



Raim S.A.  
C/Apol.lo 97 · 08228 Terrassa · Barcelona (Spain)  
Tel.: (+34) 93 731 04 18 · mail: raimsa@raimsa.com

[www.raimsa.com](http://www.raimsa.com)

# Índice

## Acerca de Raimsa 04 - 07

04 Raimsa

## Vinos, Cavas y Chanpagne

## Herederos del Marqués de Riscal 08 - 15

- 09 Marqués de Riscal Reserva XR
- 10 Marqués de Riscal Reserva
- 10 Marqués de Riscal Gran Reserva
- 10 Marqués de Riscal Tinto Crianza Especial 150 Aniv.
- 10 Marqués de Riscal Reserva Finca Torrea
- 10 Marqués de Riscal Baron de Chirel
- 11 Marqués de Riscal XR Rosé
- 12 Marqués de Riscal Rosado
- 12 Marqués de Riscal Verdejo
- 12 Viña Calera Rueda
- 12 Marqués de Riscal Finca Montico
- 12 Marqués de Riscal Sauvignon Blanco
- 12 Barón de Chirel Viñas Centenarias
- 12 Marqués de Riscal Blanco Reserva Limousin
- 13 Laurent-Perrier
- 14 Laurent-Perrier Brut
- 14 Laurent-Perrier Brut Millésimé
- 14 Laurent-Perrier Blanc de Blancs
- 14 Laurent-Perrier Ultra Brut
- 14 Laurent-Perrier Cuvée Rosé
- 14 Laurent-Perrier Alexandra Rosé
- 14 Laurent-Perrier Grand Siècle

## Bodegas Arzuaga Navarro 16 - 13

- 17 Laderas del Norte
- 18 Arzuaga Tinto Reserva
- 18 Arzuaga Tinto Reserva Especial
- 18 Arzuaga Tinto Gran Reserva
- 18 Gran Arzuaga
- 18 Arzuaga Tinto Crianza
- 18 Arzuaga Tinto Crianza
- 18 Amaya Arzuaga
- 18 Arzuaga Ecologico Reserva
- 18 La Planta Tinto
- 19 Arzuaga Rosae ECO
- 20 Pago Mota Blanco
- 20 Fan D'oro Blanco
- 20 Pago Florentino Tinto
- 20 Pago Florentino Tinto Magnum
- 21 Philipponnat Royale Reserve Brut
- 21 Philipponnat Royale Réserve Rosé
- 21 Philipponnat Clos des Goisses
- 22 Taylor's 10 Años
- 22 Taylor's Fine Tawny
- 22 Taylor's Fine White
- 22 Taylor's Chip Dry
- 22 Taylor's Select Reserve
- 23 Taylor's Late Bottled Vintage
- 23 Taylor's 20 Años
- 23 Taylor's 30 Años
- 23 Taylor's 40 Años
- 23 Taylor's Select Reserve
- 23 Taylor's Croft Pink Port

## Muriel Wines 24 - 29

- 25 Luis Alegre Crianza
- 26 Parcela Num. 5
- 26 Finca La Reñana Blanco
- 26 Finca La Reñana Tinto Reserva
- 26 Pontac Tinto
- 26 Folklore Tinto Mencia
- 26 Folklore Blanco Godello

- 26 Folklore Blanco Albariño
- 26 Folklore Blanco Verdejo
- 26 Folklore Tinto Garnacha
- 27 Folklore Blanco Godello
- 27 Conde De Los Andes Blanco
- 27 Conde De Los Andes Tinto
- 27 Conde De Los Andes Tinto Cap. II Mad
- 27 Conde De Los Andes Blanco Cap. I Mad
- 27 Conde De Los Andes Blanco Cosecha 1983
- 27 Conde De Los Andes Tinto Cosecha 2003
- 27 Conde De Los Andes Tinto Cosecha 2005
- 28 Conde De Los Andes Blanco 2010
- 29 Pazo Cilleiro Blanco Albariño
- 29 Valdecuriel Tinto Roble
- 29 Viña Eguia Rosado
- 29 Viña Eguia Blanco
- 29 Viña Eguia Tinto Joven
- 29 Viña Eguia Tinto Crianza
- 29 Viña Eguia Tinto Reserva
- 29 Viña Eguia Tinto Gran Reserva
- 29 Muriel Fincas de la Villa Tinto Crianza

## Cellers Unió 30 - 31

- 30 L'Adora Vinyes Vi negre
- 31 L'Adora Vinyes Vi blanc

## Finca la Font de Jui 32 - 35

- 33 A Delit Vermentino ECO
- 34 Coll de Dama Ancestral
- 35 Miratge R3 Reserva ECO 2016
- 35 Mimas Reserva ECO 2017
- 35 Miratge Extra Brut ECO 2017
- 35 Miratge Brut ECO 2017
- 35 Mimas el Negre
- 35 Chardonnay 2020
- 35 Rosado Pinot

## Roger Goulart D.O Cava 36 - 38

- 37 Roger Goulart Brut Rosé Millésimé



- 38 Roger Goulart Brut Nature
- 38 Roger Goulart Brut Rose Millesime
- 38 Roger Goulart Brut Reserva
- 38 Roger Goulart Josep Valls G.Cuvee

## Anna Amigó 39-39

- 39 Cava Anna Amigo Brut Nature
- 39 Heretat El Padruell Brut
- 39 Heretat El Padruell Brut Nature

## Declara Wine 40 - 40

- 40 Declara Gran Priorat
- 40 Declara garnacha Blanca (Mountaim WIne)
- 40 Declara Negre D.O.Q Priorat
- 40 Declara Blanc de Bota D.O.Q Priorat

## Mas Bell 41 - 41

- 41 Mas Bell Priorat

## Bell Crosss 42 - 45

- 43 El Camí
- 44 El Tracte
- 44 Mirador
- 44 El Camí 300 ml
- 44 La Figaflo
- 44 L'Adició
- 44 L'Amic
- 44 Ida & Peter Ancestral
- 44 One Off # 3
- 44 One Off # 5 Clarete
- 45 Selecció Delfi 2019

## Empordàlia 46 - 49

- 47 Ençà
- 48 Daina Vi Rosat Emporda
- 48 Passerell Vi Emporda
- 48 Mabre VI Emporda
- 48 Icnos
- 48 Balmeta 2014 Emporda
- 48 Bufar I Fer Ampolles Negre



- 48 Bufar I Fer Ampolles Rosat
- 48 Bufar I Fer Ampolles Blanc
- 49 Perdre el Nord Empordà

## Bodegas Care 50 - 52

- 51 Care Chardonnay
- 52 Care Garnacha Nativa
- 52 Care Cariñena Nativa
- 52 Care Garnacha Blanca Nativa
- 52 Care Blanco Sobre Lias
- 52 Care Rosado Solidarity
- 52 Care Tinto Sobre Lias
- 52 Care Finca Bancales S. Vineyard
- 52 Care Finca Marimú S. Vineyard

