

**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



## 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.







## 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 almibar, 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.



## 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.



## 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.



VINO  
BLANCO



## PILPIL

 Ondarrabi Zuri 100%


### DESCRIPCIÓN:


 Astobiza – DO Txakolí

 Color amarillo pajizo con tonos verdes.

 **Maridajes**  
Arroces ligeros  
Pescados a la brasa  
Quesos tipo Edam  
Gouda

**Grado de alcohol:**  
12.5%.

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

 **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.

 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

 **Maridajes**  
Ostras  
Berberechos  
Erizos de Mar  
Calamar y Anchoas

**Grado de alcohol:**  
15.5%.

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

 **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.

 6 botellas / Caja  
750 ml

#### Ideal para:

Vermouth Blanco “On the Rocks” con Cubos de hielo grandes y Rodajas de Naranja





# 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  
Caviar  
Gamba roja  
Platos con base de queso

**Sabor:**  
En boca presenta una acidez viva, eléctrico y seco. Piel 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



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.

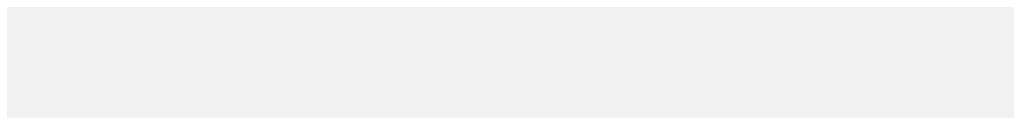
**Sabor:**  
Sabores frutales y cítricos, levemente picante y con alguna reminiscencia de almendras.

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).



## 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.

VINO  
BLANCO



## 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



# 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 coopeo, rotación muy rápida



## 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 coopeo, 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

Zinfandel

### DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España.

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



VINO  
ROSADO



## THE TAPAS WINE COLLECTION

Monastrell

### DESCRIPCIÓN:

D.O. Jumilla

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

Garnacha

### DESCRIPCIÓN:

España

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

50% Monastrell - 50% Syrah

### DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

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



## NÁUFRAGO



### DESCRIPCIÓN:



Valle de Parras, Coahuila



Color Provençal (Hoja de Cebolla) limpio y brillante



#### Aroma:

Aroma a frutos rojos, fresa, frambuesa, 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



# VINO ROSADO



## PINTA NEGRA



Castelão y Aragonez

### DESCRIPCIÓN:



Lisboa



Rosa pálido, con destellos asalmónados, 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.

## DORY ADEGAMÃE



Touriga Nacional y Aragonez

### 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 brillante 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.





# VINO ESPUMOSO




## MONT BLAU

 80% Pardina - 20% Eva


### DESCRIPCIÓN:

 España


 Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

 **Aroma:**  
Aromas en nariz a manzana y aroma de frutas tropicales en boca.

 **Maridajes**  
Fruta, Pasteles, Nueces  
Mariscos  
Foie grass

 **Sabor:**  
Su acidez es media para darle un toque muy especial.

**Grado de alcohol:**  
11.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

### Ideal para:

Perfecto para celebrar grandes acontecimientos o para complementar comidas dulces o comidas saladas.




## DOLCE VITA SPARKLING VINO TINTO


 Syrah


### DESCRIPCIÓN:

 España


 Color cereza granate intenso.

 **Aroma:**  
Floral, elegante con notas anisadas.

 **Maridajes**  
Arroces  
Pescados  
Embutidos ibéricos  
suaves y quesos azules

 **Sabor:**  
Dulce, acidez equilibrada y sabor fresco

**Grado de alcohol:**  
8%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

### Ideal para:

Vino tinto espumoso semi dulce, vino ligero, agradable y fácil de beber.





## FRIZZANTE ESTRELLA DE MURVIEDRO

 Tempranillo - Bobal - Moscatel


### DESCRIPCIÓN:

 Valencia, España.

 Rosa pálido y finas burbujas.

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

 **Maridajes**  
Paella  
Ensaladas  
Mariscos

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

**Grado de alcohol:**  
7.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

### Ideal para:

Beber solo. Con aperitivos





## CAVA ROSÉ

 DO Cava 100% Trepat

Maduración submarina de 12 meses se realiza a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.


