

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2025



VINO BLANCO





NUEVE DOS

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante.

Aroma:
Intenso aroma a frutas blancas, pera, manzana, durazno, piña.

Maridajes
Copeo
Cualquier menú ligero
Aperitivos y canapés.

Sabor:
Suave y muy buen equilibrio acidez-amargor. Rico.

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



EL OCHO

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pálido con matices verdosos

Aroma:
Los aromas son ligeros y cítricos con notas de cáscara de lima.

Maridajes
Pastas cremosas
Mariscos
Comida vegetariana

Sabor:
En boca es seco, fresco, suave y con amplia acidez.

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Perfecto para acompañar pescados y mariscos al horno o a la plancha. También maridan muy bien con paellas y risottos de mariscos.



VINDER

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Aroma:
Expresivo y fresco en nariz con aromas a frutas de hueso, frutas tropicales y flores blancas.

Maridajes
Pastas
Pescados
Mariscos
Carnes blancas

Sabor:
Sabroso y afrutado en boca con buena acidez que equilibra armónicamente la sensación de dulce de la fruta.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Entradas o aperitivo. Una tarde soleada en una terraza.



VINDER

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color variable entre pajizo muy pálido, amarillo casi dorado y tonos verdosos.

Aroma:
Los aromas característicos son la manzana verde, limón, pomelo, pera, frutas tropicales y algo de especias.

Maridajes
Pescados blancos
Pescados ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

Sabor:
Su principal característica es su acidez progresiva. Largo en boca.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Ideal para acompañar pescados blancos y ahumados, así como mariscos. También las carnes blancas y los platos vegetarianos.



THE TAPAS WINE COLLECTION

Verdejo
Añada 2022

DESCRIPCIÓN:

Jumilla, España

Amarillo limón pálido con reflejos verdes.

Aroma:
Aromas a flores blancas, cítricos, peras maduras e hinojo fresco.

Maridajes
Pescados
Mejillones
Calamar

Sabor:
Refrescante.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



CRÍA CUERVOS

Semidulce

DESCRIPCIÓN:

Los Santos de Maimona, Extremadura, Badajoz

Color pálido con ribete verdoso y suaves reflejos dorados.

Aroma:
Aromas a orejones, ciruelas con toques amargos, cítricos, herbáceos.

Maridajes
Ceviches
Mariscos
Postres

Sabor:
En boca, fruta de hueso y albaricoque verde. Acidez y dulzor equilibrados, mineralidad y frescor.

Grado de alcohol:
9.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Aperitivos, entrantes o mariscos. También postres.



CRÍA CUERVOS

Verdejo

DESCRIPCIÓN:

Rueda, Valladolid

Brillante, con ligeros reflejos verdosos.

Aroma:
Frescos que recuerdan al pomelo dulce y a la piña, ligeras notas a anís e hinojo.

Maridajes
Ceviches
Sashimis, Arroces
Pescados y carnes blancas

Sabor:
En paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante.

Grado de alcohol:
13%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Mariscos, pescados a la sal, ceviches, sashimis, arroces y en general, con sabores delicados, pescados y carnes blancas poco condimentadas.



DEMUERTE WHITE

80% Sauvignon Blanc - 20% Verdejo

En depósitos de acero inoxidable sobre lías durante unos 4 meses.

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Un vino de color amarillo pajizo pálido y brillante, como ningún otro vino de Yecla.

Aroma:
Un vino moderno de aromas a frutas y flores blancas. Con recuerdos a melocotón en almíbar, albaricoques y frutas cítricas, así como notas tropicales.

Maridajes
Pescados
Arroces
Ensaladas.

Sabor:
Acidez fresca, sabor ligero pero untuoso, cremosidad y cuerpo con un final largo con notas de fruta blanca y hierbas.

Grado de alcohol:
12,5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Llamativo, fresco e intensamente aromático. Con una personalidad única y gran sabor. Se convertirá en tu favorito en las tardes soleadas.





MURVIEDRO

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

D.O.P Valencia, España

Amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma:
Notas a frutas tropicales con intensidad alta.

