 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



D. O. Utiel-Requena, España



Granate profundo,
capa alta.



Aroma:

Profundo y complejo.
Toffee, vainilla y
balsámicos.



Maridajes

Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres



Sabor:

Denso y carnoso, tanino
redondo y maduro. Muy
largo.

Grado de alcohol:

13.5%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Para probar una variedad autóctona de Valencia





MURVIEDRO RESERVA

40% Tempranillo, 40% Monastrell y 20% Cabernet Sauvignon.
12 meses en barrica de roble americano

DESCRIPCIÓN:

D.O Valencia, España

Rojo granate con reflejos de teja.

Aroma:
Fruta compotada, mermelada sobre notas balsámicas.

Maridajes
Carnes asadas
Pasta y arroces
Guisos y salsas
Quesos

Sabor:
Potente, amplio, redondo muy largo.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos con envejecimiento en barrica largos y reposados.



MURVIEDRO GRAN RESERVA

40% Tempranillo, 40% Monastrell y 20% Cabernet Sauvignon.
36 meses en barrica.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Valencia, España

Rojo granate con ribetes teja.

Aroma:
Frutos negros maduros, vainilla, tabaco, chocolate.

Maridajes
Cortes grasos
Cordero
Pato

Sabor:
Estructurado y equilibrado, con gran cuerpo y final largo.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo Premium. Regalos y celebraciones



DEMUERTE ONE

90% Monastrell - 10% Cabernet Sauvignon
Barricas de roble francés por un período mínimo de 6 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Color rojo picota intenso.

Aroma:
Aroma intenso y dulce que recuerda a fruta roja madura, y que se completa con matices especiados y suaves tostados.

Maridajes
Quesos
Carnes rojas y platos complejos

Sabor:
De cuerpo medio, taninos suaves, algo terrosos que se comporta bien con la acidez y adquiere cierta untuosidad en boca.

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Beberlo en la noche ya que la etiqueta te sorprenderá.
Elegante, luminoso, brillante con espíritu libre, mucho cuerpo.



DEMUERTE CLASSIC

50% Monastrell - 50% Syrah
Barricas de roble francés por un período mínimo de 9 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Rojo violáceo intenso.

Aroma:
Fruta negra y roja bien definida con un fondo complejo de roble, bollería, balsámicos, especias y notas de vainilla.

Maridajes
Carnes roja
Guisos de caza
Quesos curados viejos.

Sabor:
Suave y untuoso.

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Clásico, original, llamativo. Perfecto para acompañarlo con quesos, tapas, arroces, verduras asadas, cortes.
Es un vino muy versátil.



DEMUERTE GOLD

50% Monastrell - 30% Syrah - 20% Garnacha Tintorera

Barricas de roble francés por un período mínimo de 12 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Color rojo picota intenso con ribetes granates

Maridajes
Carnes rojas
Guisos de caza
Quesos curados viejos.

Grado de alcohol:
14.5%.

Aroma:
Recuerdos a frutos rojos licorosos. Un aroma que también está lleno de especias como pimienta, clavo y nuez moscada.

Sabor:
Tanino maduro, suave, con cuerpo y de textura sedosa.

Caja con 6 botellas de 750 ml

Presentación 1.5 lts caja de madera con una botella

Presentación 6 lts caja de madera con una botella

Ideal para:

Todos los días tienen momentos especiales, dignos de una celebración de Oro.



DEMUERTE DELUXE

80% Monastrell - 10% Petit Verdot - 10% Syrah

Barricas de roble francés por un período mínimo de 18 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Intenso color rojo picota.

Maridajes
Carne de buey, carnes rojas maduras, guisos de caza, quesos curados viejos.

Grado de alcohol:
14.5%.

Aroma:
Elegante que recuerda a fruta roja madura sobre una base de humo y especias.

Sabor:
Aterciopelado y delicado.

6 botellas / Caja 750 ml

Presentación 1.5 lts caja de madera con una botella

Ideal para:

Lujoso Terciopelo, un vino sugerente, maduro, ahumado un poco especiado. Noches especiales dignas de recordar.



DEMUERTE ORGANIC

100% Monastrell

Barricas de roble francés por un período mínimo de 18 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

A la vista color rojo cereza intenso, limpio y brillante.