### DESCRIPCIÓN:

 España


 Dorado brillante

**Aroma:** Intensidad media alta, compleja y elegante. Recuerdos minerales a talco champiñones y heno, albaricoque y fruta.

 **Maridajes**  
Arroces  
Pescados  
Salazones  
Pastas

 **Sabor:** Seco, con una acidez alta que combina perfectamente con su mineralidad y su alta tanicidad. Destaca su cremosidad, frutas de hueso y notas de yogur y fruto seco.

**Grado de alcohol:**  
11.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Perfecto con platos como arroces, pescados, salazones y pastas.




## CAVA BRUT RESERVA

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


Maduración submarina se realiza a 24 metros de profundidad en la costa alicantina del mar Mediterráneo.


### DESCRIPCIÓN:

 España


 Amarillo brillante y finas burbujas.

**Aroma:** Gran aroma principal de frutos de hueso como melocotón, complementado con flores blancas.

 **Maridajes**  
Carnes  
Jamones ahumados  
Postres de sabores dulces

 **Sabor:** Tiene gran fineza. Estructura fresca y armónica, su untuosidad y su fina burbuja sumada a una acidez perfectamente integrada recuerda a espumosos de mucha más guarda.

**Grado de alcohol:**  
11.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Perfecto con platos complejos y carnes. También es excelente para degustar ahumados o jamón ibérico acompañado con pan con tomate





## BACIO DELLA LUNA BLANCO



### DESCRIPCIÓN:



**Amarillo brillante con destellos verdosos.**

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

**Grado de alcohol:**  
11%.

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

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

**6 botellas / Caja**  
750 ml

**Ideal para:**  
Amantes del vino Prosecco. Disfrutar y saborear momentos únicos. Ideal para refrescarte en días calurosos.



## BACIO DELLA LUNA ROSADO



### DESCRIPCIÓN:



**Rosa salmón pálido con un perlage persistente**

**Maridajes**  
Pastas  
Pescado  
Mariscos

**Grado de alcohol:**  
11%.

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

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

**6 botellas / Caja**  
750 ml

**Ideal para:**  
Celebraciones. Amantes de los vinos espumosos.



## MOSCATO BLANCO TOSO



### DESCRIPCIÓN:



**Amarillo pajizo con espuma fina y perlado tenaz**

**Maridajes**  
Pizzas al horno  
Mariscos

**Grado de alcohol:**  
11%.

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

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

**6 botellas / Caja**  
750 ml

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



## MOSCATO ROSADO TOSO



### DESCRIPCIÓN:



**Rosa brillante con notas salmón**

**Maridajes**  
Pizzas al horno  
Mariscos

**Grado de alcohol:**  
12.5%.

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

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

**6 botellas / Caja**  
750 ml

**Ideal para:**  
Aperitivos. Pescados.



# 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

## VINDER



### 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



### DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España



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:

Amantes de los vinos excepcionales.

## VINDER SEMIDULCE



### 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



# VINO TINTO



## THE TAPAS WINE COLLECTION

Tempranillo



### DESCRIPCIÓN:

Jumilla, D.O.

Rojo rubí claro de intensidad media.

**Maridajes**  
Temera  
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

Púrpura profundo, capa alta.

**Maridajes**  
Cortes de carne  
Carnes rojas y asados  
Salsas  
Postres

**Grado de alcohol:**  
14%.

**Aroma:**  
Fruta muy madura, mineral, caramelo, vainilla. Intenso.

**Sabor:**  
Denso y carnoso, destaca la sedosidad, tanino maduro, muy largo.

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

Púrpura profundo, capa alta.

**Maridajes**  
Cortes de carne  
Carnes rojas y asados  
Salsas  
Postres

**Grado de alcohol:**  
14%.

**Aroma:**  
Fruta muy madura, mineral, caramelo, vainilla. Intenso.

**Sabor:**  
Denso y carnoso, destaca sedosidad, tanino maduro, muy largo.

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.

# VINO TINTO



## 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, pimientón, 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

100% 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

100% 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.





## 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%.

**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

**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.

**Maridajes**  
Carnes rojas  
Caza  
Pato  
Quesos curados

**Grado de alcohol:**  
15.5%.

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

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

6 botellas / Caja  
750 ml

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



## SUBMARINO

Tempranillo

9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

### DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, Laguardia.

Rojo picota intenso.

