



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

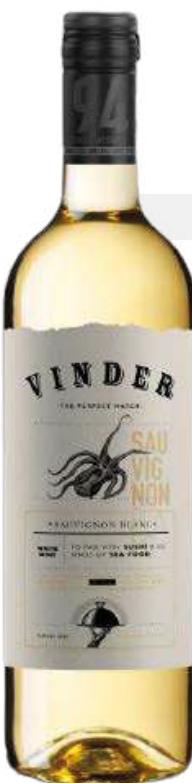
Sabor: En boca es seco, fresco, suave y con amplia acidez.

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.

DEMUELTE 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.



VINO BLANCO



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 copeo 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
Arroces 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 8º-10º, 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
Berberechos
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
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



Albariño

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 subamarina / Caja 750 ml

Ideal para:

Aperitivos, mariscos, pescados y quesos. Cocina oriental.



SUBMARINO



Godello

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
Caviar
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, caviar, gamba roja, pastas con salsa láctea y platos con base de queso.

VINO BLANCO



PASTO ANGEL SELECCIÓN



Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile



Amarillo oro brillante



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

Maridajes
Ostiones
Jaivas
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



Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

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.



LA GONDOLA

Pinot Grigio

DESCRIPCIÓN:

Venecia, Italia

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos	Aroma: Intensidad aromática, aroma frutal con notas que recuerdan a las peras y las manzanas.
Maridajes Carnes blancas Pescados Pastas cremosas Comida especiada	Sabor: Sabores frutales y cítricos, ligeramente picante y con alguna reminiscencia de almendras.
Grado de alcohol: 12%	6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

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



PINTA NEGRA

Arinto y Fernão Pires

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos	Nariz: De aroma delicado con ligeros toques cítricos, florales, flor de azahar y fruta blanca
Maridajes Mariscos Pescados	Boca: La variedad Arinto aporta una acidez fresca, un vino de cuerpo ligero, con un final vivo, afrutado y refrescante
Grado de alcohol: 12.5%	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.	Nariz: Ricamente aromático, sus notas frutales proporcionadas por diferentes variedades en la mezcla.
Maridajes Quesos suaves Bacalao al Horno Pescados al Horno	Boca: Toque de frescura y un toque de manzana, acidez bien equilibrada con delicado cuerpo a fruta madura y madera casi imperceptible.
Grado de alcohol: 12.5%	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

Grado de alcohol:

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
limón 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.

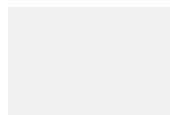
Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINO BLANCO



BOCADA COSTAS CATALANAS

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

IGP Cotes Catalanes, 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 cópago 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



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 frambuza brillante, de intensidad media.

Maridajes
Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carne

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

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 cítricas 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 frambuza, de intensidad media.

Maridajes
Pescados blancos, ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

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

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.

VINO ROSADO



VINDER



DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España.

Aroma: Color brillante rosa frambuesa, de intensidad media

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%.

Caja: 6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Para disfrutar con ricos quesos, fruta fresca o platos suaves

THE TAPAS WINE COLLECTION



DESCRIPCIÓN:

D.O. Jumilla

Aroma: Color rosa claro

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%.

Caja: 6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Copeo, rotación rápida.

CRÍA CUERVOS



DESCRIPCIÓN:

España

Aroma: Excelente vino rosado de color pálido y limpio.

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%.

Caja: 6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

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

DEMUERTE ROSÉ



D.O. Yecla, España

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%.

Caja: 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



DESCRIPCIÓN:



Lisboa

Rosa pálido, con destellos asalmonados, limpio y brillante.

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

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

Boca:
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



NÁUFRAGO



DESCRIPCIÓN:



Valle de Parras, Coahuila

Color Provenzal (Hoja de Cebolla) limpio y brillante

Aroma:
Aroma a frutos rojos, fresa, framuesa, zarzamora, durazno y cítricos.

Maridajes
Ensaladas
Frutas
Quesos suaves
Carne

Sabor:
Afrutado con balance de acidez y equilibrado.