Maridajes
Platos a la parrilla
Paella
Tapas

Grado de alcohol:
14.5%.

Aroma:
Aroma intenso a pimienta y fruta roja madura. Esencia auténtica de la uva Monastrell cobra vida

Sabor:
Fruta, taninos, alcohol y acidez se entrelazan en una danza armoniosa que culmina en un memorable final largo y persistente.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Carnes rojas de ternera y cordero, platos a la parrilla, especialidades españolas como la paella, también excelente con tapas.



DEMUERTE BLACK

Monastrell

Barricas de roble francés por un período mínimo de 20 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Rojo picota limpio y brillante de alta intensidad.

Maridajes
Carne de buey, carnes rojas maduras, guisos de caza, quesos curados viejos.

Grado de alcohol:
16%.

Aroma:
Un festín para los sentidos. Notas balsámicas de fruta madura y grosellas confitadas. Carácter especiado que recuerda especias dulces, pimentón, canela y cacao.

Sabor:
Textura amplia, entrada suave y agradable, taninos sedosos, redondo con mucha fruta y mermelada, con leves notas tostadas y chocolataadas. Final intenso y persistente.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Paladares indulgentes, elegante. Su mirada de Swarovski nos invita a disfrutar de este gran vino procedente de las cepas más antiguas.



CRÍA CUERVOS

80% Tempranillo - 10% Graciano - 10% Mazuelo
12 meses en barrica de roble frances y americano. Reposo de 12 meses en botella. Vino no filtrado.

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa (La Guardia, Lanciego y LaPuebla)

Rojo picota con ribetes rojo teja, brillante, limpio y con una armoniosa composición aromática.

Nariz: Frambuesas, ciruela negra y acaramelados. Notas de especiado como pimienta, clavo y vainilla.

Maridajes
Carnes
Embutidos
Tapas
Pescados grasos

Boca: Se muestra sedoso, con tanino agradable, y acidez marcada a la vez que ensamblada; con largo final y buena retronasal.

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.



CRÍA CUERVOS

Tempranillo

Crianza de 8 meses en barricas de roble americano y francés. Reposo de 6 meses en botella.

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero

De color rojo intenso con reflejos violáceos y brillantes.

Nariz: De color rojo intenso con reflejos violáceos y brillantes. Nariz intensa, con toques de frutos rojos, hierbas aromáticas y un sutil final tostado.

Maridajes
Guisos de carne
Embutidos curados
Pescados
Quesos de oveja

Boca: En boca, amplio y con buena estructura. Boca grasa con frutas rojas y toques minerales que nos muestran el terroir. La fruta domina sobre las notas de crianza.

Grado de alcohol:
14.5%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.



CRÍA CUERVOS

Tempranillo

12 meses en barricas de roble francés y americano.

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero

Color picota de capa alta y con ribete morado.

Nariz: Aroma a fruta confitada, especias dulces integradas con una madera de calidad.

Maridajes
Caza
Asados
Carnes rojas y quesos curados.

Boca: Sabroso en boca, potente, con taninos maduros. Toque de tostados y especias. Largo, carnoso y bien estructurado.

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.



ANNAPURNA

Garnacha Tintorera

9 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

DO Almansa, en Castilla y la Mancha

Color granate intenso de capa profunda

Aroma: Alta concentración de fruta negra madura y frutos rojos salvajes (grosella, ciruela negra, y fram-buesa) que se descompone en ligeros matices terrosos, sobre un sutil toque de vainilla y especias.

Maridajes
Quesos Curados
Ensaladas de tomate
Legumbres
Postres con fruta

Sabor: De gran cuerpo en boca, carnoso y un tanino alto, bien madurado y aterciopelado que aporta estructura.

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Puedes degustarlo con aquello que más te guste; nosotros apostaríamos por quesos curados, ensaladas de tomate, legumbres y carnes o de postre, con frutas maduras.

VINO TINTO



VS MURUA

87% Tempranillo, 10% Mazuelo y 3% Variedades de Blanco

16 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, España

Color granate vivo, bonito, intenso y brillante con reflejo violeta

Maridajes
Carnes Rojas
Arroces

Grado de alcohol:
14.5%.