## Bodegas Negó 53 - 53

- 53 Negon 2013/14
- 53 1.618 Clarete 2015
- 53 Kairyo 2018
- 53 Dharma de Negon 2014

## Bodegas Tandem 54 - 56

- 55 Ars Memoria
- 56 Casual Blanco
- 56 Casual Rosado
- 56 Inmácula
- 56 Ars In Vitro
- 56 Inmune
- 56 Ars Nova
- 56 Invoca
- 56 Mácula

## Bodegas Petró 57-57

- 57 Prómene Singular
- 57 Prómene
- 57 Prómene Barrica
- 57 Prómene Rosado

## Bodegas Castelo de Medina 58 - 60

- 59 Castelo Medina Sauvignon
- 60 Castelo Medina Verdejo

- 60 Castelo Medina Verdejo Vendimia Seleccionada
- 60 Castelo Medina Sauvignon Vendimia Seleccionada
- 60 Castelo Medina Verdejo Fermetado en Barrica
- 60 Castelo Medina Verdejo Prefiloxérico
- 60 Castelo Medina Rosé

## Bodegas Davide 61 - 61

- 61 Davide
- 61 Observador
- 61 Perfeccionista

## Bodegas Fariña 62 - 64

- 63 Gran Colegiata Original
- 64 Vino Toro Colegiata Rosado
- 64 Vino Toro Colegiata Malvasia
- 64 Vino Primero Toro
- 64 Vino Toro Lagrima Tinto
- 64 Vino Fariña Crianza Toro
- 64 Vino Toro Campus Gothorum
- 64 Vino Toro Colegiata Tinto Joven
- 64 Val De Reyes Tinto Dulce Toro

## Bodegas Saura 65

- 65 Mesias
- 65 Cauro Ventum
- 65 Cogevientos

## Bodegas Bigardo 66

- 67 Bigardo
- 67 Satellite
- 67 Maldito Parne
- 67 Pellejo

## Bodegas Dr. H. Thanisch 68 - 69

- 69 Riesling DR.
- 69 Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett dry

- 69 Bernkasteler Doctor Riesling Kabinett
- 69 Bernkasteler Graben Riesling Spätlese

## Colaboraciones 70 - 76

### CLOS COLLTOR D.O. PLA DE BAGES

- 72 Clos Colltor Et. Negre Syrah
- 72 Clos Colltor Et. Blanca Cab-Merlot

### WINE & ROSES V:T TIERRA DE CASTILLA

- 72 Highway To Hell "Monastrell"
- 72 Light My Fire "Garnacha"
- 72 Born To Be Wild "Bobal"
- 72 Sympathy For The Devil "Verdejo"

### FAMÍLIA BARRIOBERO D.O. RIOJA

- 72 1964 Tinto/Blanco/Rosado
- 72 Longoria Crianza
- 73 Longoria Reserva

### BODEGAS LAUS D.O. SOMONTANO

- 73 Laus Chardonnay
- 73 Laus Rosado
- 73 Laus Roble
- 73 Laus Tinto Joven
- 73 Laus Tinto Crianza

### MERAYO D.O. BIERZO

- 73 Merayo Tinto Joven
- 73 Merayo Tres Filas Tinto

### BODEGA MERAYO D.O. BIERZO

- 74 Merayo Godello

### VILLANUEVA D.O. RIAS BAIXAS

- 74 Vino Albariño Villanueva

### EL SUEÑO DE LAS ALFORJAS D.O. LEÓN

- 74 Cascabel Blanco Albarin
- 74 Tal Cual Prieto Picudo
- 74 Mojalpico Rosado

### QUINTA DE AVES I.G.P. CAMPO DE CALATRAVA

- 74 Quinta De Aves Rosado Cabernet
- 74 Quinta De Aves Chardonnay
- 74 Quinta De Aves Syrah

### QUINTA DE AVES I.G.P. CAMPO DE CALATRAVA

- 75 Quinta De Aves Tempranillo

### SEÑORIO DE SARRIA D.O. NAVARRA

- 75 S.Sarria Rosado
- 75 S.Sarria Rdo Garnacha
- 75 Guelbenzu Evo
- 75 Guelbenzu Azul
- 75 Guelbenzu Vierlas
- 75 Bornos 100% Verdejo Frizzante

### WOLFBERGER A.O.C ALSACE

- 76 Wolfberger Blanco Gewurztraminer
- 76 Wolfberger Blanco Riesling
- 76 Wolfberger V.T. Gewurztraminer
- 76 Wolfberger V.T. Riesling
- 76 Wolfberger V.T. Tokay Pinot Gris

### CELLERS UNIÓ D.O. TERRA ALTA

- 76 Poboleda

### DECRODI ITALIA

- 76 Lambrusco Decord

### VERMUT MEDUSA

- 77 Medusa Vermut Negro
- 77 Medusa Vermut Negro
- 77 Sangría Bag in Box

## Sidra Trabanco 79 - 79

- 79 Trabanco sidra natural
- 79 Sidra Trabanco Selección
- 79 Sidra Alicia
- 79 Sidra Camin Sin Alcohol

## Licores 80-107

- 82-89 Whisky
- 90-94 Ginebras
- 95-97 Ron
- 98-100 Vodka
- 101-103 Tequila
- 104-105 Brandy
- 106-107 Licores



## Acerca de Raimsa

En 1941 nace la agrupación de detallistas de Barcelona, bajo la denominación de Industrial San Gervasio. Esta agrupación de minoristas proveía a las tiendas de comestibles y bebidas desde la calle Sant Joanistes de Gracia.

En 1976 un grupo de jóvenes liderado por José Luis Torres Tejel compró la sociedad y se dedicó a la representación y venta de exclusivas de vinos, cavas, licores y cervezas de importación.

En 1984 nace la marca RAIMSA y en 1989 se traslada a las instalaciones en Terrassa, sede actual de la empresa de representación y distribución.



**bodegaencasa.com**

**BODEGA EN CASA**

**TU TIENDA ONLINE**

Escoja entre la mejor selección de vinos de todas las denominaciones de origen

40 años vendiendo vino

ENVÍO GRATIS EN COMPRAS SUPERIORES A 60€

Instagram and Facebook icons

**PURVEYORS OF FINE BEVERAGES**

**GRAVITAS DRINKS**



**VINOS, CAVAS  
CHAMPAGNE**



# HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



## Marqués de Riscal Reserva XR

**TINTO. D.O. RIOJA**

 6 unidades/caja  
75 cl

 Tempranillo 93%  
Graciano 7%

 Alc. Vol. 14,3°

 24 meses en bodega  
de roble americano.

 Entre 16 y 18°C.

