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 TINTO



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



NUEVE DOS

Merlot

DESCRIPCIÓN:

España

Rojo cereza

Aroma: Intenso aromas a frutas del bosque, frutos rojos a moras, fresa, cereza.

Maridajes
Copeo.
Cualquier menú ligero.
Aperitivos y canapés

Sabor: Suave y muy buen equilibrio acidez-amargor, rico y fácil de beber.

Grado de alcohol: 11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



EL OCHO

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Es un vino joven, de color rojo rubí brillante con ribetes violáceos y capa media.

Aroma: Buen contraste entre sabores a cuero y cerezas. Buen equilibrio entre tierra y fruta.

Maridajes
Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carne

Sabor: En boca es fresco, suave y de cuerpo bien estructurado y equilibrado.

Grado de alcohol: 11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



VINDER

Merlot

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Presenta un intenso color rubí con matices violáceos.

Aroma: Aromas a frutos negros y rojos, principalmente las grosellas, el cassis, cerezas maduras, higos y moras, además del pimiento dulce, violeta, tabaco y cuero.

Maridajes
Carnes blancas
Carnes especiadas

Sabor: En boca es suave, con notas a frutos del bosque tipo grosella y mermelada. Tiene un final duradero.

Grado de alcohol: 13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Por su ligera acidez y taninos no tan marcados, puede acompañarse con gran variedad de comidas.



VINDER

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada.

Aroma: Destacan aromas a cereza negra, 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.

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



THE TAPAS WINE COLLECTION

Tempranillo

DESCRIPCIÓN:

Jumilla, D.O.

Rojo rubí claro de intensidad media.

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

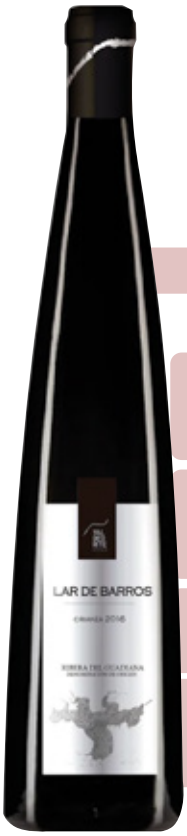
Maridajes
Ternera
Cordero
Aves

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

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



LAR DE BARROS

Tempranillo

10 meses en barrica: 60% roble americano, 40% roble francés

DESCRIPCIÓN:

D.O. Ribera de Guadiana

Capa media en tonalidades rojas

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

Maridajes
Asado de Carnes rojas
Estofados de Caza

Sabor:
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



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

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



SERICIS

Monastrell

14 meses en barrica de roble francés

DESCRIPCIÓN:

D.O. Alicante, España

Purpura profundo, capa alta.

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

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

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

Grado de alcohol: 14%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



CEPAS VIEJAS

Bobal

8 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

D. O. Utiel-Requena, España

Granate profundo, capa alta.

Aroma: Profundo y complejo. Toffee, vainilla y balsámicos.

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

Sabor: Denso y carnoso, tanino redondo y maduro. Muy largo.

Grado de alcohol: 13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Para probar una variedad autóctona de Valencia



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.

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

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 tambien 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 celebracion 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 recuerdaespecias 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 chocolatadas. Final intenso y persistente.

Grado de alcohol: 16%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ideal para:
Paladares indulgentes , elegante. Su mirada de Swarovski nos invita a disfrutar de este gran vino procedente de las cepas más antiguas.

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



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.

Aroma:
Frambuesas, ciruela negra y acaramelados. Notas de especiados como pimienta, clavo y vainilla.

Maridajes
Carnes
Embutidos
Tapas
Pescados grasos

Sabor:
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.

Aroma:
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

Sabor:
En boca, amplio y con buena estructura. Boca grasa con frutas rojas y toques minerales que nos muestran el terruño. La fruta domina sobre las notas de crianza.

Grado de alcohol:
14.5%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.



CRÍA CUERVOS

Tempranillo

12 meses en barricas de roble francés y americano.

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero

Color picota de capa alta y con ribete morado.