Aroma:
Aromas frutales y florales intensos. La nariz es madura, con tonos a frutas negras y toques balsámicos.

Sabor:
La entrada es intensa pero muy na y sabrosa. Posee un volumen medio importante. Es fresco, con buena longitud, un vino tinto goloso y conquistador.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para: Es un vino seductor, el reejo de esta zona de Rioja Alavesa de la que procede y de una añada 2021 fantástica para los amantes del vino.



CASA LO ALTO BOBAL EXCEPCIONAL

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Granate intenso con matices violetas.

Maridajes
Carnes rojas
Caza
Pato
Quesos curados

Grado de alcohol:
15.5%.

Aroma:
De aroma intenso con notas a bayas y flores.

Sabor:
Untuoso, con cuerpo, taninos suaves y maduros, y acidez equilibrada y bien integrada.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para: Excepcional es un vino ideal para acompañar carnes rojas, caza, pato, etc., e incluso como acompañante de quesos curados. Servir entre 16-18°C.



VINO TINTO



SUBMARINO



9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, Laguardia.

Rojo picota intenso.



Maridajes

Sopas
Preparados de verduras
Aves
Carnes a la parrilla

Grado de alcohol:
14%.



Aroma:

Destacan las frutas negras compotadas, notas de regaliz, tabaco y toques especiados.



Sabor:

Percibimos una gran abundancia de frutas negras y rojas maduras, casi compotadas. Una acidez perfectamente integrada, que da como resultado un alto volumen en boca muy bien estructurado.



1 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de vinos frutales, potentes y maduros sin perder la frescura de un vino joven.



SUBMARINO



9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero, Quintanilla de Arriba.

Rojo picota intenso.



Maridajes

Carnes rojas
Carnes de caza
Guisos
Quesos y embutidos curados

Grado de alcohol:
14%.



Aroma:

Afrutado en un primer momento, para después ir aflorando notas propias de la crianza, ahumados, especias, cuero, torrefactos y cacao.



Sabor:

Fruta negra acompañada de madera muy bien integrada y estructurada sin aristas, lo que proporciona un vino con cuerpo, potente y muy redondo dejando una agradable persistencia y recuerdo en boca.



1 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Guisos, carnes a la brasa, carnes de caza, quesos y embutidos curados.

VINO TINTO



COPPIERE



DESCRIPCIÓN:

Montepulciano d'Abruzzo, Italia

Rojo rubí brillante.



Maridajes

Pastas y pizzas
Carnes a la plancha
Ensaladas
Aperitivos y canapés

Grado de alcohol:
12.5%.



Aroma:

Notas especiadas a clavo, pimienta y fruta roja.



Sabor:

Suave, ligero con cierta acidez y seco. Largo.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de la comida italiana.



CHIANTI DOCG



DESCRIPCIÓN:

Toscana, Italia

Rojo rubí intenso



Maridajes

Carnes Asadas
Carnes a la parrilla
Quesos

Grado de alcohol:
12.5%.



Aroma:

Aroma característico de frutas maduras, con notas violetas.



Sabor:

Sabor seco y equilibrado, vinoso y ligeramente tánico.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Ideal para acompañar carnes asadas y a la parrilla, así como con quesos.

VINO TINTO



150+1 PIEMONTE DOC BARBERA

 Barbera
3 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

 Piemonte DOC Barbera, Italia

 Rojo rubí intenso

 **Aroma:**
Frutas rojas y negras
ligeramente maduras,
complementado de aromas
florales y especiados.

 **Maridajes**
Carnes rojas a la
parrilla
Pastas cremosas
Postres con chocolate

 **Sabor:**
En la boca es fresco y amplio, se
confirman las notas frutales,
especiadas y florales, con suave
retrogusto a chocolate amargo.

Grado de alcohol:
13.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos italianos elegantes.



BRUNILDE DI MENZIONE

 Primitivo di Manduria
4 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

 Puglia DOC, Italia

 Rojo granate profundo
muy alta capa de color con
lágrimas muy densas.

 **Aroma:**
Muy potente complejo con mucha
personalidad. Aromas a mermelada
de frambuesa, canela, chocolates
mentolados. Perfecto ensamblaje
de la fruta y la madera con vainilla,
cacao, granos de café. Suaves taninos.

