VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2026


SERICIS
CEPAS VIEJAS
DEMUERTE
NACIÓN RAT
9/2
nueve dos
Tempranillo y Merlot
Sauvignon Blanc
NÁUFRAGO
CABERNET SAUVIGNON
THE SEA WINE CLUB
CV 01
ADEGAMÃE
Salino
VINHO VERDE
DOC
VINDER
¡OJO!
CRÍA CUERVOS
CRIANZA
2020
RIOJA

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

VINO
BLANCO



VINO BLANCO

VINESP® MEXICO S.A. DE C.V.



NUEVE DOS

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante.

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

Maridajes
Copeo
Cualquier menú ligero
Aperitivos y canapés.

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

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



EL OCHO

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pálido con matices verdosos

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

Maridajes
Pastas cremosas
Mariscos
Comida vegetariana

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

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



VINDER

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

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

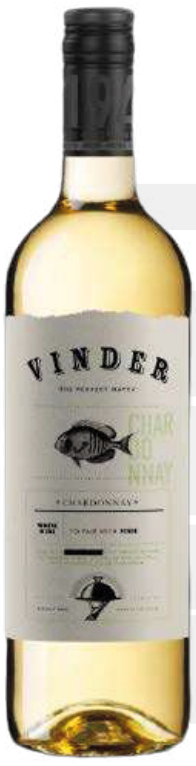
Maridajes
Pastas
Pescados
Mariscos
Carnes blancas

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

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINDER

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

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

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

Maridajes
Pescados blancos
Pescados ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

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

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

VINO
BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

THE TAPAS WINE COLLECTION



Verdejo

Añada 2022

DESCRIPCIÓN:

Jumilla, España

Amarillo limón pálido con reflejos verdes.

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

Maridajes
Pescados
Mejillones
Calamar

Sabor:
Refrescante.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



CRÍA CUERVOS



Semidulce

DESCRIPCIÓN:

Los Santos de Maimona, Extremadura, Badajoz

Color pálido con ribete verdoso y suaves reflejos dorados.

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

Maridajes
Ceviches
Mariscos
Postres

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

Grado de alcohol:
9.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

CRÍA CUERVOS



Verdejo

DESCRIPCIÓN:

Rueda, Valladolid

Brillante, con ligeros reflejos verdosos.

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

Maridajes
Ceviches
Sashimis, Arroces
Pescados y carnes blancas

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

Grado de alcohol:
13%.

12 botellas / Caja
750 ml

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

VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

DEMUERTE WHITE



80% Sauvignon Blanc - 20% Verdejo

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

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

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

Aroma:
Un vino moderno de aromas a frutas y flores blancas. Con recuerdos a melocotón en almíbar, albaricoques y frutas cítricas, asi 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 asoleadas.

BOUZA DO REI



Albariño

DESCRIPCIÓN:

D.O. Rías Baixas, España

Pajizo amarillento de aspecto brillante.

Nariz:
Fragante en nariz y muy intenso. Lleno de notas florales y frutales de una gran sutileza.

Maridajes
Comida del mar
Pescados y mariscos
Carnes blancas a la plancha

Boca:
Se presenta con un tacto suave. Amplio de matrices gustativos. Sabroso y con muy buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

Grado de alcohol:
13.5%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de los vinos blancos premium. Máxima expresión aromática de la uva Albariño. Auténtico DO Rías Baixas.

MURVIEDRO



Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

D.O.P Valencia, España

Amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma:
Notas a frutas tropicales con intensidad alta.

Maridajes
Ceviche
Carne blanca.

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

Grado de alcohol:
11.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

PILPIL



Ondarrabi Zuri 100%

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakolí

Color amarillo pajizo con tonos verdes.

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

Maridajes
Arroces ligeros
Pescados a la brasa
Quesos tipo Edam
Gouda

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

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

VERMOUTH BLANCO PREMIUM



Ondarrabi Zuri

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakolí

Amarillo Limón brillante

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

Maridajes
Ostras
Berberechos
Erizos de Mar
Calamar y Anchoas

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

Grado de alcohol:
15.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

ASTOBIZA



IZKIRIOTA (Gros Manseng) Vino de Postre

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – DO Txakolí

Amarillo Limón brillante

Aroma:
Muestra nítidos e intensos aromas cítricos y amielados.

Maridajes
Jamones
Foie Micuit
Quesos de Cabra

Sabor:
Perfecto equilibrio en la boca, y un final largo, lleno de perfumes y sensaciones evocadoras de su lugar de origen. Consigue equilibrar la acidez propia del txakoli con el dulzor amable de la vendimia tardía.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
375 ml

MENCIÓN ESPECIAL:
Tim Atkins: 95 puntos - Podium Mekor Vino Dulce del Añc
Peñin: 92 ptos.

MALKOA



Ondarrabi Zuri 100%

20 meses en huevo de hormigón

DESCRIPCIÓN:

Astobiza – Txakoli de Álava

Color amarillo limón y brillante

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

Maridajes
Ostras
Atún
Caviar
Gambas Rojas

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

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



SUBMARINO

Albariño

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

DESCRIPCIÓN:

Galicia, España / Rías Baixas

Color amarillo paja.

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

Maridajes
Ensaladas
Arroces
Mariscos
Pescados y quesos

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

Grado de alcohol:
13%.

1 botella subamarina / Caja 750 ml

Ideal para:
Aperitivos, mariscos, pescados y quesos. Cocina oriental.



SUBMARINO

Godello

Maduración submarina de 12 meses a 24 metros de profundidad

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos

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

Maridajes
Ostras
Caviares
Gamba roja
Platos con base de queso

Sabor:
En boca presenta una acidez viva, electrico 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

Chardonnay

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

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile

Amarillo pajizo.

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

Maridajes
Pescados no grasos
Ceviche
Ensaladas
Aperitivos

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

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos afrutados y cítricos.

VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



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 citricos, levemente 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

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

Maridajes
Mariscos
Pescados

Sabor:
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).



SALINO

Alvarinho

DESCRIPCIÓN:

Portugal, D.O VINHO VERDE.

Amarillo muy pálido, pajizo, con sutiles reflejos dorados.

Aroma:
Delicado con toques cítricos, flor de azahar.

Maridajes
Mariscos
Pescados
Ensaladas
Comida mediterránea

Sabor:
Fresco, ligero, con un final equilibrado y refrescante.

Grado de alcohol:
10%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
La variedad Alvarinho aporta frescura. Es un vino ligero, ideal para climas cálidos.

VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



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



TANGO

Chenin Dulce

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina

Color amarillo brillante con reflejos verdosos

Aroma:
Aromas intensos de durazno blanco, pera madura, miel suave y flores blancas.

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

Sabor:
Dulzor marcado y equilibrado por una fresca acidez natural, textura sedosa y un final afrutado.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Acompañar chiles en nogada, cochinita pibil de picante moderado, tamales dulces, quesos frescos, pan de elote y postres a base de frutas tropicales



VINO BLANCO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



NACIÓN MX

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Limpio Brillante, con ribete verdoso 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 evolucion

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



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 citricos 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

Grenache

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 copeo y Rotación muy rápida



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