



CATÁLOGO VINOS

2025





VINO BLANCO



VINO BLANCO



NUEVE DOS



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



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.

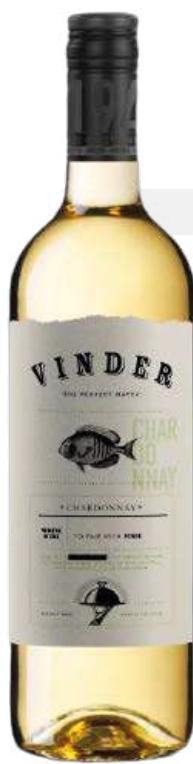
Maridajes
Pastas
Pescados
Mariscos
Carnes blancas

Sabor: Sabroso y agridulce 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



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



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.

Maridajes
Pescados
Arroces
Ensaladas.

Grado de alcohol:
12,5%.

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.

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

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.

Maridajes
Ceviches
Sashimis, Arroces
Pescados y carnes blancas

Grado de alcohol:
13%.

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

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

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.

Maridajes
Ceviches
Mariscos
Postres

Grado de alcohol:
9,5%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Aperitivos, entrantes o mariscos. También postres.





PILPIL

Ondarrabi Zuri 100%

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakoli

Color amarillo pajizo con tonos verdes.

Maridajes
Arroces ligeros
Pescados a la brasa
Quesos tipo Edam
Gouda

Grado de alcohol:
12.5%.

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.

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

VERMOUTH BLANCO PREMIUM

Ondarrabi Zuri

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakoli

Aroma:
Amarillo Limón brillante

Maridajes
Ostras
Berberechos
Erizos de Mar
Calamar y Anchoas

Grado de alcohol:
15.5%.

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

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



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 subamarina / 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

Maridajes
Ostras
Caviares
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, caviares, gamba roja, pastas con salsa láctea y platos con base de queso.

VINO BLANCO



PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

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
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



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 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	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).

DORY ADEGAMÃE

Alvarinho, Sauvignon Blanc, Arinto y Vioshino

DESCRIPCIÓN:

Lisboa



Amarillo brillante y denso con destellos verdosos	Nariz: Intensidad aromática, muestra su juventud en una fina concentración de notas cítricas, esparragos y aromas tropicales
Maridajes Pescados Mariscos Sushi Ensaladas	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: 12.5%	6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:

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

VINO BLANCO



ADEGAMÃE



DESCRIPCIÓN:



Lisboa

Amarillo pajizo brillante

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

Maridajes:
Mariscos Sushi

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

Grado de alcohol:
13.5%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Maridar con mariscos y sushi.



VINO BLANCO



NÁUFRAGO



6 meses en barricas de roble americano

DESCRIPCIÓN:



Parras, Coahuila.

Paja brillante con tonalidades verdosas

Aroma:
Notas cítricas, piña y flores blancas

Maridajes:
Pescados Mariscos Carnes blancas Pastas cremosas Ensaladas

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

Grado de alcohol:
11.9%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes del vino mexicano



NACIÓN MX



DESCRIPCIÓN:



Valle de Guadalupe, México.

Limpio Brillante, con ribete verdeo y color amarillo paja

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

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

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

Grado de alcohol:
13%.

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.

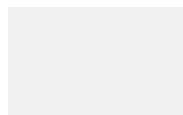
Grado de alcohol:
13%.

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





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



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 frambuesa, de intensidad media.

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

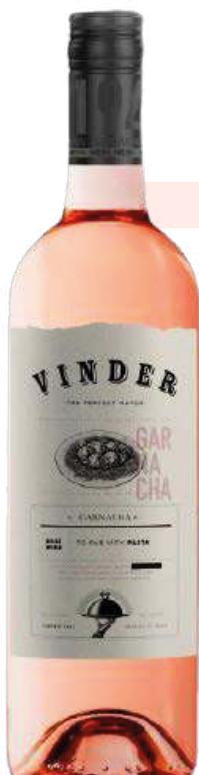
Maridajes
Pescados blancos, aluminados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

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





THE TAPAS WINE COLLECTION



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



DESCRIPCIÓN:

Espanña



Excelente vino rosado de color pálido y limpio.

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

Maridajes:
Ensaladas
Pastas
Arroces
Carnes Blancas

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

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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

DEMUERTE ROSÉ



DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España



Rosa pálido, con destellos asalmonados, 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:



Map Valle de Parras, Coahuila

Color Provenzal (Hoja de Cebolla) limpio y brillante

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

Maridajes:
Ensaladas
Frutas
Quesos suaves
Carne

Sabor:
Afrutado con balance de acidez y equilibrado.

