



# CATÁLOGO VINOS

2025



# VIÑO ESPUMOSO



# 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

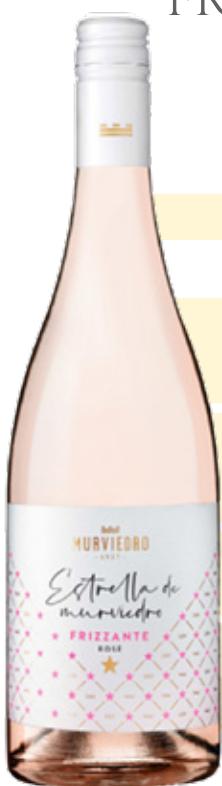
**Grado de alcohol:**  
8%

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 championes 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:

Veneto, Italia

Amarillo brillante con destellos verdosos.

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

**Maridajes**  
Platillos del mar  
Aperitivos y canapés  
Arroces y pastas

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

**Grado de alcohol:**  
11%.

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:

Veneto, Italia.

Rosa salmón pálido con un perlaje persistente

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

**Maridajes**  
Pastas  
Pescado  
Mariscos

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

**Grado de alcohol:**  
11%.

6 botellas / Caja  
750 ml

#### Ideal para:

Celebraciones. Amantes de los vinos espumosos.



## MOSCATO BLANCO TOSO



### DESCRIPCIÓN:

Asti, Italia

Amarillo pajizo con espuma fina y perlado tenaz

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

**Maridajes**  
Pizzas al horno  
Mariscos

**Sabor:** En boca es ligero con una elegante burbuja.

**Grado de alcohol:**  
11%.

6 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Aperitivos. Tapas ibéricas.



## MOSCATO ROSADO TOSO



### DESCRIPCIÓN:

Asti, Italia

Rosa brillante con notas salmón

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

**Maridajes**  
Pizzas al horno  
Mariscos

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

**Grado de alcohol:**  
12.5%.

6 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Aperitivos. Pescados.

