

VINESP®
MEXICO S.A. DE C.V.



CATÁLOGO VINOS

2026



VINO BLANCO





NUEVE DOS

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

España

Amarillo brillante.

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

Maridajes
Copeo
Cualquier menú ligero
Aperitivos y canapés.

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

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



EL OCHO

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pálido con matices verdosos

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

Maridajes
Pastas cremosas
Mariscos
Comida vegetariana

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

Grado de alcohol:
11%.

12 botellas / Caja
750 ml

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



VINDER

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

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

Maridajes
Pastas
Pescados
Mariscos
Carnes blancas

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

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINDER

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

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

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

Maridajes
Pescados blancos
Pescados ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

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

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

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

THE TAPAS WINE COLLECTION

 Verdejo
Añada 2022

DESCRIPCIÓN:

 Jumilla, España

 Amarillo limón pálido
con reflejos verdes.

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

 **Maridajes**
Pescados
Mejillones
Calamar

 **Sabor:**
Refrescante.

Grado de alcohol:
12.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



CRÍA CUERVOS

 Semidulce

DESCRIPCIÓN:

 Los Santos de Maimona, Extremadura, Badajoz

 Color pálido con ribete
verdoso y suaves
reflejos dorados.

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

 **Maridajes**
Ceviches
Mariscos
Postres

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

Grado de alcohol:
9.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

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



CRÍA CUERVOS

 Verdejo

DESCRIPCIÓN:

 Rueda, Valladolid

 Brillante, con ligeros
reflejos verdosos.

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

 **Maridajes**
Ceviches
Sashimis, Arroz
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,
arroz y en general, con sabores delicados,
pescados y carnes blancas poco condimentadas.





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 untuoso, 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.



MURVIEDRO

Sauvignon Blanc

DESCRIPCIÓN:

D.O.P Valencia, España

Amarillo pálido con reflejos verdes.

Maridajes
Ceviche
Carne blanca.

Grado de alcohol:
11.5%.

Aroma:
Notas a frutas tropicales con intensidad alta.

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

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.

Maridajes
Arroces ligeros
Pescados a la brasa
Quesos tipo Edam
Gouda

Grado de alcohol:
12.5%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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





VERMOUTH BLANCO PREMIUM



Ondarrabi Zuri

DESCRIPCIÓN:



Astobiza – DO Txakolí

**Amarillo Limón
brillante**



Maridajes
Ostras
Berberechos
Erizos de Mar
Calamar y Anchoas

Grado de alcohol:
15,5%.



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)

DESCRIPCIÓN:



Astobiza – DO Txakolí

**Amarillo Limón
brillante**



Maridajes
Jamones
Foie Micuit
Quesos de Cabra
Postres

Grado de alcohol:
12%.



6 botellas / Caja
350 ml



Aroma:
Muestra nítidos e intensos
aromas cítricos y amielados.



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.

MENCIÓN ESPECIAL:

Tim Atkins: 95 puntos – Podium Mekor Vino Dulce del Año
Peñin: 92 ptos.



MALKOA



Ondarrabi Zuri 100%

20 meses en huevo de hormigón

DESCRIPCIÓN:



Astobiza – Txakoli de Álava

**Color amarillo limón
y brillante**



Maridajes
Ostras
Atún
Caviar
Gambas Rojas

Grado de alcohol:
12,5%.



6 botellas / Caja
750 ml



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



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

Ideal para:

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



VINO BLANCO



SUBMARINO

Albariño

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

DESCRIPCIÓN:

Galicia, España / Rías Baixas

Color amarillo paja.

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

Maridajes
Ensaladas
Arroces
Mariscos
Pescados y quesos

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

Grado de alcohol:
13%.

1 botella submarina / 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
Caviars
Gamba roja
Platos con base de queso

Sabor:
En boca presenta una acidez viva, eléctrico y seco. Piel de cítricos, manzana fresca especias dulces, vainilla y nuez moscada.

Grado de alcohol:
12.5%.