Maridajes
Ceviche
Carne blanca.

Sabor:
Fresco elegante, con frutalidad presente y acidez equilibrada.

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



PILPIL

Ondarrabi Zuri 100%

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakolí

Color amarillo pajizo con tonos verdes.

Aroma:
Aromas varietales intensos, con notas a fruta blanca, (pera y manzana) cítricas, (pomelo) y de hueso, (melocotón).

Maridajes
Arrozcos ligeros
Pescados a la brasa
Quesos tipo Edam
Gouda

Sabor:
Fresco en boca, sabroso, equilibrado, final aromático largo y persistente, con leves notas amargas y minerales de carácter varietal y marcadas por el suelo de cultivo.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Servir frío, en copa, a unos 8°-10°, es ideal para combinar con arroces ligeros y pescados a la brasa. Para maridajes de larga sobremesa, son interesantes los quesos tipo Edam y Gouda.



VERMOUTH BLANCO PREMIUM

Ondarrabi Zuri

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakolí

Amarillo Limón brillante

Aroma:
Fresco, Delicado, Complejo, Intenso, con notas cítricas, de manzana, florales y herbales.

Maridajes
Ostras
Bereberchos
Erizos de Mar
Calamar y Anchoas

Sabor:
Fresco con notas de uva, bien expresivo en el paladar, equilibrio de acidez y amargor. Notas elegantes de limón, naranja y pomelo, con buena complejidad de botánicos en equilibrio.

Grado de alcohol:
15.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Vermouth Blanco "On the Rocks" con Cubos de hielo grandes y Rodajas de Naranja



MALKOA

Ondarrabi Zuri 100%
20 meses en huevo de hormigón

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – Txakoli de Álava

Color amarillo limón y brillante

Aroma:
Aromas especiados y balsámicos, con tonos dominantes cítricos (pomelo) y a hierbas frescas aromáticas.

Maridajes
Ostras
Atún
Caviar
Gambas Rojas

Sabor:
De marcado carácter atlántico, está dotado de una boca muy larga, fresca, potente y estructurada, pudiendo vivir muchos años en botella.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Sugerimos degustarlo con productos de mar crudos tipo erizos de mar, ostras, tartar de atún, caviar o productos de mar poco cocinados tipo percebes, vieiras, gambas rojas o carabineros y también con brasa fina tipo rodaballo, rey, besugo, cogote de merluza o pulpo.

VINO BLANCO



SUBMARINO



Crianza sobre lías de 3 meses y 9 meses en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Galicia, España / Rías Baixas

Color amarillo paja.

Aroma:
intensidad alta. Aromas florales y frutales con una marcada presencia de las lías. Predominan las frutas de hueso y tropicales

Maridajes
Ensaladas
Arroces
Mariscos
Pescados y quesos

Sabor:
Es un vino fresco, suave, afrutado (manzana, cítricos), equilibrado es decir con acidez bien integrada.

Grado de alcohol:
13%.

1 botella submarina / Caja 750 ml

Ideal para:

Aperitivos, mariscos, pescados y quesos. Cocina oriental.



SUBMARINO



Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos

Aroma:
Intensidad media-alta a aromas florales, frutales y mineral.

Maridajes
Ostras
Caviars
Gamba roja
Platos con base de queso

Sabor:
En boca presenta una acidez viva, eléctrico y seco. Pieles de cítricos, manzana fresca especias dulces, vainilla y nuez moscada.

Grado de alcohol:
12.5%.

1 botella / Caja 750 ml

Ideal para:

Ideal para acompañar con ostras, caviars, gamba roja, pastas con salsa láctea y platos con base de queso.



VINO BLANCO



PASTO ANGEL SELECCIÓN



San Clemente, Valle del Maule, Chile

Amarillo oro brillante

Aroma:
Notas a papayas, duraznos, y suave vainilla con toques de pera y miel.

Maridajes
Ostiones
Jaibas
Patés
Pavos, quesos ligeros

Sabor:
Un vino equilibrado y voluminoso, frutal y con notas dulces que permanecen en el paladar, final texturizado y persistente.