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

DORY ADEGAMÃE



DESCRIPCIÓN:



Lisboa

Brillante, tentador color rosa salmón

Nariz:
Gran intensidad aromática, realzando tanto su frescor como su juventud, notas vegetales y frutas como el melocotón y la fresa.

Maridajes
Ideal para ensaladas y pastas

Boca:
De cuerpo medio pero apropiadamente estructurado, que combina una acidez afrutada con un frescor afrutado, ofrece un final elegante y vibrante.

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.





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





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.

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 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



Glera

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



Glera - Pinot Noir.

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

Moscatel

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

Moscatel de Hamburgo

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.



VINO TINTO



VINO TINTO



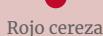
NUEVE DOS TINTO



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

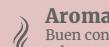
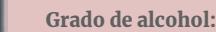


Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España

Es un vino joven,
de color rojo rubí
brillante con ribetes
violáceos y capa media.**Maridajes**Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carneBuen contraste entre
sabores a cuero y cerezas.
Buen equilibrio entre
tierra y fruta.**Grado de alcohol:**
11%.12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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

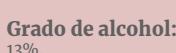
VINDER



DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España

Presenta un intenso color rubí
con matices violáceos.**Aroma:**Aromas a frutas negras y rojas,
principalmente las grosellas, el
cassis, cerezas maduras, higos y
moras, además del pimiento dulce,
viola, 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.

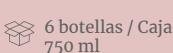
VINDER



DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España

Color púrpura con
formación de lágrima
ligeramente coloreada.Destacan aromas a cereza
negra, pimiento verde,
especies y una nota a violeta.**Maridajes**
Guisos de carne
Fiambrés
Queso de cabraSabor:
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:

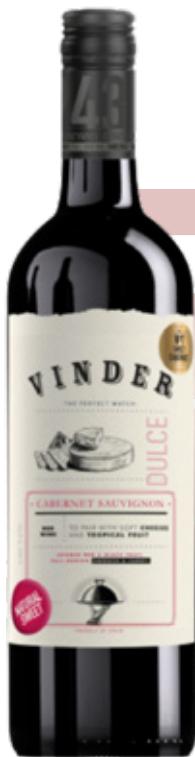
Amantes de los vinos excepcionales.

VINO TINTO



VINDER SEMIDULCE

Cabernet Sauvignon



DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España



Color púrpura, con formación de la lágrima ligeramente coloreada



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



Maridajes:
Quesos suaves
Frutas Tropicales



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

Grado de alcohol:
11%.

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.



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



Maridajes:
Ternera
Cordero
Aves



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

Grado de alcohol:
14%.

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



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



Maridajes:
Asado de Carnes rojas
Estofados de Caza



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

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Copeo Premium. Regalos y celebraciones

VINO TINTO



SERICIS



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 carnosos, 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



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 carnosos, 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. Uva local Monastrell en barrica nueva de roble francés.



CEPAS VIEJAS



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 carnosos, 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 torstados.

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

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

Maridajes
Carnes roja
Guisos de caza
Quesos curados viejos.

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

Grado de alcohol:
14.5%.

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.

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

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

Sabor:
Aterciopelado y delicado.

Grado de alcohol:
14.5%.

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.

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

Maridajes
Platos a la parrilla
Paella
Tapas

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

Grado de alcohol:
14.5%.

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.

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

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

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

Grado de alcohol:
16%.

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.

VINO TINTO



CRÍA CUERVOS

80% Tempranillo - 10% Graciano - 10% Mazuelo
12 meses en barrica de roble francés 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 caramelados. Notas de especiados 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.

Maridajes
Guisos de carne
Embutidos curados
Pescados
Quesos de oveja

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.



ANNA PURNA

Garnacha Tintorera

9 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color granate intenso de capa profunda

Maridajes
Quesos Curados
Ensaladas de tomate
Legumbres
Postres con fruta

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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.

