

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2025

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 fácil de beber.





FRIZZANTE ESTRELLA DE MURVIEDRO

 Tempranillo - Bobal - Moscatel


DESCRIPCIÓN:

 Valencia, España.

 Rosa pálido y finas burbujas.

 **Aroma:**
Muy afrutado, intenso, fresco, recuerda a notas de frutas frescas maduras.

 **Maridajes**
Paella
Ensaladas
Mariscos

 **Sabor:**
En boca aparece el gas de manera refrescante, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

Grado de alcohol:
7.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo. Con aperitivos





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


 55% Macabeo, 40% Xarel·lo y 5% de Parellada


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
Arroz 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.



MOSCATO BLANCO TOSO



DESCRIPCIÓN:



Amarillo pajizo con espuma fina y perlado tenaz

Maridajes
Pizzas al horno
Mariscos

Grado de alcohol:
11%.

Aroma:
Nariz elegante con notas a frutos con hueso y tenue dulzor.

Sabor:
En boca es ligero con una elegante burbuja.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Aperitivos. Tapas ibéricas.



MOSCATO ROSADO TOSO



DESCRIPCIÓN:



Rosa brillante con notas salmón

Maridajes
Pizzas al horno
Mariscos

Grado de alcohol:
12.5%.

Aroma:
Floral de rosa y flor de sauco con notas afrutadas de frambuesa y cítricos.

Sabor:
Boca ligera con divertidas y elegantes burbujas con notas a frutos rojos frescos.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Aperitivos. Pescados.