 Maridaje:  
Legumbres, aves de  
corral, chuletillas de  
cordero, mollejas,  
guisos, asados, carnes  
a la parrilla  
o a la brasa.

 CONTIENE SULFITOS



# XR

Reserva 2017

### Características

En Marqués de Riscal, existían vinos de bodeguero, dentro de su Reserva Histórica, como el Reserva Medoc y el XR sin llegar a ser nombres comerciales. Al estilo de los capataces bordeléses, el enólogo marcaba alguna de sus barricas con una tiza con la palabra XR al haber encontrado algunas características especiales que no se encontraban en otras. Este XR nunca se comercializó, pero siempre fue un referente para el maestro bodeguero. Esta costumbre duró casi un siglo, entre las cosechas de 1869 y 1964.

Marqués de Riscal XR es un homenaje a todos los maestros bodegueros que, desde Jean Pineau hasta nuestros días, han contribuido a forjar una parte de la mejor historia del vino español en Marqués de Riscal.

### Cosecha

El Otoño e Invierno fueron escasos en precipitaciones.

Los meses de Febrero y Marzo presentaron temperaturas especialmente cálidas. La brotación tuvo lugar el 9 de abril. El 28 de abril se registró una fuerte helada que provocó grandes daños en casi todas las zonas de nuestra comarca.

La vendimia comenzó de forma generalizada el 14 de septiembre y transcurrió con tiempo seco e inmejorables condiciones de maduración.



Denominación de Origen Calificada

## D.O. Rioja

La tradicional vocación de excelencia de los vinos de Rioja les ha permitido consolidar su imagen de prestigio entre los consumidores y convertirlos en la referencia en cuanto a calidad, tanto con sus vinos de estilo más clásico, cuyas cualidades únicas para el envejecimiento son admiradas por los consumidores de todo el mundo.

En la élite de las denominaciones de origen históricas europeas, es una de las cinco con mayor notoriedad entre las zonas vinícolas más prestigiosas del mundo.



### Marqués de Riscal Reserva

TINTO

- 6 unidades/caja  
75 cl
- Tempranillo 93%  
Graciano 7%
- 24 meses  
Alc. Vol. 14,5°



### Marqués de Riscal XR Rosé

D.O. Ca. RIOJA

- 6 unidades/caja  
75 cl
- Garnacha, Viura
- Alc. Vol. 13,5°
- 3 meses, en depósito de acero inoxidable y en fudre de roble francés.
- Entre 8 y 10°C.
- Maridaje:  
Ideal para acompañar pescados, mariscos, pastas y arroces..
- CONTIENE SULFITOS



### Características

De viñas viejas de garnachas y viuras de Elciego de más de 50 años. Vino de color asalmonado, frutal, elegante y equilibrado, pleno de tensión con una acidez muy marcada que invita a beber por su frescura y verticalidad. XR Rosé es el primer vino de Marqués de Riscal que se incorpora a la nueva gama de productos que nació hace unos años con la presentación de XR Reserva y que se caracterizan por ser fruto de la singularidad que ofrecen los viñedos y la uva seleccionada.

### Cosecha

El otoño fue muy lluvioso, llegando a recogerse 100l más que el dato medio para dicha estación. Como consecuencia, el 21 de noviembre el Ebro se desbordó inundando parte de las viñas de la ribera.

Durante enero se sucedieron las heladas (hasta 18 días) por lo que el mes presentó una temperatura mínima media especialmente fría (0,1°C). El 1 de abril entró una masa de aire frío que dejó heladas los días 4, 5 y 6 con mínimas de hasta -4,5°C, que produjeron ligeros daños en fincas concretas, ya que el viñedo todavía no había brotado. La viña desbarró el 17 de abril, lo que supuso un retraso de 7 días respecto a la media. De mayo a septiembre la temperatura media mensual superó en todos los meses al dato medio en unos 2°C. Consecuentemente, esta fue la 2ª campaña más cálida de las últimas 31. Dichas temperaturas, unidas a una fuerte sequía, tuvieron como consecuencia una nula incidencia de enfermedades, pero dificultó la maduración fenólica.



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
<b>Marqués de Riscal Gran Reserva</b>	6	75 cl	Tempranillo 78% Otras 22% 37 meses Alc. Vol. 15,1°
<b>Marqués de Riscal Tinto Gran Reserva Especial 150 Aniv.</b>	6	75 cl	Tempranillo 88% Otras 12% 32 meses Alc. Vol. 15,1°
<b>Marqués de Riscal Reserva Finca Torrea</b>	6	75 cl	Tempranillo 90% Graciano 10% 18 meses Alc. Vol. 14,6°
<b>Marqués de Riscal Baron de Chirel</b>	6	75 cl	Tempranillo 70% Otras 30% 20 meses Alc. Vol. 15°

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Marqués de Riscal Rosado</b>	6	75 cl	 Tempranillo y viura  Alc. Vol. 13,5°
 <b>Marqués de Riscal Verdejo</b>	6	75 cl	 Verdejo 100%  3-6 meses Alc. Vol. 13,5°
 <b>Viña Calera Rueda</b>	6	75 cl	 Verdejo 85% Sauvignon Blanc 15%  Alc. Vol. 13,5° 
 <b>Marqués de Riscal Finca Montico</b>	6	75 cl	 Verdejo 100%  4 meses de lias en fudre francés Alc. Vol. 13° 
 <b>Marqués de Riscal Sauvignon Blanco</b>	6	75 cl	 Sauvignon Blanco 100%  Alc. Vol. 12,5° 
 <b>Barón de Chirel Viñas Centenarias</b>	6	75 cl	 Verdejo 100%  6 meses roble austriaco y lias Alc. Vol. 13,2° 
 <b>Marqués de Riscal Blanco Reserva Limousin</b>	6	75 cl	 Verdejo 100%  6 meses roble Francés Alc. Vol. 13,8° 

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
 MAISON FONDÉE  
 1812

## Laurent-Perrier

La innovación está en el alma de los vinos de Laurent-Perrier.

El estilo Laurent-Perrier ha nacido gracias a la visión de Bernard de Nonancourt, quien a partir de los años 50, ha elaborado vinos de champagne basados en la frescura, la finura y la elegancia. Champagne Laurent Perrier se encuentra en Tours-sur-Marne entre la Montagne de Reims, la Vallée de le Marne y la Coté des Blancs, dispone de 100 hectáreas de viñedos para la elaboración de sus finos, sutiles y elegantes espumosos.