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Amantes de vinos blancos afrutados y sedosos. Para disfrutar de una comida.



PASTO ANGEL SELECCIÓN



San Clemente, Valle del Maule, Chile

Amarillo pajizo.

Aroma:
Notas a piñas, pasto recién cortado y matices a limones.

Maridajes
Pescados no grasos
Ceviche
Ensaladas
Aperitivos

Sabor:
En boca, es un vino amable, muy vivo, muy jugoso y de suave final.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Amantes de vinos afrutados y cítricos.



VINO BLANCO



LA GONDOLA

Pinot Grigio

DESCRIPCIÓN:

Venecia, Italia

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos

Maridajes
Carnes blancas
Pescados
Pastas cremosas
Comida especiada

Grado de alcohol:
12%

Aroma:
Intensidad aromática, aroma frutal con notas que recuerdan a las peras y las manzanas.

Sabor:
Sabores frutales y cítricos, levemente picante y con alguna reminiscencia de almendras.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de la variedad de uva Pinot Grigio. Disfrutar de una copa de vino muy afrutada. Maridajes de carnes, pescados y comidas especiadas.



VINO BLANCO



PINTA NEGRA

Arinto y Fernão Pires

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos

Maridajes
Mariscos
Pescados

Grado de alcohol:
12.5%

Nariz:
De aroma delicado con ligeros toques cítricos, florales, flor de azahar y fruta blanca

Boca:
La variedad Arinto aporta una acidez fresca, un vino de cuerpo ligero, con un final vivo, afrutado y refrescante

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Combina bien con platos del mar (pescados y mariscos).

PINTA NEGRA RESERVA

Arinto y Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Lisboa, Portugal

Color limón pajizo.

Maridajes
Quesos suaves
Bacalao al Horno
Pescados al Horno

Grado de alcohol:
12.5%

Nariz:
Ricamente aromático, sus notas frutales proporcionadas por diferentes variedades en la mezcla.

Boca:
Toque de frescura y un toque de manzana, acidez bien equilibrada con delicado cuerpo a fruta madura y madera casi imperceptible.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Combina bien con platos del mar (pescados y mariscos).



VINO BLANCO



DORY ADEGAMÃE

Alvarinho, Sauvignon Blanc, Arinto y Vioshino

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos

Maridajes
Pescados
Mariscos
Sushi
Ensaladas

Grado de alcohol:
12.5%

Nariz:
Intensidad aromática, muestra su juventud en una fina concentración de notas cítricas, espárragos y aromas tropicales

Boca:
De cuerpo medio con acidez refrescante y cremosidad delicada, suave ofrece buena fruta y una pizca de salinidad en el final

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Para acompañar cualquier tipo de pescado y marisco. Combina perfectamente con sushi y ensaladas.



ADEGAMÃE

Alvarinho

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo pajizo brillante

Maridajes
Mariscos
Sushi

Grado de alcohol:
13.5%

Nariz:
Notas cítricas y de pomelo que maduran en melocotón y melón, todo combinado en una excelente expresión aromática.

Boca:
Acidez equilibrada y cuerpo suave con un carácter ligeramente cremoso que se suma a la complejidad de un final vibrante y afrutado

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Maridar con mariscos y sushi.

VINO BLANCO



NÁUFRAGO

Chardonnay

6 meses en barricas de roble americano

DESCRIPCIÓN:

Parras, Coahuila.

Paja brillante con tonalidades verdosas

Maridajes
Pescados
Mariscos
Carnes blancas
Pastas cremosas
Ensaladas

Grado de alcohol:
11.9%.

Aroma:
Notas cítricas, piña y flores blancas

Sabor:
Agradable acidez y retrogusto de larga persistencia clásico de un buen Chardonnay.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes del vino mexicano



NACIÓN MX

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Limpio Brillante, con ribete verdoso y color amarillo paja

Maridajes
Comida a la mar, pollo a las brasas y pastas cremosas

Grado de alcohol:
13%.

Aroma:
Aromas frutales de ciruela amarilla, manzana, un toque floral de azahar.