 **Maridajes**
Carnes selectas
Guisos condimentados
Quesos fuertes

 **Sabor:**
Intenso con mucho cuerpo
y equilibrio. Tanino fino
y sedoso. Muy persistente.

Grado de alcohol:
14%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de la variedad de uva primitivo. Disfrutar de
un vino exclusivo de personalidad única. Autenticidad
de un vino extraordinario.



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC

 Corvina, Corvinone, Rondinella

DESCRIPCIÓN:

 Italia / Northern Italy / Véneto / Valpolicella

 Rojo rubí intenso

 **Aroma:**
En nariz, frambuesas
frescas, cerezas, un poco de
vainilla y ruibardo.

 **Maridajes**
Ternera
Ternera Lechal
Carne de Caza
(ciervo, venado)

 **Sabor:**
Sabor redondo y con cuerpo
con notas de bayas y ciruelas
secas.

Grado de alcohol:
14%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Terneras y carnes de caza.



VINO TINTO



NEBBIOLO LANGHE DOC



Nebbiolo

6 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Langhe, Piemonte



Rojo rubí intenso



Aroma:

En nariz recuerda a frutos rojos como cereza y cereza negra, violeta y aromas terciarios a madera.



Maridajes

Ternera
Cordero
Aves
Carnes de Caza (ciervo)



Sabor:

En la boca es pleno y rico en taninos y tiene una vuelta de frutos rojos.

Grado de alcohol:
13.5%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Es el maridaje ideal para los segundos platos tradicionales del Piemonte y para los quesos curados y azules.



BAROLO DOCG



Nebbiolo

36 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Langhe, Piemonte



Colores tintos y granates



Aroma:

Bouquet rico y completo con notas a ciruelas, frutas rojas y mermelada, aroma que recuerda a maderas, eucalipto, tabaco y cuero.



Maridajes

Ternera
Cordero
Pasta
Carne de caza (ciervo)



Sabor:

En la boca sabor tánico dulce es muy claro y persistente con matices balsámicos y tostados.

Grado de alcohol:
14%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Carnes rojas y caza, excelente con filete con trufa.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese

24 meses en barrica de Roble

DESCRIPCIÓN:



Toscana, Italia



Rojo rubí intenso
con reflejos granates



Aroma:

Bouquet intenso y típico con sabor a bayas maduras y notas especiadas.



Maridajes

Carnes Rojas
Carnes de Caza
Quesos Curados



Sabor:

En boca es complejo, seco, cálido, ligeramente tánico, muy bien estructurado y armónico.

Grado de alcohol:
14%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.





PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile

● Rojo intenso.

Aroma:
A frutos rojos frescos con notas maduras a ciruelas.

Maridajes
Pizzas
Pastas
Quesos
Pollo y jamón ahumado.

Sabor:
En paladar, taninos suaves y aterciopelados. Agradable y largo final de boca.

Grado de alcohol:
13.4%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos muy afrutados tintos, con notas tostadas a barrica y ahumados.



PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile

● Rojo intenso con notas violáceas.

Aroma:
Complejos aromas a frutos del bosque y cerezas.

Maridajes
Pastas
Variedad de quesos
Pollo
Comida china y sopas condimentadas.

Sabor:
En paladar, cassis, tabaco, especias, ciruelas negras maduras. Balanceado y largo final de boca.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos muy afrutados tintos, con notas tostadas a barrica y ahumados.



TORTEL CARMENERE RESERVA



6 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Valle del Maule, Chile

● Rojo púrpura profundo.

Aroma:
Con aromas a frutas negras frescas, cerezas, pimienta negra y chocolate.

Maridajes
Pastas cremosas
Cortes a la parrilla
Quesos maduros

Sabor:
En el paladar un vino de gran estructura, taninos muy suaves, vino fresco con notas a ciruelas negras, tabaco y un suave matiz tostado.

Grado de alcohol:
14%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
frutar de la tipicidad de la Carmenere





PINTA NEGRA

Aragonez, Castelao

DESCRIPCIÓN:

Portugal, Lisboa

Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro

Maridajes
Chorizo
Queso Provoleta
Vacío, Costilla, Pastas con salsa de tomate y queso parmesano. Verduras asadas.

Grado de alcohol:
13.5%.