1 botella / Caja 750 ml

Ideal para:

Ideal para acompañar con ostras, caviars, 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



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, 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



DORY ADEGAMÃE

Alvarinho, Sauvignon Blanc, Arinto y Vioshino

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo brillante y denso con destellos verdosos

Maridajes
Pescados
Mariscos
Sushi
Ensaladas

Grado de alcohol:
12.5%

Nariz:
Intensidad aromática, muestra su juventud en una fina concentración de notas cítricas, espárragos y aromas tropicales

Boca:
De cuerpo medio con acidez refrescante y cremosidad delicada, suave ofrece buena fruta y una pizca de salinidad en el final

6 botellas / Caja
750 ml

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



ADEGAMÃE

Alvarinho

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Amarillo pajizo brillante

Maridajes
Mariscos
Sushi

Grado de alcohol:
13.5%

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Maridar con mariscos y sushi.

VINO
BLANCO



TANGO

Chenin Dulce

DESCRIPCIÓN:

San Rafael, Mendoza – Argentina

Color amarillo brillante con reflejos verdosos

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

Grado de alcohol:
13%.

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

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

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



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 evolución

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 cítricos como lima y mandarina.

Maridajes
Mariscos
Sashimi
Pescado blanco

Sabor:
Vino frutal con buena acidez un retrogusto que confirma la nariz a frutos tropicales con un pequeño toque herbal

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un excelente vino mexicano. Regalos y celebraciones



VINO
BLANCO



BOCADA COSTAS CATALANAS

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 coqueo y Rotación muy rápida



VINO ROSADO





NUEVE DOS

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

España

Rosado con tonos fresa.

Aroma:
Afrutado con aromas frescos e intensos de fruta roja.

Maridajes
Ensaladas
Pastas
Pescados y Mariscos
Quesos suaves

Sabor:
Sabor suave y pleno.

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Vino de la casa, vino por coopeo, rotación muy rápida



EL OCHO

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España

Color rosa frambuesa brillante, de intensidad media.

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

Maridajes
Carnes a la Parrilla
Burritos
Guisos de carne

Sabor:
Seco y fresco, con una acidez muy viva y agradable, ligeramente amargo. Fino, persistente.

Grado de alcohol:
11%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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





VINDER

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España.

Color brillante rosa frambuesa, de intensidad media.

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

Maridajes
Pescados blancos, ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

Sabor:
Seco y fresco, De acidez muy viva y agradable, ligeramente amargo. Postgusto fino y persistente, muy intenso.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Pescados, mariscos y carnes.



VINDER

Zinfandel

DESCRIPCIÓN:

Extremadura, España.

Color brillante rosa frambuesa, de intensidad media

Aroma:
Vibrante y refrescante rosado dulce con ricas notas frutales a fresa, melón y durazno.

Maridajes
Queso
Fruta Fresca
Platos Suaves

Sabor:
Fresco, ligeramente ácido y dulce en equilibrio. De final agradable.

Grado de alcohol:
10,5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Para disfrutar con ricos quesos, fruta fresca o platos suaves

THE TAPAS WINE COLLECTION

Monastrell

DESCRIPCIÓN:

D.O. Jumilla

Color rosa claro

Aroma:
Notas florales, aromas a fresas y frambuesas.

Maridajes
Copeo
Cualquier menú ligero
Aperitivos y canapés.

Sabor:
Acidez crujiente y algunos albaricoques verdes al final.

Grado de alcohol:
12%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.



VINO ROSADO



CRÍA CUERVOS

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

España

Excelente vino rosado de color pálido y limpio.

Maridajes
Ensaladas
Pastas
Arroces
Carnes Blancas

Grado de alcohol:
12%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

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



DEMUERTE ROSÉ

50% Monastrell - 50% Syrah

DESCRIPCIÓN:

D.O. Yecla, España

Rosa pálido, con destellos asalmonados, limpio y brillante.

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

Grado de alcohol:
12%.