### Laurent-Perrier La Cuvée Brut CHAMPAGNE

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Chardonnay 50%  
Pinot Noir 30%  
Pinot Meunier 15%
-  3 años  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Brut Millésimé**

6



75 cl

Chardonnay 50%  
Pinot Noir 50%

Más de 10 años  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Blanc de Blancs**

6



75 cl

Chardonnay 100%

7 años  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Ultra Brut**

**CHAMPAGNE**

6 unidades/caja  
75 cl

Chardonnay 55 %  
Pinot Noir 45 %

5 años mínimo  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Cuvée Rosé**

**CHAMPAGNE**

6 unidades/caja  
75 cl

Pinot Noir 100%

5 años mínimo  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Alexandra Rosé**

6



75 cl

Pinot Noir 80%  
Chardonnay 20%

Más de 10 años  
Alc. Vol. 12°



**Laurent-Perrier  
Grand Siècle**

6



75 cl

Chardonnay 55%  
Pinot Noir 45%

Más de 10 años  
Alc. Vol. 12°





## Laderas del Norte

**D.O. RIBERA DEL DUERO**

 6 unidades/caja  
75 cl

 Tinto fino 100%

 Alc. Vol. 14,6°

 12 meses.

 Entre 16°-18°C.

 Maridaje:  
Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.

 100% ORGANIC



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

# ARZUAGA

### Características

El Vino Tinto Laderas del Norte Ecológico de Bodegas Arzuaga Navarro, nos presenta este vino tinto D.O. Ribera del Duero (España), con unas variedades de uvas 100% Tinta del País.

Vino elaborado únicamente con uvas procedentes de una sola uva "Valdesardon", propiedad de la familia Arzuaga Navarro, es el viñedo más occidental de la D.O Ribera del Duero, situado a 800 m de altitud en el municipio de Olivares de Duero. Terreno arcillo-calcáreo en ladera que va a marcar en gran medida las características del vino..

### Cosecha

Llegados al punto óptimo de maduración, los racimos son vendimiados en cajas de 15Kg, después pasarán por una mesa de selección y serán despalillados hasta su encube en depósito de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentarán a unos 25°C.

Una crianza de 12 meses en bodega 100% roble francés. Fermentación maloláctica también realizada en estas mismas bodegas.

La elaboración del vino ha sido una continuidad del afán de no intervención con el que fueron cultivadas las cepas de las que procede.



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Arzuaga Tinto Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95%, Merlot y Albillo 5%</li> <li>30 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Arzuaga Tinto Reserva Especial</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95% Albillo 5%</li> <li>24 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Arzuaga Tinto Gran Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto fino 90% Cabernet Sauvignon 8% Merlot 2%</li> <li>50 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Gran Arzuaga</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95% Albillo 5%</li> <li>18 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Arzuaga Tinto Crianza</b>	12	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto fino 95% Cabernet Sauvignon 5%</li> <li>50 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Arzuaga Tinto Crianza</b>	24	37,5 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95% Albillo 5%</li> <li>18 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Amaya Arzuaga</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95% Albillo 5%</li> <li>19 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Arzuaga Ecologico Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinto Fino 95% Albillo 5%</li> <li>24 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>La Planta Tinto</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo 100%</li> <li>6 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>



## Arzuaga Rosae ECO

**D.O. RIBERA DEL DUERO**

- 6 unidades/caja 75 cl
- Tempranillo Ecológico 100%
- Alc. Vol. 13,4°
- 1 mese, en bodega.
- Entre 6-8°C.
- Maridaje: Este vino puede tener una perfecta armonía con la crema de verduras, el mar y la montaña. arroces, mariscos, pescados fritos y salteados, charcutería, carnes blancas y aves asadas así como sushi o platos de sashimi.
- 100% ORGANIC



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

# ARZUAGA

### Características

Elaborado únicamente con uvas de la variedad Tempranillo de nuestros propios viñedos ecológicos certificados.

Situada en el páramo de Olivares de Duero a más de 900 metros de altitud en la urbanización El Tornillo.

Es una finca especial por la singularidad de sus terrenos pedregosos calizos con orientación Noroeste.

### Cosecha

Las uvas con las que se elabora este vino se vendimiaron el 15 de septiembre de 2022 siendo las primeras tintas uva para entrar en Bodegas Arzuaga Navarro. Esta prontitud en la realización de la cosecha nos permite adquirir las características técnicas y organolépticas ideales para este vino.

Posterior a la vendimia, que se realiza en las horas más frescas del día y de forma manual, siempre en cajas de no más de 10 kg, se lleva poco a poco y rápidamente a la bodega donde se hace un prensado.

Se conservan las temperaturas por debajo de los 12 grados con las que entra la uva en bodega durante todo el proceso de fermentación. Por lo que la fermentación alcohólica se produce muy lentamente, con una duración de 30 días. Después de la fermentación, se decanta naturalmente para continuar con el mínimo intervención de filosofía ecológica y embotellado para conservar su vivacidad y frescura.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Pago Mota Blanco</b>	6	 75 cl	 Chardonnay 100%  6 meses Alc. Vol. 13°
 <b>Fan D'oro Blanco</b>	6	 75 cl	 Chardonnay 100%  6 meses Alc. Vol. 13,5°
 <b>Pago Florentino Tinto</b>	12	 75 cl	 Cencibel 100%  6 meses Alc. Vol. 14,5°
 <b>Pago Florentino Tinto Magnum</b>	6	 75 cl	 Cencibel 100%  6 meses Alc. Vol. 14,5°



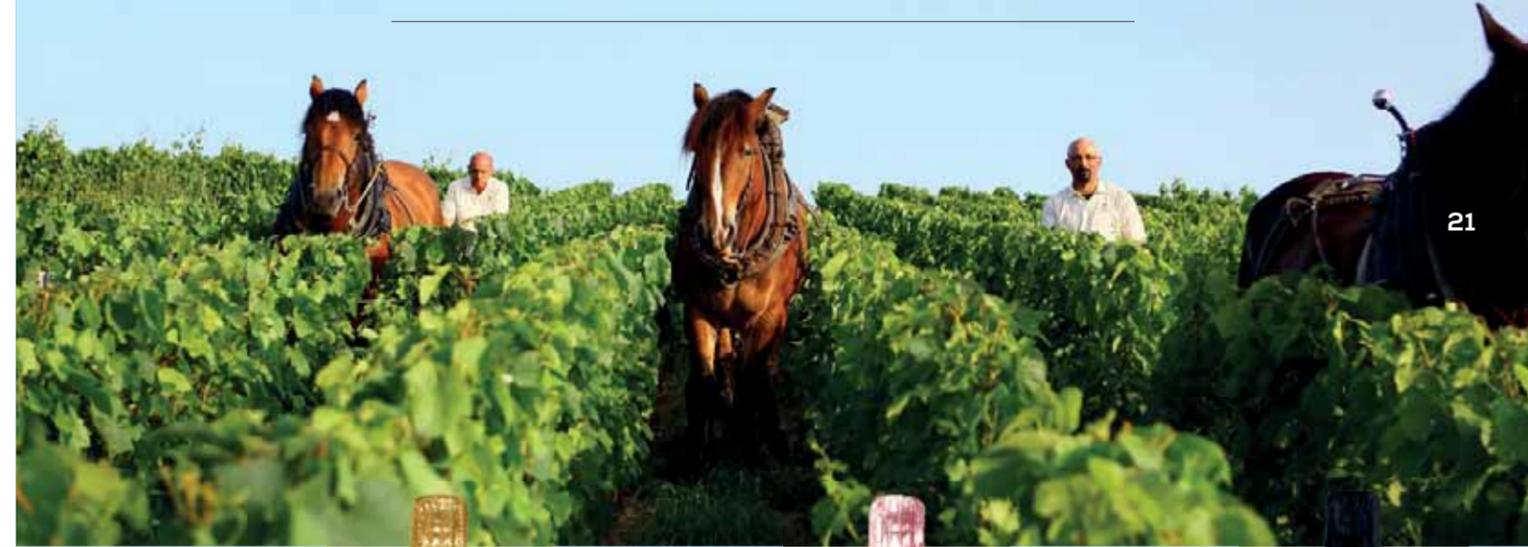
1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