Ideal para:

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

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

Maridajes:
Carnes Rojas
Arroces

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

MURUA

RIOJA
D.O.C. RIOJA ALAVESA
ESPAÑA
2015

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Es un vino seductor, el rey de esta zona de Rioja Alavesa de la que procede y de una añada 2015 fantástica para los amantes del vino.



CASA DE LA SEDA

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Rojo púrpura intenso propio de la variedad Bobal

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

Maridajes:
Platillos veganos
Vegetarianos
Carnes rojas
Embutidos
Quesos curados

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

Grado de alcohol:
15.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



CASA LO ALTO BOBAL EXCEPCIONAL

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Granate intenso con matices violetas.

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

Maridajes:
Carnes rojas
Caza
Pato
Quesos curados

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

Grado de alcohol:
15.5%.

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.

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 aflojando 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 tónico.

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.

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 ruibarbo.

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.

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.

Maridajes:
Carnes selectas
Carnes rojas
Guisos condimentados
Quesos fuertes

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.

GRAN PASSAIA



Sangiovese - Merlot
10 meses de Barrica Francesa

DESCRIPCIÓN:

Toscana, Italia

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

Maridajes:
Cortes magros.
Quesos potentes.

Grado de alcohol:
14.5%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Pizzas. Pastas. Comida italiana



NEBBIOLO LANGHE DOC



6 meses en barrica



DESCRIPCIÓN:

Langhe, Piamonte

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 Piamonte y para los quesos curados y azules.

BAROLO DOCG



36 meses en barrica



DESCRIPCIÓN:

Langhe, Piamonte

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 tónico 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



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 tónico, muy bien estructurado y armónico.
Grado de alcohol: 14%.	6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.



VINO TINTO



PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

Map icon 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:

Map icon 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:

Map icon 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

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

Maridajes

Chorizo
Queso Provolé
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.



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

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

Maridajes

Carne Asada
Carnes de Caza

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 ADEGAMÆE

Aragonez, Pinot Noir, Syrah, Touriga Nacional

DESCRIPCIÓN:

IG Lisboa

Color rojo rubí con considerable profundidad

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

Maridajes

Bacalao a la parrilla
Carne a la parrilla
Pasta

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%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



VINO TINTO



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%.

Caja:
12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



PARADÓJICO ROBLE



100% Malbec

4 meses en 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 Provolé
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.



VINO TINTO



TACUCHE TINTO

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

DESCRIPCIÓN:

📍 Dolores Hidalgo, México

● Rojo granate profundo con ribetes violáceos.

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

🍴 Maridajes Cortes de carne
Guisos condimentados
Quesos fuertes

馝 Sabor: Intenso de acidez fresca y taninos bien marcados que redondean muy 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.

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

🍴 Maridajes Carnes a la parrilla
Pastas cremosas
Quesos y charcutería

馝 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.

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

🍴 Maridajes Carnes
Jamones
Pastas cremosas

馝 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 rubí 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.

Maridajes Guisos de carne Fiambrés Queso de cabra

Aroma: Destacan aromas a cereza negra, pimiento verde, especies y una nota a violeta.

Grado de alcohol: 13%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones





NÁUFRAGO



12 meses barrica de robles francés y americano

DESCRIPCIÓN:

Parras, Coahuila

Rojo rubí 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:

Parras, Coahuila

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:

Parras, Coahuila

Nítido y brillante color rojo rubí.

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

Maridajes
Carnes con grava oscura
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:

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 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

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

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 especias

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



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 especies 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



12 meses en barrica

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



9 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

IGP Pays d'Oc

Rojo púrpura 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



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

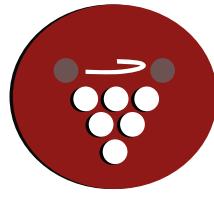
Sabor: Presenta una hermosa redondez y longitud, caracterizada por taninos sedosos y fundidos con notas especiadas.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

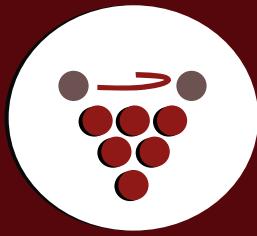
Carnes rojas a la parrilla y quesos maduros.



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