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

Sabor:
Afrutado fresco, redondo, con buena acidez y un final largo y sabroso.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Para amantes de los vinos afrutados, refrescante, excelente para aperitivos, ensaladas, mariscos. O simplemente disfrutar una tarde con amigos.



VINO ROSADO



PINTA NEGRA

Castelão y Aragonez

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Rosa pálido, con destellos asalmonados, limpio y brillante.

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

Grado de alcohol:
12%.

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

Sabor:
Afrutado fresco, redondo, con buena acidez y un final largo y sabroso.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Para amantes de los vinos afrutados, refrescante, excelente para aperitivos, ensaladas, mariscos. O simplemente disfrutar una tarde con amigos.



DORY ADEGAMÃE

Touriga Nacional y Aragonez

DESCRIPCIÓN:

Lisboa

Brillante, tentador color rosa salmón

Maridajes
Ideal para ensaladas y pastas

Grado de alcohol:
12.5%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

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



VINO ROSADO



NACIÓN MX

Cabernet Sauvignon - Merlot

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Rosa pálido, tonalidad salmón brillante.

Aroma:
Fresas, frambuesa, durazno y notas florales.

Maridajes
Ensaladas, ceviches, mariscos, sushi, pastas ligeras, quesos frescos y como aperitivo.

Sabor:
Fresco, equilibrado, acidez viva y final frutal. Fácil de beber.

Grado de alcohol:
13%.

12 botellas / Caja
750 ml

Elaborado con Cabernet Sauvignon y Merlot, destaca por su color salmón brillante y perfil frutal. Perfecto para climas cálidos y para quien busca un vino ligero pero con carácter.



VINO ROSADO



SOURCE OF JOY

Syrah - Grenache - Cinsault

DESCRIPCIÓN:

Languedoc-Rosellón-Languedoc I.G.P., Francia.

Rosa brillante

Aroma:
En nariz, la intensidad de la fruta hace aflorar aromas complejos de aromas de fresa y cereza, con algunos toques de regaliz.

Maridajes
Ensaladas
Aperitivos
Pescados

Sabor:
Vivo y elegante, el final persiste con notas de frutos rojos.

Grado de alcohol:
14.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Disfrutar un vino rosado complejo y elegante.
Cocina mediterránea.



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%.

 12 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.



CAVA ROSÉ

 DO Cava 100% Trepát

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

DESCRIPCIÓN:

 España


Dorado brillante


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


Maridajes
Arroces
Pescados
Salazones
Pastas


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

Grado de alcohol:
11.5%.

 6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



CAVA BRUT RESERVA

 60% Macabeo, 30% Xarel·lo y 10% 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.

Maridajes
Platillos del mar
Aperitivos y canapés
Arroces y pastas

Grado de alcohol:
11%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

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



BACIO DELLA LUNA ROSADO



DESCRIPCIÓN:

Veneto, Italia.

Rosa salmón pálido con un perlage persistente

Maridajes
Pastas
Pescado
Mariscos

Grado de alcohol:
11%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Celebraciones. Amantes de los vinos espumosos.



ALCOHOL FREE



HEY BRO

Chardonnay

DESCRIPCIÓN:

España

Color amarillo pálido con reflejos dorados.

Aroma:
Manzana verde y piña.

Maridajes
Ceviche de pescado o camarón
Mariscos
Ensaladas

Sabor:
En boca es fresco, equilibrado y con buena persistencia.

Grado de alcohol:
ALCOHOL FREE

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Perfecto para acompañar pescados, ensaladas o como aperitivo.



HEY BRO

Garnacha

DESCRIPCIÓN:

España.

Color brillante rosa frambuesa, de intensidad media.

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

Maridajes
Pescados blancos, ahumados
Mariscos
Carnes blancas
Platos vegetarianos

Sabor:
Seco y fresco, De acidez muy viva y agradable. Postgusto fino y persistente, muy intenso.

Grado de alcohol:
ALCOHOL FREE

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Pescados, mariscos y carnes.