Sabor:
Seco con buena acidez y equilibrada con cuerpo firme y buena evolución

6 botellas / Caja
750 ml

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

VINO
BLANCO



NACIÓN MX

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Limpio brillante con un ribete plata y color amarillo

Aroma:
Intensidad alta, frutas tropicales mango, piña, guayaba y cítricos como lima y mandarina.

Maridajes
Mariscos
Sashimi
Pescado blanco

Sabor:
Vino frutal con buena acidez un retrogusto que confirma la nariz a frutos tropicales con un pequeño toque herbal

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINO
BLANCO



BOCADA COSTAS CATALANAS

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

IGP CotesCatalanes, Narbonne.

Amarillo pálido con notas doradas.

Aroma:
Notas minerales y alimonadas.

Maridajes
Pescado tostado
Verduras

Sabor:
Muy agradable en boca combinando frescura y generosidad con un final suave.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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





6EME SENS

Sauvignon Blanc - Chardonnay - Grenache - Viognier

DESCRIPCIÓN:

Narbonne, Francia. Pays d'Oc.

Capa de color amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma:
Nariz muy compleja, floral que recuerda a laurel, acacia y notas de madera.

Maridajes
Ensaladas
Pescado
Aves
Quesos Frescos

Sabor:
Muy aromático en boca, con un buen nivel de acidez, una agradable frescura y un final cremoso.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos blancos afrutados y aromáticos.
Aperitivos. Menús ligeros



ART DE VIVRE

Clairette du Languedoc

DESCRIPCIÓN:

Languedoc-Rosellón, Francia

Amarillo paja con tonos verdes

Aroma:
Frutas frescas: pera, melocotón, ciruela, notas minerales y herbales.

Maridajes
Ensaladas mediterráneas
Comida ligeramente picante
Pescados y mariscos

Sabor:
Fresco, frutal, elegante y armónico.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de formatos distintos. Cocina mediterránea



VINO ROSADO





NUEVE DOS

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

España

Rosado con tonos fresa.

Aroma:
Afrutado con aromas frescos e intensos de fruta roja.

Maridajes
Ensaladas
Pastas
Pescados y Mariscos
Quesos suaves

Sabor:
Sabor suave y pleno.

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino de la casa, vino por copeo, rotación muy rápida



EL OCHO

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color rosa frambuesa brillante, de intensidad media.

Aroma:
Limpio, intenso, fresco, fino y floral, con recuerdos a frutos silvestres, especialmente fresa.

Maridajes
Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carne

Sabor:
Seco y fresco, con una acidez muy viva y agradable, ligeramente amargo. Fino, persistente.

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



SANTA SOFIA WHITE ZINFANDEL

Zinfandel

DESCRIPCIÓN:

España

Rosa salmón limpio y brillante

Aroma:
Aromas intensos en nariz a frutas rojas como fresas ciruelas y ricas notas a melocotón melón y durazno

Maridajes
Ensaladas
Pastas
Quesos
Postres

Sabor:
Vino fresco y equilibrado, de cuerpo ligero y agradable dulzor.

Grado de alcohol:
10.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino de la casa, vino por copeo, rotación muy rápida



VINDER

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España.

Color brillante rosa frambuesa, de intensidad media.

Aroma:
Limpio, Intenso, fresco, fino y floral, con recuerdos a frutos silvestres, sobre todo a fresa.

Maridajes
Pescados blancos, ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

Sabor:
Seco y fresco, De acidez muy viva y agradable, ligeramente amargo. Postgusto fino y persistente, muy intenso.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Pescados, mariscos y carnes.





VINDER



DESCRIPCIÓN:



Color brillante
rosa frambuesa,
de intensidad media

Aroma:
Vibrante y refrescante
rosado dulce con ricas
notas frutales a fresa,
melón y durazno.

Maridajes
Queso
Fruta Fresca
Platos Suaves

Sabor:
Fresco, ligeramente ácido y
dulce en equilibrio. De final
agradable.