Aroma:
Aroma a fruta confitada, especias dulces integradas con una madera de calidad.

Maridajes
Caza
Asados
Carnes rojas y quesos curados.

Sabor:
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.



CRÍA CUERVOS A. FIDALGO

Garnacha

9 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

D.O. Navarra

Rojo cereza brillante con ribetes violáceos,de capa media.

Aroma:
Intensidad aromática alta. Predominio de frutos rojos (frambuesa, fresa silvestre) con toques florales a violetas y un fondo sutil de pimienta negra.

Maridajes
Carnes Blancas
Cordero al Chilindrón
Pastas
Arroces de montaña

Sabor:
Entrada golosa y fresca. Paso por boca equilibrado con taninos amables y redondos. La altitud de la zona aporta una acidez vibrante que resalta la fruta roja madura y un final persistente.

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Su carácter ágil y expresivo lo convierte también en una opción ideal para arroces de montaña, pastas mediterráneas o incluso propuestas de cocina internacional,

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

ANNAPURNA



Garnacha Tintorera

9 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

DO Almansa, en Castilla y la Mancha

Color granate intenso de capa profunda

Aroma: Alta concentración de fruta negra madura y frutos rojos salvajes (grosella, ciruela negra, y frambuesa) que se descompone en ligeros matices terrosos, sobre un sútil toque de vainilla y especias.

Maridajes
Quesos Curados
Ensaladas de tomate
Legumbres
Postres con fruta

Sabor: De gran cuerpo en boca, carnoso y un tanino alto, bien madurado y aterciopelado que aporta estructura.

Grado de alcohol: 14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para: Puedes degustarlo con aquello que más te guste; nosotros apostaríamos por quesos curados, ensaladas de tomate, legumbres y carnes o de postre, con frutas maduras.

VS MURUA



87% Tempranillo, 10% Mazuelo y 3% Variedades de Blanco

16 meses en barrica de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, España

Color granate vivo, bonito, intenso y brillante con reflejo violeta

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

Maridajes
Carnes Rojas
Arroces

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

Grado de alcohol: 14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

CASA LO ALTO BOBAL EXCEPCIONAL



100% Bobal

DESCRIPCIÓN:

D.O.P. UTIEL-REQUENA

Granate intenso con matices violetas.

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

Maridajes
Carnes rojas
Caza
Pato
Quesos curados

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

Grado de alcohol: 15.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

ALIDIS



100% Tempranillo

9 meses de barrica de roble

DESCRIPCIÓN:

España, D.O. Ribera del Duero

Atractivo color rojo cereza

Aroma: Destacan las frutas rojas maduras con suaves tonos de madera fina y tostada.

Maridajes
Cordero al horno
Jamón serrano o ibérico
Chorizo español

Sabor: Es intenso y agradable, muy equilibrado donde la madera no quita protagonismo a la fruta.

Grado de alcohol: 14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para: Acompañado de arroz, embutidos de jamón, quesos y carnes.

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



VALDERIZ

100% Tempranillo

20 meses de barrica , roble francés y americano.

Descripción:

España, D.O Ribera del Duero

Rojo rubí de intensidad media-alta

Aroma: Notas de frutos negros, vainilla, especias y madera integradas.

Maridajes
Carnes Rojas
Carnes Blancas
Embutidos y Quesos Curados

Sabor: Es agradable y amplio, con sabores concentrados que recuerdan a arándanos, café y cacao. Final largo, estructurado y con cuerpo.

Grado de alcohol: 14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para carnes rojas de ternero y cordero.
Platos a la parrilla.



VALDERIZ JUEGABOLOS

100% Tempranillo

24 meses de barrica de roble francés y americano

Descripción:

España, D.O Ribera del Duero

Rojo rubí de intensidad alta

Aroma: Notas intensas a cacao, café y frutos maduros.

Maridajes
Ternera, cordero, aves. Funciona bien con carnes rojas y guisos.

Sabor: En boca es amplio, concentrado y con buena estructura. La crianza de 24 meses le da complejidad y redondez.