**Maridajes**  
Sopas  
Preparados de verduras  
Aves  
Carnes a la parrilla

**Grado de alcohol:**  
14%.

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

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

1 botellas / Caja  
750 ml

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



## SUBMARINO

Tempranillo

9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

### DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero, Quintanilla de Arriba.

Rojo picota intenso.

**Maridajes**  
Carnes rojas  
Carnes de caza  
Guisos  
Quesos y embutidos curados

**Grado de alcohol:**  
14%.

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

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

1 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Guisos, carnes a la brasa, carnes de caza, quesos y embutidos curados.



## VINO TINTO




### COPPIERE

 Montepulciano


#### DESCRIPCIÓN:


 Montepulciano d'Abruzzo, Italia


 Rojo rubí brillante.

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

**Grado de alcohol:**  
12.5%.

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

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

 6 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Amantes de la comida italiana.



### CHIANTI DOCG

 Sangiovese


#### DESCRIPCIÓN:


 Toscana, Italia


 Rojo rubí intenso

 **Maridajes**  
Carnes Asadas  
Carnes a la parrilla  
Quesos

**Grado de alcohol:**  
12.5%.

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

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

 6 botellas / Caja  
750 ml

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





## 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.



## 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:**  
13.0%.



6 botellas / Caja  
750 ml

#### Ideal para:

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



## PARADÓJICO GRAN RESERVA



100% Malbec

14 meses en barrica de roble francés.

### DESCRIPCIÓN:



Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Color rojo profundo



#### Maridajes

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



#### Nariz:

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



#### 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  
Vacío, Costilla, Pastas con salsa de tomate y queso parmesano. Verduras asadas.

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

**Grado de alcohol:**  
13.5%.

6 botellas / Caja  
750 ml

### Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.



## PARADÓJICO RESERVA

100% Malbec

12 meses en barrica de roble francés.

### DESCRIPCIÓN:

Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

Color rojo con tonalidades violáceas.

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

**Maridajes**  
Cortés de carne selectos, guisados condimentados, quesos fuertes

**Boca:**  
Vino expresivo, equilibrado y redondo, con un final largo.

**Grado de alcohol:**  
13.9%.

6 botellas / Caja  
750 ml

### Ideal para:

Amantes de la variedad de uva Malbec.








## NACIÓN MX


 Cabernet Sauvignon - Tempranillo  
12 meses en barrica de roble americano


### DESCRIPCIÓN:

 Parras, Coahuila, México.


 Rojo granate con ribete teja.

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

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

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

**Grado de alcohol:**  
13.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

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




## NACIÓN MX

 Merlot


### DESCRIPCIÓN:

 Valle de Guadalupe, México


 Rojo picota, poco brillante.

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

 **Maridajes**  
Carnes  
Jamones  
Pastas cremosas

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

**Grado de alcohol:**  
13.5%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

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




## NACIÓN MX

 Cabernet Sauvignon


### DESCRIPCIÓN:

 Valle de Guadalupe, México.


 Rojo rubi intenso, con ribetes púrpuras

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

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

 **Sabor:**  
Fresco, equilibrado con tanino medio 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, especias y una nota a violeta.

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

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

**Grado de alcohol:**  
13%.

 6 botellas / Caja  
750 ml

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



## NÁUFRAGO



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.

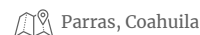


## NÁUFRAGO



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.

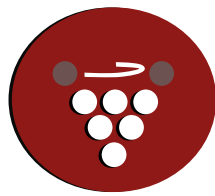
**Grado de alcohol:**  
13.2%.

12 botellas / Caja  
750 ml

**Ideal para:**  
Disfrutar un corte a la parrilla, verduras asadas, pimientos asados, quesos fuertes.

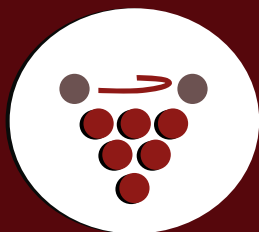






**VINESP**<sup>®</sup>  
MEXICO S.A. DE C.V.





**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**