Grado de alcohol:
10,5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Para disfrutar con ricos quesos, fruta fresca o platos suaves



THE TAPAS WINE COLLECTION



DESCRIPCIÓN:



Color rosa claro

Aroma:
Notas florales, aromas a
fresas y frambuesas.

Maridajes
Copeo
Cualquier menú ligero
Aperitivos y canapés.

Sabor:
Acidez crujiente y algunos
albaricoques verdes al
final.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Copeo, rotación rápida.



CRÍA CUERVOS



DESCRIPCIÓN:



Excelente vino rosado
de color pálido y limpio.

Aroma:
Recuerda a frutos rojos
como cerezas y frambuesas,
con algunas notas tropicales.

Maridajes
Ensaladas
Pastas
Arroces
Carnes Blancas

Sabor:
En boca es fresco, sedoso,
equilibrado y con un gran
final.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Ensaladas, pastas y arroces, verduras,
embutidos, carnes blancas, pescados y mariscos.



DEMUERTE ROSÉ



DESCRIPCIÓN:



Rosa pálido, con
destellos asalmados,
limpio y brillante.

Aroma:
Delicado aroma floral y
herbáceo, con deliciosas
notas intensas de fresa y
cereza.

Maridajes
Ideal con marisco,
carnes blancas,
arroces y ensaladas.

Sabor:
Afrutado fresco, redondo,
con buena acidez y un final
largo y sabroso.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Para amantes de los vinos afrutados, refrescante, excelente
para aperitivos, ensaladas, mariscos. O simplemente disfrutar
una tarde con amigos.



VINO ROSADO



PINTA NEGRA

Castelão y Aragonez

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Rosa pálido, con destellos asalmónados, limpio y brillante.



Maridajes

Ideal con marisco, carnes blancas, arroces y ensaladas.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Para amantes de los vinos afrutados, refrescante, excelente para aperitivos, ensaladas, mariscos. O simplemente disfrutar una tarde con amigos.



DORY ADEGAMÃE

Touriga Nacional y Aragonez

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Brillante, tentador color rosa salmón



Maridajes

Ideal para ensaladas y pastas

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Perfecto para las tardes de verano con una ensalada o platos de pasta.



VINO ROSADO



NÁUFRAGO

Shiraz

DESCRIPCIÓN:

Valle de Parras, Coahuila

Color Provençal (Hoja de Cebolla) limpio y brillante



Maridajes

Ensaladas
Frutas
Quesos suaves
Carne

Grado de alcohol:
13.9%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino fácil de tomar y puede maridarse con frutas, ensaladas, quesos suaves y carne poco condimentadas






SOURCE OF JOY

 Shiraz - Syrah - Grenache - Cinsault


DESCRIPCIÓN:

 Languedoc-Rosellón-Languedoc I.G.P., Francia.


 Rosa brillante

 **Aroma:**
En nariz, la intensidad de la fruta hace aflorar aromas complejos de aromas de fresa y cereza, con algunos toques de regaliz.

 **Maridajes**
Ensaladas
Aperitivos
Pescados

 **Sabor:**
Vivo y elegante, el final persiste con notas de frutos rojos.

Grado de alcohol:
14.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar un vino rosado complejo y elegante.
Cocina mediterránea.





ART DE VIVRE


 Grenache, Cinsault, Syrah


DESCRIPCIÓN:

 Languedoc, Francia


 Rosa pálido y brillante.

 **Aroma:**
Frutos rojos, grosella negra y fresa, así como notas florales de rosa y pomelo.

 **Maridajes**
Ensaladas mediterráneas,
Comida ligeramente picante,
Pescados y mariscos, Verduras y
carnes blancas a la parrilla

 **Sabor:**
Fresco, goloso, con gran persistencia aromática y un hermoso equilibrio.

Grado de alcohol:
12.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de formatos distintos. Cocina mediterránea



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.




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.





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.



VINO TINTO





NUEVE DOS TINTO



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



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



VINDER SEMIDULCE

 Cabernet Sauvignon




DESCRIPCIÓN:


 Extremadura, España


 Color púrpura, con formación de la lágrima ligeramente coloreada

 **Maridajes**
Quesos suaves
Frutas Tropicales

Grado de alcohol:
11%.