Grado de alcohol: 14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Momentos especiales, es un vino elegante que viene bien con carnes rojas: cordero, ternera, solomillo, costillar, verduras especiadas y pastas cremosas.



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



SUBMARINO

Tempranillo

9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, Laguardia.

Rojo picota intenso.

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

Maridajes
Sopas
Preparados de verduras
Aves
Carnes a la parrilla

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

Grado de alcohol:
14%.

1 botellas / Caja
750 ml

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



SUBMARINO

Tempranillo

9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero, Quintanilla de Arriba.

Rojo picota intenso.

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

Maridajes
Carnes rojas
Carnes de caza
Guisos
Quesos y embutidos curados

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

Grado de alcohol:
14%.

1 botellas / Caja
750 ml

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

VINO TINTO



COPPIERE

Montepulciano

DESCRIPCIÓN:

Montepulciano d'Abruzzo, Italia

Rojo rubí brillante.

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

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

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

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de la comida italiana.



CHIANTI DOCG

Sangiovese

DESCRIPCIÓN:

Toscana, Italia

Rojo rubí intenso

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

Maridajes
Carnes Asadas
Carnes a la parrilla
Quesos

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

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

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
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 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.



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



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 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.



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.

PASTO ANGEL SELECCIÓN



Merlot

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



Carménère

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



100% Carmenere

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



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



PINTA NEGRA

Aragonez, Castelao

DESCRIPCIÓN:

Portugal, Lisboa

Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro

Aroma:
Intensos 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.

Sabor:
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

Aroma:
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

Sabor:
Buena y bien equilibrada acidez frente a una estructura de taninos delicados; de cuerpo justo y suave, con un final intensamente frutal

Grado de alcohol:
13.%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Bacalao a la parrilla, carne a la parrilla y pasta.



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



TANGO

Malbec 60% - Syrah 40%

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina.

Rojo violáceo brillante

Aroma:
Aromas intensos de ciruela madura, mora, cereza negra y confitura, con sutiles notas florales y especiadas.

Maridajes
Tacos al Pastor
Mole Poblano
Quesos semimaduros
Churros con cajeta

Sabor:
Dulce, amable y frutal, de cuerpo medio, taninos suaves y acidez equilibrada que aporta frescura. Final goloso, persistente y muy fácil de beber

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Excelente con cochinita pibil de condimentación moderada, tacos al pastor, mole poblano suave, quesos semimaduros, tamales dulces y churros con cajeta.



TANGO

100% Malbec

3 meses en botella, sin paso por barrica.

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina.

Color rojo violáceo brillante.

Aroma:
Despliega notas de ciruelas frescas, cereza negra y un dejo floral sutil a violetas.

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

Sabor:
Es jugoso y directo, con taninos suaves, buena acidez y final medio, fresco y frutado.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Sírvelo con una buena picanha, chorizo o chistorra a la parrilla; agrega pan de ajo y chimichurri para que el sabor afrutado del vino equilibre.



TANGO

Cabernet Sauvignon

3 meses en botella, sin paso por barrica.

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina.

Presenta color rojo rubí intenso con reflejos violáceos

Aroma:
Se destacan notas de cassis, grosellas negras y un leve trazo especiado.

Maridajes
Cortes de carne
Carnes rojas y asados
Salsas
Postres

Sabor:
Estructurado, con taninos firmes y acidez equilibrada, dejando un final persistente y elegante.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal con tacos de arrachera, cochinita pibil de intensidad moderada, enchiladas de mole suave, carne asada norteña, quesos semimaduros y chiles rellenos



TANGO

Selection Malbec

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina.

Color rojo violáceo profundo

Aroma:
Ciruelas maduras, cerezas negras y violetas, con sutiles notas de vainilla y especias aportadas por la crianza.

Maridajes
Tacos al Pastor
Mole Poblano
Quesos semimaduros

Sabor:
Presenta textura envolvente, taninos redondos, acidez equilibrada y un final persistente con marcada expresión frutal.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Acompaña muy bien tacos de arrachera, birria de res, cochinita pibil de intensidad moderada, mole poblano, costillas ahumadas y quesos semimaduros.

VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



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

Aroma:
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.

Sabor:
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.





ZONOS

100% Malbec

12 meses en barrica de roble.

DESCRIPCIÓN:

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Rojo picota
con matices violáceos

Aroma:
A frutos maduros
con notas de chocolate negro.

Maridajes
Cordero, pastas con salsa, quesos semicurados. Ideal para cortes madurados y carnes a la parrilla.

Sabor:
En boca es redondo y equilibrado, con final largo.

Grado de alcohol:
14.9%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cortes madurados, cordero, pastas con salsas intensas y quesos semicurados.



LA ISABEL ESTATE

100% Malbec

14 meses en Barricas de Roble Francés

DESCRIPCIÓN:

Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

De color rojo violáceo intenso con marcados matices púrpuras

Aroma:
Frutos negros, violetas y notas minerales propias de la zona.

Maridajes
Carnes rojas a la parrilla, cordero, empanadas, pastas con salsas intensas y quesos semiduros.

Sabor:
Elegante, redondo y equilibrado. Buena acidez, taninos firmes pero pulidos.

Grado de alcohol:
14.9%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Disfrutar de un gran Malbec ya que por ser de Gualtallary es típico encontrar un vino de altitud, estructurado, redondo y un final largo y elegante.

VINO TINTO



NACIÓN MX

Cabernet Sauvignon - Tempranillo

12 meses en barrica de roble americano

DESCRIPCIÓN:

Parras, Coahuila, México.

Rojo granate con ribete teja.

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

Maridajes
Carnes a la parrilla
Pastas cremosas
Quesos y charcutería

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

Grado de alcohol: 13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



NACIÓN MX

Merlot

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México

Rojo picota, poco brillante.

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

Maridajes
Carnes
Jamones
Pastas cremosas

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

Grado de alcohol: 13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



NACIÓN MX

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Rojo rubi 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



NACIÓN MX

60% Cabernet Sauvignon,25% Nebbiolo , 15% Petit verdot

12 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Color rojo intenso con matices violáceos.

Aroma: Aromas a frutos rojos maduros, ciruela, vainilla y un toque de roble por su paso por barrica.

Maridajes Asados, cordero, cortes como ribeye, pastas con salsas robustas, quesos añejos.

Sabor: Cuerpo medio-alto, taninos redondos y final persistente.

Grado de alcohol: 13.5%.

6 botellas / Caja 750 ml

Ensamble con crianza de 12 meses en barrica que aporta estructura, elegancia y notas de vainilla y especias. Ideal para carnes rojas, cortes a la parrilla y quesos maduros.



VINO TINTO

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CHÂTEAU DU SOLEIL

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Francia

Rojo cereza.
Capa media

Aroma:
Intensa fruta roja a moras, fresas, cereza y ciertas especias.

Maridajes
Copeo.
Pasta, pizzas y arroces.
Ensaladas, menú ligero.
Aperitivos y canapés

Sabor:
Ligero suave y muy fácil de beber, muy rico y sabroso.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Vino de la casa. Vino por copeo. Amantes de vinos tintos afrutados.



CHÂTEAU DU SOLEIL

Merlot

DESCRIPCIÓN:

Francia

Rojo cereza. Capa media con reflejos azulados

Aroma:
Notas especiadas de pimienta negra, cerezas, zarzamoras y toques de menta.

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

Sabor:
Es vino denso con buena estructura redondo y muy equilibrado. Muy rico y sabroso.

Grado de alcohol:
12.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Vino de la casa. Vino por copeo. Amantes de vinos tintos afrutados.



HERITAGE 1130

Merlot
12 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Cite de Carcassonne, Narbonne, Francia.

Hermosos rojo carmesí.

Aroma:
Ramo generoso y complejo de notas de mermelada de mora y especies dulces de menta.

Maridajes
Cordero
Conejo
Carne
Quesos

Sabor:
Fruta negra, especias.
Rico y fresco.

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Asados. Amantes de la uva Merlot.



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