Nariz:
Aromas intensos de frutos rojos como zarzamoras y moras negras maduras, acompañados de notas especiadas y de moka.

Boca:
Taninos amables con un toque rugoso que realza su carácter. Los sabores a frutas negras maduras, especias y moka son intensos, ofreciendo un final largo, amable y dulce.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.



DORY ADEGAMÃE

Aragonez, Pinot Noir, Syrah, Touriga Nacional

DESCRIPCIÓN:

IG Lisboa

Color rojo rubí con considerable profundidad

Maridajes
Bacalao a la parrilla
Carne a la parrilla
Pasta

Grado de alcohol:
13.%.

Nariz:
Aromas sutiles, mostrando un perfil aromático complejo a través de notas florales, frutas rojas frescas y toques balsámicos en un equilibrio armonioso y delicado

Boca:
Buena y bien equilibrada acidez frente a una estructura de taninos delicados; de cuerpo justo y suave, con un final intensamente frutal

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Bacalao a la parrilla, carne a la parrilla y pasta.





PARADÓJICO ROBLE



100% Malbec

4 meses de barrica en roble americano

DESCRIPCIÓN:



Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro



Nariz:

Aromas intensos de frutos rojos como zarzamoras y moras negras maduras, acompañados de notas especiadas y de moka.



Maridajes

Chorizo
Queso Provoleta
Vacío, Costilla, Pastas con salsa de tomate y queso parmesano. Verduras asadas.



Boca:

Taninos amables con un toque rugoso que realza su carácter. Los sabores a frutas negras maduras, especias y moka son intensos, ofreciendo un final largo, amable y dulce.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.

PARADÓJICO RESERVA



100% Malbec

12 meses en barrica de roble francés.

DESCRIPCIÓN:



Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Color rojo con tonalidades violáceas.



Nariz:

Aromas intensos a frutos negros y rojos maduros, complementados con notas de tabaco y chocolate negro.



Maridajes

Cortés de carne selectos, guisados condimentados, quesos fuertes



Boca:

Vino expresivo, equilibrado y redondo, con un final largo.

Grado de alcohol:
13.9%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de la variedad de uva Malbec.

PARADÓJICO GRAN RESERVA



100% Malbec

14 meses en barrica de roble francés.

DESCRIPCIÓN:



Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Color rojo profundo



Nariz:

Marcados aromas a frutos negros y rojos maduros, con notas de cuero fresco, tabaco y chocolate negro.



Maridajes

Cordero, Cerdo, Asado de Tira, Costilla de res, Solomillo, Queso Azul, Setas, Pastas.



Boca:

Vino expresivo, fresco y con un final largo

Grado de alcohol:
14.1%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Buscadores de vinos exclusivos, disfrutar un asado con amigos y familia.





NACIÓN MX

 Cabernet Sauvignon - Tempranillo
12 meses en barrica de roble americano

DESCRIPCIÓN:

 Parras, Coahuila, México.


Rojo granate con ribete teja.

 **Aroma:**
Frutos rojos y negros maduros, notas balsámicas y barrica bien integrada.

 **Maridajes**
Carnes a la parrilla
Pastas cremosas
Quesos y charcutería

 **Sabor:**
Equilibrado y de buen cuerpo, frutal, con taninos suaves y un final elegante.

Grado de alcohol:
13.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



NACIÓN MX

 Merlot

DESCRIPCIÓN:

 Valle de Guadalupe, México


Rojo picota, poco brillante.

 **Aroma:**
Frutos negros maduros, notas de tostado y especias.

 **Maridajes**
Carnes
Jamones
Pastas cremosas

 **Sabor:**
Equilibrado, fresco, abocado con cuerpo redondo y frutal

Grado de alcohol:
13.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



NACIÓN MX

 Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

 Valle de Guadalupe, México.


Rojo rubi intenso, con ribetes púrpuras

 **Aroma:**
Frutal, grosella, moras especiada vainilla, canela, moka.

 **Maridajes**
Cortes de Grasa Media y Comida Mexicana

 **Sabor:**
Fresco, equilibrado con tanino medio cálido y de larga permanencia.

Grado de alcohol:
13.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



NACIÓN MX SEMIDULCE

 Tempranillo 60% / Merlot 40%

DESCRIPCIÓN:

 Valle de Guadalupe, México.