## Philipponnat

Establecida en el corazón de la zona vitivinícola de Champagne, Philipponnat posee un patrimonio único. Sus magníficas bodegas históricas del siglo XVIII formaban parte del Château de Mareuil. Philipponnat ha sido propietario de un viñedo amurallado excepcional, sin igual en la zona vitivinícola de Champagne, durante casi un siglo: Clos des Goisses. Es el terrano más cálido de la región: orientada hacia el sur, esta pendiente de tiza pura no recibe sombra desde el amanecer hasta el atardecer.



### Philipponnat Royale Reserve Brut

CHAMPAGNE

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Pinot Noir 65%  
Chardonnay 30%  
Meunier 5%
-  3 años  
Alc. Vol. 12°



### Philipponnat Royale Réserve Rosé

CHAMPAGNE

-  6 unidades/caja  
75 cl - 150 cl
-  Pinot noir 75%  
Chardonnay 20%  
Meunier 5%
-  3 años  
Alc. Vol. 12°



### Philipponnat Clos des Goisses

CHAMPAGNE

-  6 unidades/caja  
75 cl - 150 cl
-  Pinot Noir 61%  
Chardonnay 39%
-  3 años  
Alc. Vol. 13°





## Taylor's Oporto

Aunque el país no es muy grande, Portugal es el sexto productor de vinos del mundo. Teniendo en cuenta que las diferentes regiones están sujetas a las más diversas influencias climáticas y geológicas, como resultado puede presumir de una gran y variada oferta de vinos blanco, tintos, rosados, dulces, generosos y espumosos. En los vinos portugueses podemos encontrar una enorme variedad de uvas, unas 250, muchas de ellas autóctonas, que permiten alcanzar un carácter único y diferenciado entre los grandes vinos mundiales.



### Taylor's 10 Años

#### OPORTO

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Tinta roriz, touriga francesa, tinta barroca
-  10 años  
Alc. Vol. 20°

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 Taylor's Fine Tawny	6	75 cl	 Viosinho  3 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's Fine White	6	75 cl	 Viosinho  3 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's Chip Dry	6	75 cl	 Arinto, Boal, Códaga de Lario, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato  5 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's Select Reserve	6	75 cl	 Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional  2 años Alc. Vol. 20°

## REFERENCIA

## U/C

## CAPACIDAD

## INFORMACIÓN

 Taylor's Late Bottled Vintage	6	75 cl	 Touriga Nacional  4 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's 20 Años	6	75 cl	 Touriga nacional Tinta barroca Touriga franca  20 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's 30 Años	6	75 cl	 Viosinho  3 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's 40 Años	6	75 cl	 Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional  2 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's Select Reserve	6	75 cl	 Viosinho  3 años Alc. Vol. 20°
 Taylor's Croft Pink Port	6	75 cl	 Arinto, Boal, Códaga de Lario, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Viosinho, Rabigato  5 años Alc. Vol. 20°





## Luis Alegre Crianza

**D.O. RIOJA**



6 unidades/caja  
75 cl



85% Tempranillo, 5%  
Garnacha Tinta, 5%  
Graciano, 5% Mazuela



Alc. Vol. 14°



14 meses en barricas  
de roble francés y  
americano.



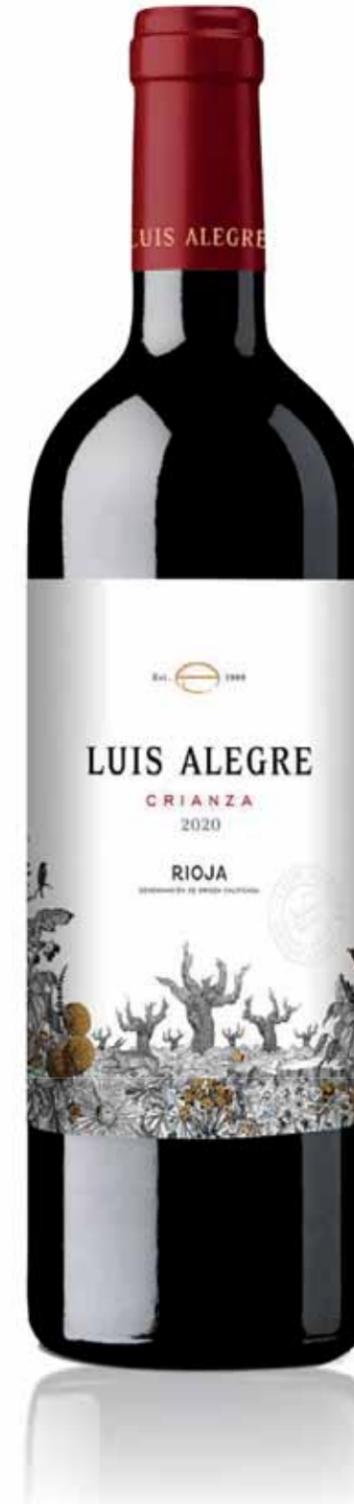
Entre 16°-18°C.



Maridaje:  
Quesos curados,  
Verduras, Pasta,  
Quesos blandos,  
Carnes rojas,  
Embutidos,  
Legumbres.



CONTIENE SULFITOS



**BODEGAS  
LUIS ALEGRE**

### Características

Desde su origen, en 1968, elaborar vinos de la máxima calidad ha sido la filosofía de Luis Alegre. Para ello aunamos evolución y tradición, optimizando e incluso reinventando lo que ya existe, respetando siempre las bases del patrimonio vinícola.