Grado de alcohol:
13.9%.

Caja:
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:

Map 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%.

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.

DORY ADEGAMÃE



Touriga Nacional y Aragonez



DESCRIPCIÓN:

Map 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%.

Caja:
6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



VIÑO ESPUMOSO



VINO ESPUMOSO



MONT BLAU

80% Pardina - 20% Eva

DESCRIPCIÓN:

España

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

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

Maridajes
Fruta, Pasteles, Nueces
Mariscos
Foie grass

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

Grado de alcohol:
11.5%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



DOLCE VITA SPARKLING VINO TINTO

Syrah

DESCRIPCIÓN:

España

Color cereza granate intenso.

Aroma:
Floral, elegante con notas anisadas.

Maridajes
Arroces
Pescados
Embutidos ibéricos suaves y quesos azules

Sabor:
Dulce, acidez equilibrada y sabor fresco

Grado de alcohol:
8%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



FRIZZANTE ESTRELLA DE MURVIEDRO

Tempranillo - Bobal - Moscatel

DESCRIPCIÓN:

Valencia, España.

Rosa pálido y finas burbujas.

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

Maridajes
Paella
Ensaladas
Mariscos

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

Grado de alcohol:
7.5%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Beber solo. Con aperitivos





CAVA ROSÉ

DO Cava 100% Trepat

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

DESCRIPCIÓN:

España

Dorado brillante

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

Maridajes
Arroces
Pescados
Salazones
Pastas

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

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Perfecto con platos como arroces, pescados, salazones y pastas.



CAVA BRUT RESERVA

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

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

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante y finas burbujas.

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

Maridajes
Carnes
Jamones ahumados
Postres de sabores dulces

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

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



BACIO DELLA LUNA BLANCO



DESCRIPCIÓN:

Veneto, Italia

Amarillo brillante con destellos verdosos.

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

Maridajes
Platillos del mar
Aperitivos y canapés
Arroces y pastas

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

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



BACIO DELLA LUNA ROSADO



DESCRIPCIÓN:

Veneto, Italia.

Rosa salmón pálido con un perlaje persistente

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

Maridajes
Pastas
Pescado
Mariscos

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

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Celebraciones. Amantes de los vinos espumosos.



MOSCATO BLANCO TOSO



DESCRIPCIÓN:

Asti, Italia

Amarillo pajizo con espuma fina y perlado tenaz

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

Maridajes
Pizzas al horno
Mariscos

Sabor: En boca es ligero con una elegante burbuja.

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Aperitivos. Tapas ibéricas.



MOSCATO ROSADO TOSO



DESCRIPCIÓN:

Asti, Italia

Rosa brillante con notas salmón

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

Maridajes
Pizzas al horno
Mariscos

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

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Aperitivos. Pescados.



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

VINDER



DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España



Presenta un intenso color rubí con matices violáceos.



Maridajes:
Carnes blancas
Carnes especiadas



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.



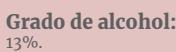
Aroma:
Destacan aromas a cereza negra, pimiento verde, especies y una nota a violeta.



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



Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:



Extremadura, España



Color púrpura, con
formación de la lágrima
ligeramente coloreada



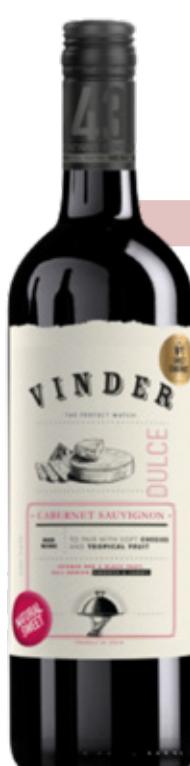
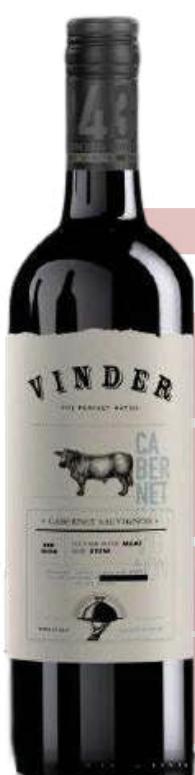
Maridajes:
Quesos suaves
Frutas Tropicales



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.

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.