HEY BRO

Chardonnay Vino Espumoso

DESCRIPCIÓN:

España

De color pálido y brillante, ofrece burbujas persistentes

Aroma:
En nariz, es limpio y muy fresco con notas predominantes de manzana verde y cítricos.

Maridajes
Aperitivos y canapés
Cualquier menú ligero.

Sabor:
En boca, la entrada es ligera y refrescante, con una acidez bien definida.

Grado de alcohol:
ALCOHOL FREE

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de vinos espumosos, cavas.
Celebraciones y festejos sociales.



HEY BRO

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

España

Color rubí brillante y ligero.

Aroma:
La nariz es intensa, ofreciendo frutos del bosque (moras) con sutiles notas de tomillo.

Maridajes
Gouda joven
Manchego semicurado
Tabla de charcutería

Sabor:
En boca es fresco y muy frutal, con una acidez agradable. Un vino ligero con un final placentero.

Grado de alcohol:
ALCOHOL FREE

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Para acompañar platillos de intensidad media, pastas, pizzas artesanales, tablas de quesos y charcutería.

VINO TINTO





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, especias y una nota a violeta.

Maridajes
Guisos de carne
Fiambres
Queso de cabra

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

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de los vinos excepcionales.

VINO TINTO



THE TAPAS WINE COLLECTION

Tempranillo

DESCRIPCIÓN:

Jumilla, D.O.

Rojo rubí claro de intensidad media.

Maridajes
Ternera
Cordero
Aves

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo, rotación rápida.

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

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

LAR DE BARROS

Tempranillo

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

DESCRIPCIÓN:

D.O. Ribera de Guadiana

Capa media en tonalidades rojas

Maridajes
Asado de Carnes rojas
Estofados de Caza

Grado de alcohol:
14%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo Premium. Regalos y celebraciones

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

Sabor:
Amplio, largo y con una pulida con la crianza en botella.

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.

Maridajes
Carnes asadas
Pasta y arroces
Guisos y salsas
Quesos

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos con envejecimiento en barrica largos y reposados.

Aroma:
Fruta compotada, mermelada sobre notas balsámicas.

Sabor:
Potente, amplio, redondo muy largo.

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.

Maridajes
Cortes grasos
Cordero
Pato

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Copeo Premium. Regalos y celebraciones

Aroma:
Frutos negros maduros, vainilla, tabaco, chocolate.

Sabor:
Estructurado y equilibrado, con gran cuerpo y final largo.



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.





DEMUERTE GOLD



50% Monastrell - 30% Syrah - 20% Garnacha Tintorera

Barricas de roble francés por un período mínimo de 12 meses.

DESCRIPCIÓN:



D.O. Yecla, España



Color rojo picota
intenso con ribetes granates



Maridajes

Carnes rojas
Guisos de caza
Quesos curados viejos.



Aroma:

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



Sabor:

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



Caja con 6 botellas de
750 ml



Presentación 1.5 lts caja
de madera con una botella



Presentación 6 lts caja
de madera con una botella

Grado de alcohol:
14.5%.

Ideal para:

Todos los días tienen momentos especiales,
dignos de una celebración de Oro.

DEMUERTE DELUXE



80% Monastrell - 10% Petit Verdot - 10% Syrah

Barricas de roble francés por un período mínimo de 18 meses.

DESCRIPCIÓN:



D.O. Yecla, España



Intenso color rojo
picota.



Maridajes

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



Sabor:

Aterciopelado y delicado.



6 botellas / Caja
750 ml



Presentación 1.5 lts caja
de madera con una botella

Grado de alcohol:
14.5%.

Ideal para:

Lujoso Terciopelo, un vino sugerente, maduro, ahumado
un poco especiado. Noches especiales dignas de recordar.

DEMUERTE ORGANIC



100% Monastrell

Barricas de roble francés por un período mínimo de 18 meses.

DESCRIPCIÓN:



D.O. Yecla, España



A la vista color rojo
cereza intenso, limpio y
brillante.