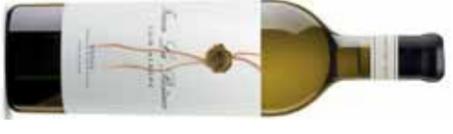
Al abrigo de la Sierra de Cantabria, en Rioja Alavesa, nuestros viñedos formados por terrenos calizos con inserciones arenosas e influencias salinas y férricas dan a nuestros vinos una personalidad única.

Fieles a nuestros orígenes, seguimos elaborando los vinos con que comenzó nuestra andadura. Son parte fundamental de nuestra historia.

### Cosecha

Fuimos pioneros desarrollando el concepto de vinos especiales vinculados a una parcela concreta. Nuestras Finca Portiles, Finca La Reñana y Parcela Nº5 disponen de características comunes que nos han permitido hacerlo: la variedad plantada mayoritariamente es la Tempranillo y su suelo es de base caliza. Además, cada finca presenta su propia personalidad adicional.

En Portiles encontramos importantes acúmulos de hierro que otorgan estructura y potencia a los vinos extraídos, en La Reñana apreciamos una influencia arenisca que aporta finura y longevidad y en la Parcela nº5 disponemos de la salinidad que aportan las lagunas salinas que rodean a la finca y que conforman el impresionante "Parque Natural de Las Lagunas de Laguardia".

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Parcela Num. 5</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo y otras</li> <li>14 meses en roble Francés Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Finca La Reñana Blanco</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura y Malvasia</li> <li>9 meses de roble Francés Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Finca La Reñana Tinto Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo y otras</li> <li>18 meses roble Francés Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Pontac Tinto</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo y otras</li> <li>24 meses en barrica Francés Alc. Vol. 15°</li> </ul>
 <b>Folklore Tinto Mencia</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencia 100%</li> <li>Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Folklore Blanco Godello</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Godello 100%</li> <li>Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Folklore Blanco Albariño</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Albariño 100%</li> <li>3 meses Alc. Vol. 12,5°</li> </ul>
 <b>Folklore Blanco Verdejo</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verdejo 100%</li> <li>12 meses Alc. Vol. 13°</li> </ul>
 <b>Folklore Tinto Garnacha</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha 100%</li> <li>12 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Conde De Los Andes Blanco</b>	6	15 cl 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura</li> <li>10 meses barricas, bocoyes Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Tinto</b>	6	15 cl 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>14 meses roble francés Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Tinto Cap. II Mad</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha tinta</li> <li>16 meses roble francés Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Blanco Cap. I Mad</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malvasia</li> <li>6 meses roble francés Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Blanco Cosecha 1983</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura y Malvasia</li> <li>24 meses roble americano Alc. Vol. 12°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Tinto Cosecha 2003</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura</li> <li>12 meses roble americano 10 años botella. Alc. Vol. 13°</li> </ul>
 <b>Conde De Los Andes Tinto Cosecha 2005</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>24 meses roble francés Alc. Vol. 13°</li> </ul>



## Conde De Los Andes Blanco 2010

**D.O. RIOJA**

6 unidades/caja  
75 cl

100% Viura.

Alc. Vol. 13°

En barricas de roble francés de grano fino, la mitad de ellas nuevas. Fermentación sobre lías durante tres meses.

Entre 9° - 11° C

Maridaje:  
Paellas y arroces de marisco. Platos de pasta de estilo marinero. Quesos cremosos, tiernos y semicurados.

CONTIENE SULFITOS



### Características

Estamos a poca distancia entre Haro y Briones. Desde el cerro Churrumendi, punto más alto de Ollauri, se domina todo el ancho valle del Ebro, entre las alturas de la Sierra de la Demanda y la pared de roca caliza de las sierras de Toloño y Cantabria.

### Cosecha

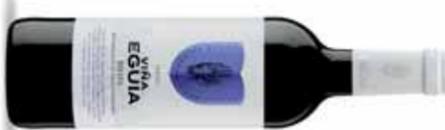
Vino blanco elaborado a partir de uvas de 70 años, de la variedad Viura, procedentes de una hectárea y media de viñedo situada en Briñas, Rioja alta, a 700 metros de altitud. Es criado durante 6 meses en barrica de roble francés, en los calados de la bodega, a 40 metros de profundidad en la localidad de Ollauri.

Un vino elaborado por los nuevos propietarios de Muriel Wines, pero sin perder la esencia de las antiguas cosechas. Se trata de un blanco que ha madurado en barrica de roble francés de grano fino durante 6 meses. Un vino estructurado y muy fresco, con muy buena acidez.

Cosecha manual realizada a principios de octubre. La fermentación se produce durante 3 meses sobre lías en barricas nuevas de roble francés de grano fino. Removidos semanales de las lías para obtener un proceso de fermentación óptimo.

El vino madura 6 meses en las mismas barricas donde fermenta. En botella reposa durante otros 12 meses.

Sólo Girona

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Pazo Cilleiro Blanco Albariño</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Albariño</li> <li>4 meses de lías Alc. Vol. 12,5°</li> </ul>
 <b>Valdecuriel Tinto Roble</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>4 meses de Roble francés Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Rosado</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo y garnacha</li> <li>Alc. Vol. 12,5°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Blanco</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura</li> <li>Alc. Vol. 13°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Tinto Joven</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Tinto Crianza</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>12 meses roble americano Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Tinto Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>18 meses roble americano Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Viña Eguia Tinto Gran Reserva</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>24 meses roble francés Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Muriel Fincas de la Villa Tinto Crianza</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo</li> <li>12 meses roble americano Alc. Vol. 13°</li> </ul>



## L'ADORAVINYES

### Características

La Denominación de Origen DO Montsant se ubica en el centro de Catalunya, rodeando como un anillo la famosa y exclusiva DOCa Priorat. Algunos se refieren a la DO Montsant como "El diamante en bruto" porque es una DO muy joven pero que goza ya de un impresionante prestigio en todo el mundo. De hecho, su prestigio está creciendo tan rápido que en muy poco tiempo la DO Montsant será una de las zonas de referencia en el mundo.

### Cosecha

Vino joven de color rojo fresa, con bordes granates muy vivos. Aroma de frutos rojos. La entrada en boca es agradablemente untuosa, con notas de fruta y un ligero toque mineral. Paladar largo y persistente que nos deja una magnífica sensación de plenitud.



## L'Adora Vinyes Vi negre

D.O. MONTSANT

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Garnacha, Merlot,  
Tempranillo, Mazuela
-  Alc. Vol. 13,5°
-  Fermentado en  
barricas 7-8 meses  
sobre sus propias lías  
finas.
-  Entre 14° - 16° C
-  Maridaje:  
para acompañar  
todo tipo de carnes,  
embutidos, setas y  
quesos semicurados.
-  CONTIENE SULFITOS

Con L'Adoravinyes te sentirás a a Els Guiamets y a sus parajes más emblemáticos, disfrutando de un espléndido paseo por "Les Olles" o por "La Font de la Portadora".