TEMPRANILLO

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: Amplio, 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

SERICIS

Bobal

8 meses en barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:

D.O. Utiel-Requena, España

Purpura profundo, capa alta.

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

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

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

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

"Sericis" sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena.

SERICIS

Monastrell

14 meses en barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:

D.O. Alicante, España

Purpura profundo, capa alta.

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

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

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

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

"Sericis" sedoso en latín. Este vino rinde honores a la antigua Casa de la Seda de Requena. Uva local Monastrell en barrica nueva de roble francés.



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

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.



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 La Puebla)

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.



VINO TINTO



CASA DE LA SEDA

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Aroma:
Rojo púrpura intenso
propio de la variedad Bobal

Maridajes:
Platillos veganos
Vegetarianos
Carnes rojas
Embutidos
Quesos curados

Grado de alcohol:
15.5%.

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

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

Grado de alcohol:
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.

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
compostadas, notas de
regaliz, tabaco y toques
especiados.

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

Grado de alcohol:
1 botella / Caja
750 ml

Ideal para:

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

CASA LO ALTO BOBAL EXCEPCIONAL

100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Aroma:
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:
Úntuoso, con cuerpo,
taninos suaves y maduros,
y acidez equilibrada y bien
integrada.

Grado de alcohol:
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
compostadas, notas de
regaliz, tabaco y toques
especiados.

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

Grado de alcohol:
1 botella / 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
aflojando notas propias de la
crianza, ahumados, especias, cuero,
torrefactos y cacao.

Sabor:
Fresa 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:
1 botella / Caja
750 ml

Ideal para:

Guisos, carnes a la brasa, carnes de caza, quesos y
embutidos curados.

VINO TINTO



150+1 PIEMONTE DOC BARBERA



Barbera
3 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Piemonte DOC Barbera, Italia

Rojo rubí intenso

Aroma:
Frutas rojas y negras, ligeramente maduras, complementado de aromas florales y especiados.

Maridajes
Carnes rojas a la parrilla
Pastas cremosas
Postres con chocolate

Sabor:
En la boca es fresco y amplio, se confirman las notas frutales, especiadas y florales, con suave retrogusto a chocolate amargo.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos italianos elegantes.

BRUNILDE DI MENZIONE



Primitivo di Manduria
4 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Puglia DOC, Italia

Rojo granate profundo
muy alta capa de color con lágrimas muy densas.

Aroma:
Complejo con mucha personalidad. Aromas a manzanas de frambuesa, canela, chocolates mentolados. Perfecto ensamblaje de la fruta y la madera con vainilla, cacao, granos de café. Suaves taninos.

Maridajes
Carnes selectas
Carnes rojas
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 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.

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, 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

Nebbiolo

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

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 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



VINO TINTO



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.



DORY ADEGAMAE

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:
13.0%.

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

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

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

Boca: Vino expresivo, fresco y con un final largo

Grado de alcohol:
14.1%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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





PARADÓJICO ROBLE



100% Malbec
4 meses de barrica en roble americano

DESCRIPCIÓN:

Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina



Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro



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



Maridajes

Chorizo
Queso Provolone
Vacio, Costilla, Pastas con salsa de tomate y queso parmesano. Verduras asadas,



Boca:

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

Grado de alcohol:

13.5%



6 botellas / Caja

750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.



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 rubí intenso, con ribetes purpuras

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

Maridajes
Cortes de Grasa Media y Comida Mexicana

Sabor: Fresco, equilibrado con tanino medio calido y de larga permanencia.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones

NACIÓN MX SEMIDULCE

Tempranillo 60% / Merlot 40%



DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada.

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

Maridajes
Guisos de carne
Fiambres
Queso de cabra

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

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



NÁUFRAGO



12 meses barrica de 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

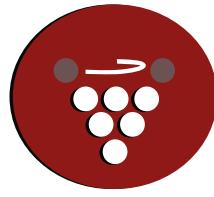
Sabor: Un ensamble que potencia lo particular de cada varietal dándole complejidad, robustez y armonía logrando un gusto refinado y elegante.

Grado de alcohol:
13.2%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

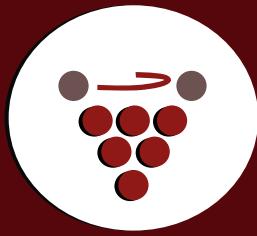
Disfrutar un corte a la parrilla, verduras asadas, pimientos asados, quesos fuertes.



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