Maridajes

Platos a la parrilla
Paella
Tapas



Aroma:

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



Sabor:

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



6 botellas / Caja
750 ml

Grado de alcohol:
14.5%.

Ideal para:

Carnes rojas de ternera y cordero,
platos a la parrilla, especialidades españolas
como la paella, también excelente con tapas.

DEMUERTE BLACK



Monastrell

Barricas de roble francés por un período mínimo de 20 meses.

DESCRIPCIÓN:



D.O. Yecla, España



Rojo picota limpio y
brillante de alta intensidad.



Maridajes

Carne de buey, carnes
rojas 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 chocolataadas.
Final intenso y persistente.



6 botellas / Caja
750 ml

Grado de alcohol:
16%.

Ideal para:

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

VINO TINTO



CRÍA CUERVOS

80% Tempranillo - 10% Graciano - 10% Mazuelo

12 meses en barrica de roble francés y americano. Reposo de 12 meses en botella. Vino no filtrado.

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa (La Guardia, Lanciego y LaPuebla)

Rojo picota con ribetes rojo teja, brillante, limpio y con una armoniosa composición aromática.

Aroma: Frambuesas, ciruela negra y acaramelados. Notas de especiado 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 terroir. La fruta domina sobre las notas de crianza.

Grado de alcohol: 14,5%.

12 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



CRÍA CUERVOS

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.



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 fram-buesa) que se descomponen en ligeros matices terrosos, sobre un sutil 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 reeje 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 16-18°C.



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



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



SUBMARINO



9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Rioja Alavesa, Laguardia.

Rojo picota intenso.

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

Maridajes
Sopas
Preparados de verduras
Aves
Carnes a la parrilla

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

Grado de alcohol:
14%.

1 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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



SUBMARINO



9 meses a 24 metros de profundidad en el mar Mediterráneo

DESCRIPCIÓN:

Ribera del Duero, Quintanilla de Arriba.

Rojo picota intenso.

Aroma:
Afrutado en un primer momento, para después ir 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 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



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



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



NEBBIOLO LANGHE DOC



Nebbiolo

6 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Langhe, Piemonte



Rojo rubí intenso



Aroma:

En nariz recuerda a frutos rojos como cereza y cereza negra, violeta y aromas terciarios a madera.



Maridajes

Ternera
Cordero
Aves
Carnes de Caza (ciervo)



Sabor:

En la boca es pleno y rico en taninos y tiene una vuelta de frutos rojos.

Grado de alcohol:
13.5%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Es el maridaje ideal para los segundos platos tradicionales del Piemonte y para los quesos curados y azules.



BAROLO DOCG



Nebbiolo

36 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:



Langhe, Piemonte



Colores tintos y granates



Aroma:

Bouquet rico y completo con notas a ciruelas, frutas rojas y mermelada, aroma que recuerda a maderas, eucalipto, tabaco y cuero.



Maridajes

Ternera
Cordero
Pasta
Carne de caza (ciervo)



Sabor:

En la boca sabor tánico dulce es muy claro y persistente con matices balsámicos y tostados.

Grado de alcohol:
14%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Carnes rojas y caza, excelente con filete con trufa.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese

24 meses en barrica de Roble

DESCRIPCIÓN:



Toscana, Italia



Rojo rubí intenso
con reflejos granates



Aroma:

Bouquet intenso y típico con sabor a bayas maduras y notas especiadas.



Maridajes

Carnes Rojas
Carnes de Caza
Quesos Curados



Sabor:

En boca es complejo, seco, cálido, ligeramente tánico, muy bien estructurado y armónico.

Grado de alcohol:
14%.



6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Carnes rojas, carnes de caza y quesos curados.





PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile

● Rojo intenso.

Aroma:
A frutos rojos frescos con
notas maduras a ciruelas.

Maridajes
Pizzas
Pastas
Quesos
Pollo y jamón ahumado.

Sabor:
En paladar, taninos suaves
y aterciopelados. Agradable
y largo final de boca.

Grado de alcohol:
13.4%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos muy afrutados tintos, con notas
tostadas a barrica y ahumados.