## L'Adora Vinyes Vi blanc

D.O. TERRA ALTA

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Garnacha blanca
-  Alc. Vol. 13°
-  Fermentado en  
barricas 7-8 meses  
sobre sus propias lías  
finas.
-  Entre 8° - 10° C
-  Maridaje:  
Ideal para acompañar  
todo tipo de cocina  
mediterránea, carnes  
blancas, pasta y  
quesos cremosos.
-  CONTIENE SULFITOS



## L'ADORAVINYES

### Características

La Garnacha es la gran apuesta de la Terra Alta, superando el 40% de la producción de esta DO, siendo la garnacha blanca la variedad estrella. Un tercio de la producción mundial de garnacha blanca nace en esta comarca. Los vientos cerç y garbí peinan la Terra Alta favoreciendo la maduración de las uvas, refrescándolas durante el caluroso verano y previniendo enfermedades. Los viñedos crecen en terrazas irregulares sobre un suelo mayoritariamente calcáreo y pobre en materia orgánica. El clima es mediterráneo con influencias continentales..

### Cosecha

Vino Blanco de brillante color dorado. Aroma de frutas blancas maduras y minerales. En boca es cremoso, carnoso, fresco y muy seductor. Su paso por boca es largo y sedoso..

L'Adoravinyes no sólo encarna nuestro homenaje a la Terra Alta y a su legendaria garnacha. Encarna también la profunda satisfacción de constatar que la fe de un pueblo en su tierra puede producir maravillas.



## A Delit Vermentino ECO

**D.O. Penedès**

 6 unidades/caja  
75 cl

 100% Vermentino

 Alc. Vol. 12,4°

 4 meses sobre lías.

 Entre 16°-18°C.

 Maridaje:  
Quesos curados,  
Verduras, Pasta,  
Quesos blandos,  
Carnes rojas,  
Embutidos,  
Legumbres.

 100% ECOLÓGICO



### Características

Respetuosa con el medio ambiente, no se utilizan insecticidas, herbicidas u otros productos de síntesis química. Por convencimiento personal hemos pasado del cultivo ecológico a usar técnicas biodinámicas con el objetivo de conseguir una finca equilibrada y sostenible, favoreciendo la biodiversidad y la estructura del suelo. Cubierta vegetal espontánea y puntualmente sembrada entre líneas con variedades de raíz pivotante que permiten airear la tierra, aportar materia orgánica y vida microbiana (a través de los preparados biodinámicos) que la transforma en sales minerales asimilables por las plantas.

Previa selección por parcelas, la vendimia se realiza a mano en cajas de veinte kilos de capacidad garantizando que la uva llegue a la bodega en pocos minutos y en perfectas condiciones. Certificada ecológica por el CCPAE, así como biodinámica, certificada por DEMETER.

### Cosecha

El vino blanco A Delit, es elaborado con uvas de dos añadas distintas: la 2018 realiza una suave crianza sobre sus lías más finas en depósitos durante 120 días y una vez fermentada la segunda añada, la 2019, se juntan para formar "A Delit".

Un vino de finca mono varietal de Vermentino compuesto por dos añadas, haciendo una suave crianza sobre sus lías más finas con el fin de aportar suavidad en boca y complejidad aromática respetando siempre el carácter varietal. Vendimiado a mano y prensado directo sin despalillarse, se fermenta en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16 -17C.



## Coll de Dama Ancestral

D.O. PENEDES

6 unidades/caja  
75 cl

Pinot noir

Alc. Vol. 12,7°

22 meses  
Tinas de acero inoxidable

Entre 16°-17°C.

Maridaje: Mariscos frescos, jamón ibérico, quesos suaves. Ensaladas. Pasta fresca.

100% ECOLÓGICO



### Características

Coll de Dama Extra Brut es un espumoso elaborado siguiendo el método Ancestral donde se embotella el mosto aun fermentando con la finalidad de que acabe dicha fermentación en botella.

Obtenemos así un espumoso natural donde los azúcares fermentados son propios de la uva utilizada y el punto de maduración final de la uva dará el grado alcohólico final sin adición de azúcar.

### Cosecha

Vendimiado a mano y prensado de racimos sin despalillar, se fermenta en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 16-17°C.

Es embotellado antes de que haya acabado dicha fermentación con la finalidad de que prosiga dentro de la botella y así formarse el característico co2 de un espumoso.

Espumoso Ancestral, donde se embotella el mosto todavía en fermentación con el fin de que termine esta fermentación en botella. Obteniendo así un espumoso natural donde los azúcares fermentados son propios de la uva utilizada y el punto final de maduración de la uva dará el grado alcohólico definitivo sin adición de azúcares exógenos. Aromas a frutos rojos y pétalos de rosa, en boca es suave y elegante, sedoso.

REFERENCIA

U/C

CAPACIDAD

INFORMACIÓN



Miratge R3  
Reserva ECO 2016

6



75 cl

Chardonnay  
Pinot noir

36 meses  
en rima  
Alc. Vol. 12,4°



Mimas Reserva  
ECO 2017

6



75 cl

Chardonnay

44 meses  
en rima  
Alc. Vol. 12,3°



Miratge Extra Brut  
ECO 2017

6



75 cl

Chardonnay y  
Pinot noir

26 meses  
en rima  
Alc. Vol. 12,3o



Miratge  
Brut ECO 2017

6



75 cl

Chardonnay y  
Pinot noir

18 meses  
en rima  
Alc. Vol. 12,3o



Mimas el Negro

6



75 cl

Pinot noir

12 meses  
roble Francés  
Alc. Vol. 13,5°



Chardonnay 2020

6



75 cl

Chardonnay

50 % Roble  
Francés  
Alc. Vol. 13,5°



Rosado Pinot

6



75 cl

Pinot noir

Sin crianza  
Alc. Vol. 13°



# Roger Goulart



## Roger Goulart Brut Rosé Millésimé 2021

### D.O. CAVA

 6 unidades/caja  
75 cl

 Xarel·lo, Macabeu,  
Parellada

 Alc. Vol. 12°

 14 meses, en rima

 Entre 6 y 8°C.

 Maridaje:  
Este cava marida bien con Aperitivos, Ensaladas, Pescados, Marisco, Carnes blancas, suaves, Cocina asiática Cocina japonesa

 CONTIENE SULFITOS



### Características

Las uvas que Roger Goulart utiliza para su cava proceden de la zona histórica del Cava, al sur de Barcelona, en la llamada cuenca de los ríos Anoia y Foix. Esta zona está delimitada por la Sierra Litoral que toca el Mediterráneo, la Sierra Prelitoral de Mediona-Pontons y el macizo de Montserrat, elementos orográficos que dotan al enclave de un microclima especial apto para la producción de las mejores uvas para la producción de Cava. Los viñedos están ubicados en diferentes tipos de terrenos en altitudes medias-altas, entre 300 y 700 metros sobre el nivel del mar, con rendimientos de cultivo de entre 6.000 y 10.000 Kg/Ha, dependiendo de las variedades y características del terreno. Siempre hemos trabajado el viñedo con prácticas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente, y en los últimos años hemos tenido su conversión a orgánica.