Color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada.

 **Aroma:**
Destacan aromas a cereza negra, pimienta verde, especias y una nota a violeta.

 **Maridajes**
Guisos de carne
Fiambres
Queso de cabra

 **Sabor:**
En boca es fresco, de tanino medio y punta amargosa que levanta el final de boca.

Grado de alcohol:
13%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



NÁUFRAGO



Malbec

12 meses barrica de robles francés y americano

DESCRIPCIÓN:



Parras, Coahuila



Rojo rubi intenso con destellos violáceos



Aroma:
Frutos negros como la zarzamora, higo, notas terciarias a café, cuero y vainilla.



Maridajes
Quesos Curados
Pastas con salsas espesas de tomate y queso parmesano



Sabor:
Estructura alta, sedoso, de complejidad redonda y balanceado con larga permanencia.

Grado de alcohol:
13.2%.



12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Cortes con buen marmoleo, quesos curados pastas con salsas espesas de tomate y queso Parmesano.



NÁUFRAGO



Cabernet Sauvignon

12 meses barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:



Parras, Coahuila



Nítido y brillante color rojo rubí.



Aroma:
Intensidad aromática alta, destacando frutos rojos, cereza y frutos secos.



Maridajes
Carnes con gravys oscuros
Comida mexicana picante



Sabor:
Fácil de tomar en donde la complejidad de sabores hace sinergia con los amplios aromas de este varietal.

Grado de alcohol:
13.2%.



12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un excelente vino mexicano, cortés, comida picante, pastas cremosas.

NÁUFRAGO



Cabernet Sauvignon - Shiraz

12 meses barrica de roble francés y americano

DESCRIPCIÓN:



Parras, Coahuila



Rojo violeta intenso.



Aroma:
Se integran perfectamente las notas de cada varietal.



Maridajes
Carnes rojas a la parrilla
Cordero, cabrito
Amplio maridaje



Sabor:
Un ensamble que potencia lo particular de cada varietal dándole complejidad, robustez y armonía logrando un gusto refinado y elegante.

Grado de alcohol:
13.2%.



12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un corte a la parrilla, verduras asadas, pimientos asados, quesos fuertes.





CHÂTEAU DU SOLEIL

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Francia

Rojo cereza.
Capa media

Aroma:
Intensa fruta roja a moras,
fresas, cereza y ciertas
especies.

Maridajes
Copeo.
Pasta, pizzas y arroces.
Ensaladas, menú ligero.
Aperitivos y canapés

Sabor:
Ligero suave y muy fácil de
beber, muy rico y sabroso.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino de la casa. Vino por copeo. Amantes de vinos tintos
afrutados.



CHÂTEAU DU SOLEIL

Merlot

DESCRIPCIÓN:

Francia

Rojo cereza. Capa media
con reflejos azulados

Aroma:
Notas especiadas de
pimienta negra, cerezas,
zarzamoras y toques de
menta.

Maridajes
Copeo y aperitivos
Pasta, pizzas y arroces
Carnes a la plancha o
parilla. Menú s ligeros y
ensaladas.

Sabor:
Es vino denso con buena
estructura redondo y muy
equilibrado. Muy rico y
sabroso.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino de la casa. Vino por copeo. Amantes de vinos tintos
afrutados.



VINO TINTO



HERITAGE 1130



Merlot

12 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Cite de Carcassonne, Narbonne, Francia.



Hermosos rojo carmesí.



Aroma:

Ramo generoso y complejo de notas de mermelada de mora y especias dulces de menta.



Maridajes

Cordero
Conejo
Carne
Quesos



Sabor:

Fruta negra, especias.
Rico y fresco.

Grado de alcohol:

13%.

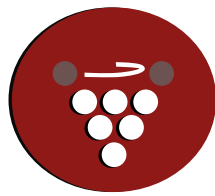


6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

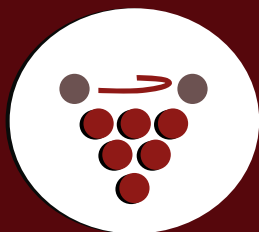
Asados. Amantes de la uva Merlot.





VINESP[®]
MEXICO S.A. DE C.V.





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