 **Aroma:**
En nariz es limpio, de intensidad media y dominancia de aromas primarios

 **Sabor:**
En boca es suave con notas dulces a fruta confitada.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Acompaña todo tipo de guisos de carne, fiambres y postres



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



SERICIS



Bobal

8 meses en barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:



D.O. Utiel-Requena, 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
la 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.



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%.



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:

Extremadura, España

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

9 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%.

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

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



CASA DE LA SEDA

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Rojo púrpura intenso propio de la variedad Bobal

Maridajes
Platillos veganos
Vegetarianos
Carnes rojas
Embutidos
Quesos curados

Grado de alcohol:
15.5%.

Ideal para: Una elaboración ancestral y las viejas cepas de la variedad bobal son los ingredientes de este vino de excepcional carácter y sabor.

Aroma:
Aromas frutales que recuerdan a frutos del bosque, hierbas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.

Sabor:
Fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, persistente, con taninos sedosos y un fondo mineral.

6 botellas / Caja
750 ml

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%.

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.

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



VINO TINTO



SUBMARINO



9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, Laguardia.

Rojo picota intenso.

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

Maridajes
Sopas
Preparados de verduras
Aves
Carnes a la parrilla

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.

Grado de alcohol:
14%.

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.

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

Maridajes
Carnes rojas
Carnes de caza
Guisos
Quesos y embutidos curados

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.

Grado de alcohol:
14%.

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.

Aroma:
Notas especiadas a clavo, pimienta y fruta roja.

Maridajes
Pastas y pizzas
Carnes a la plancha
Ensaladas
Aperitivos y canapés

Sabor:
Suave, ligero con cierta acidez y seco. Largo.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de la comida italiana.



CHIANTI DOCG



DESCRIPCIÓN:

Toscana, Italia

Rojo rubí intenso

Aroma:
Aroma característico de frutas maduras, con notas violetas.

Maridajes
Carnes Asadas
Carnes a la parrilla
Quesos

Sabor:
Sabor seco y equilibrado, vinoso y ligeramente tánico.

Grado de alcohol:
12.5%.

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.



GRAN PASSAIA

Sangiovese - Merlot
10 meses de Barrica Francesa

DESCRIPCIÓN:

Toscana, Italia

Seduce el ojo con su color rojo oscuro y delicados matices violetas

Aroma:
En la nariz domina el aroma de las Sangiovese y Merlot bayas rojas maduras.

Maridajes
Cortes magros.
Quesos potentes.

Sabor:
En el paladar, el cuerpo afrutado y completo del vino se complementa perfectamente con taninos encantadores

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Pizzas. Pastas. Comida italiana



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

4 meses de barrica en roble americano

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.



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.

Grado de alcohol:
13.5%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.



PINTA NEGRA RESERVA



Touriga Nacional / Cabernet Sauvignon

10 meses en barrica en roble francés

DESCRIPCIÓN:



Ventosa, Torres, Vedras



Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro



Maridajes

Carne Asada
Carnes de Caza



Nariz:

Aromas delicados y compuestos que ofrecen notas florales, y un toque balsámico y especias, fruta roja, cerezas negras y un toque de madera.



Boca:

Acidez equilibrada, sus taninos estructurados, suavizados por la madera proporcionada por el envejecimiento en barrica, con cuerpo medio pero rico en fruta.

Grado de alcohol:
13%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa e ideal para carnes asadas y de caza.



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



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

Grado de alcohol:
13.%.
13.5%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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





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.



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, Vacio, 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.





TACUCHE TINTO

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot & Malbec
8 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Dolores Hidalgo, México

Rojo granate profundo con ribetes violáceos.

Aroma:
Mu y frutal (Grosella, zarzamora, fresa, ciruela negra), pimienta negra, madera joven, caramelo, vainilla y leves notas de coco, canela, especias finas y sotobosque.

Maridajes
Cortes de carne
Guisos condimentados
Quesos fuertes

Sabor:
Untuoso de acidez fresca y taninos bien marcados que redondean mu y bien con el recuerdo del roble. Permanencia en boca y franco.