PASTO ANGEL SELECCIÓN



DESCRIPCIÓN:

San Clemente, Valle del Maule, Chile

● Rojo intenso con
notas violáceas.

Aroma:
Complejos aromas a
frutos del bosque y
cerezas.

Maridajes
Pastas
Variedad de quesos
Pollo
Comida china y sopas
condimentadas.

Sabor:
En paladar, cassis, tabaco,
especies, ciruelas negras
maduras. Balanceado y
largo final de boca.

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
Amantes de vinos muy afrutados tintos, con notas
tostadas a barrica y ahumados.



TORTEL CARMENERE RESERVA



6 meses en barrica

DESCRIPCIÓN:

Valle del Maule, Chile

● Rojo púrpura profundo.

Aroma:
Con aromas a frutas negras
frescas, cerezas, pimienta
negra y chocolate.

Maridajes
Pastas cremosas
Cortes a la parrilla
Quesos maduros

Sabor:
En el paladar un vino de gran
estructura, taninos muy suaves,
vino fresco con notas a ciruelas
negras, tabaco y un suave matiz
tostado.

Grado de alcohol:
14%

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:
frutar de la tipicidad de la Carmenere





PINTA NEGRA

Aragonez, Castelao

DESCRIPCIÓN:

Portugal, Lisboa

Presenta un color rojo violáceo profundo con centro negro

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

Grado de alcohol:
13.5%.

Aroma:
Intensos frutos rojos como zarzamoras y moras negras maduras, acompañados de notas especiadas y de moka.

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.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Beber solo por copa, disfrutar de un buen asado.



DORY ADEGAMÃE

Aragonez, Pinot Noir, Syrah, Touriga Nacional

DESCRIPCIÓN:

IG Lisboa

Color rojo rubí con considerable profundidad

Maridajes
Bacalao a la parrilla
Carne a la parrilla
Pasta

Grado de alcohol:
13.5%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

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





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 nortea, 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.





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

Maridajes
Chorizo
Queso Provoleta
Vacío, Costilla, Pastas con salsa de tomate y queso parmesano. Verduras asadas.

Grado de alcohol:
13.5%.

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

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.

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.

Maridajes
Cortés de carne selectos, guisados condimentados, quesos fuertes

Grado de alcohol:
13.9%.

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

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

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

Amantes de la variedad de uva Malbec.

ZONOS

100% Malbec

12 meses en barrica de roble.

DESCRIPCIÓN:

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Rojo picota con matices violáceos

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

Grado de alcohol:
14.9%.

Aroma:
A frutos maduros con notas de chocolate negro.

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

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

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

Grado de alcohol:
14.9%.

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

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

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



NACIÓN MX

Cabernet Sauvignon

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Rojo rubi intenso, con ribetes púrpuras

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

Maridajes
Cortes de Grasa Media y Comida Mexicana

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

Grado de alcohol:
13.5%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



NACIÓN MX SEMIDULCE

Tempranillo 60% / Merlot 40%

DESCRIPCIÓN:

Valle de Guadalupe, México.

Color púrpura con formación de lágrima ligeramente coloreada.

Aroma:
Destacan aromas a cereza negra, pimienta verde, especias y una nota a violeta.

Maridajes
Guisos de carne
Fiambres
Queso de cabra

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

Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

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



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.





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 especias dulces de
menta.

Maridajes
Cordero
Conejo
Carne
Quesos

Sabor:
Fruta negra, especias.
Rico y fresco.

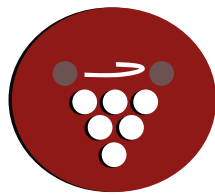
Grado de alcohol:
13%.

6 botellas / Caja
750 ml

Ideal para:

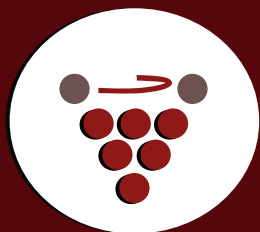
Asados. Amantes de la uva Merlot.





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