Grado de alcohol:
13.6%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Descubrir un vino auténtico mexicano con personalidad. Disfrutar de los placeres de la vida. Cortes de carne y comida internacional.



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

VINO
TINTO



NACIÓN MX

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Rojo rubi intenso, con ribetes púrpuras

Aroma:
Frutal, grosella, moras
especiado vainilla, canela,
moka.

Maridajes
Cortes de Grasa Media
y Comida Mexicana

Sabor:
Fresco, equilibrado con
tanino medio calido 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,
especies 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



12 meses barrica de roble francés y americano

DESCRIPCIÓN:



● 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.

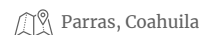


NÁUFRAGO



12 meses barrica de roble americano

DESCRIPCIÓN:



● Rojo violeta intenso.

Aroma:
Especias, frutos secos, notas terciarias de cacao, café y cuero que le aporta el paso por barrica nueva.

Maridajes
Carnes rojas
Corderos, cabrito, pato
Pastas rojas

Sabor:
Estructura media alta, de robustez y complejidad muy redonda y balanceada, un vino para cualquier ocasión.

Grado de alcohol:
13.2%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Carnes rojas, cabrito, cordero, pastas rojas. Comida condimentada.

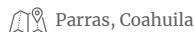


NÁUFRAGO



12 meses barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:



● 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



12 meses barrica de roble francés y americano

DESCRIPCIÓN:



● 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
especias.

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.



6EME SENS

Syrah - Merlot - Cabernet Sauvignon - Grenache

DESCRIPCIÓN:

Narbonne , Francia. Pays d'Oc

Capa de color rojo
rubí claro y brillante

Aroma:
Frutos rojos frescos.

Maridajes
Pollo al grill, Cortes a la
parilla, Quesos, Verduras
asadas y puré de papa

Sabor:
Agradable en boca, frutos
rojos frescos, vainilla y
especies

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Aperitivos. Cocina Mediterránea



ART DE VIVRE

Syrah - Grenache- Mourvèdre
8 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Languedoc, Francia

Rojo rubí de capa alta.

Aroma:
Frutos rojos, grosella
negra y cereza, notas
especiadas.

Maridajes
Charcutería y quesos
Estofados
Carnes rojas a la
parrilla

Sabor:
Fresco, estructurado, con
taninos suaves y buen
equilibrio.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de formatos distintos. Cocina mediterránea



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.



PRIMA NATURE



Syrah

DESCRIPCIÓN:



IGP Pays d'Oc

Rojo muy intenso.



Aroma:
Este vino ofrece notas de fruta madura delicadamente regaliz.



Maridajes

Platos picantes
Lasaña
Verduras



Sabor:
Un vino redondo y generoso.

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Ideal para acompañar con una lasaña de verduras.



PRIMA NATURE



Cabernet Sauvignon
9 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



IGP Pays d'Oc

Rojo purpura muy denso.



Aroma:
A frutas sutilmente especiadas.



Maridajes

Adobos
Gratinado de berenjenas



Sabor:
Este Cabernet Sauvignon es afrutado y Pays concentrado. La estructura es elegante.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un vino tinto complejo y elegante.
Cocina mediterránea



CASTELLUM



Merlot - Cabernet franc - Malbec - Marselan
12 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Languedoc, Francia

Rojo intenso.



Aroma:
Revela una gran riqueza y complejidad aromática con intensos aromas de fruta madura y violetas.



Maridajes

Costillar de Cordero
Quesos



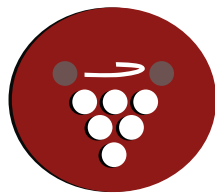
Sabor:
Presenta una hermosa redondez y longitud, caracterizada por taninos sedosos y fundidos con notas especiadas.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

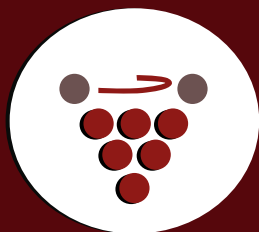
Ideal para:

Carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.



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