### Cosecha

La garnacha negra es la variedad predominante en todos los cavas de Roger Goulart, en gran parte debido a su fino aroma, estructura ligera y, sobre todo, a su increíble color que se mantiene vivo y estable durante los años de crianza. a baja temperatura de aproximadamente 8 horas para conseguir una coloración media-intensa del mosto. Prensado neumático muy suave para evitar una extracción excesiva de pigmentos y taninos verdes. Desfangado del mosto y posterior fermentación a baja temperatura. ubicado a 30 metros por debajo de la superficie, con una temperatura constante de 14°C en todo el perímetro.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 Roger Goulart Brut Nature	6	 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Xarel·lo, macabeu, parellada</li> <li> 30 meses en rima Alc. Vol. 12°</li> </ul>
 Roger Goulart Brut Rose Millesime	6	 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Garnacha, monastrell, pinot noir</li> <li> 14 meses en rima Alc. Vol. 12°</li> </ul>
 Roger Goulart Brut Reserva	6	 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Xarel·lo, Macabeu i Parellada</li> <li> 18 meses en rima Alc. Vol. 12°</li> </ul>
 Roger Goulart Josep Valls G.Cuvee	6	 75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Xarel·lo, Chardonnay, Macabeu i Parellada</li> <li> 48 meses en rima Alc. Vol. 12°</li> </ul>



# D.O. CAVA

## D.O. Cava

Cava es sinónimo de excelencia, y alcanzarla requiere de genuinidad. Lo garantiza todo el proceso de elaboración que, al mismo tiempo, ofrece distintos tipos de producto -según la crianza y su contenido en azúcar-, los que convierten al Cava en una de las bebidas más versátiles del mundo.

Una clasificación única que coloca a la D.O. Cava a la vanguardia de los vinos espumosos de calidad que siguen el método tradicional. Conocer sus categorías es adentrarse en un mundo de sabores e historia.



## Cava Anna Amigo Brut Nature

**D.O. CAVA**

-  6 unidades/caja 75 cl
-  Macabeo, Xarel·lo, Parellada
-  12 meses Alc. Vol. 12°



## Heretat El Padruell Brut

**D.O. CAVA**

-  6 unidades/caja 75 cl
-  Macabeo, Xarel·lo, Parellada
-  12 meses Alc. Vol. 12°



## Heretat El Padruell Brut Nature

**D.O. CAVA**

-  6 unidades/caja 75 cl
-  Macabeo, Xarel·lo, Parellada
-  12 meses Alc. Vol. 12°



## Declara Wine

### Características

Aunque DECLARA WINES es un proyecto que nace el año 2013, la base de nuestros vinos son viñedos antiguos, herencia de generaciones y pensamiento moderno.

### Cosecha

Elaboración independiente para las uvas de cada parcela. Fermentación en la bodega a temperatura controlada.

Crianza de 15 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino y tamaño grande. Embotellado sin clarificar ni filtrar.



### Declara Gran Priorat

D.O. PRIORAT

6 unidades/caja  
75 cl

100% Cariñena

Alc. Vol. 14,35°

15 meses en barricas de roble francés.

Entre 16°-18°C.

Maridaje:  
Quesos curados,  
Verduras, Pasta,  
Quesos blandos

ECOLÓGICO,



### Mas Bell Priorat

D.O. PRIORAT

6 unidades/caja  
75 cl

92,5 % Garnatxa Negra,  
7,5% Carinyena.

Alc. Vol. 14,35°

70% durant 5 mesos en botes noves de roure francès. 30% la resta en tines d'acer inoxidable amb les seves mares fins el juliol.

Entre 13 y 17 °C.

Maridaje:  
Preferiblemente combinarlo con carne blanca o roja junto con pasta, arroz y verduras.

CONTIENE SULFITOS



### Características

Joan Miquel Sedó, de Bellmunt del Priorat, i Joan Asens, del Masroig, són Mas Bell. El primer hi aporta el raïm de les seves "nques. El segon hi suma la seva manera d'entendre i elaborar el vi. D'aquesta unió, en sortiran els primers dos vins, tots dos de l'anyada 2021. D'una banda, Mas Bell Priorat, un vi elaborat amb els raïms més frescos i sucosos, que podreu tastar a partir del Nadal de 2022. De l'altra, un Vi de vila de Bellmunt, més estructurat, que veurà la llum la primavera de 2023.

### Cosecha

Amb Mas Bell Priorat hem buscat la subtileza i la "nor per poder trobar a la copa un vi que recordi un suc de fruites cítriques fresques.



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
Declara garnacha Blanca (Mountain Wine)	12	75 cl	Garnacha blanca 9 meses de roble Francés Alc. Vol. 13,95° 
Declara Negre D.O.Q Priorat	12	75 cl	Garnacha negra, samsó, merlot 9 meses de roble Francés Alc. Vol. 14,15° 
Declara Blanc de Bota D.O.Q Priorat	6	75 cl	Garnacha blanca 15 meses bodega con lias Alc. Vol. 13,75° 





## El Camí

D.O. MONTSANT

 6 unidades/caja  
75 cl

 Cariñena y Garnacha negra

 Alc. Vol. 14,23°

 15 meses en barricas de roble francés.

 Entre 13 y 17 °C.

 Maridaje:  
Preferiblemente combinarlo con carne blanca o roja junto con pasta, arroz y verduras.

 CONTIENE SULFITOS



# BELL CROSS

More than wine

### Características

Bell Cros, situado en las afueras de Marçà, cerca de Falset, en la DO Montsant, es una finca que está creciendo. Las adquisiciones de viñedos vecinos han aumentado el tamaño de la finca Bell Cros hasta más de 25 hectáreas, con 16 hectáreas de viñedo que producirán unas 50,000 botellas al año. La conversión del viñedo a producción ecológica está en curso.

La familia Delfi lleva generaciones cultivando las tierras del entorno del pueblo de Marça en la DO Montsant. Aprovechando sus años de experiencia, seleccionaron los mejores clones de vid de la zona. Estas fueron plantadas en el privilegiado enclave del "Clot de la Vella" en 1954. Atendidas por las manos de Joan Asens, mejor enólogo del año 2019 de Cataluña, estas uvas de gran calidad han dado como resultado este vino delicado, sutil y vibrante.

### Cosecha

Tinto joven con corta crianza. Bell Cros El Camí es un coupage mayoritariamente de Cariñena, de viñas de entre 13 y 66 años, plantadas en suelos de caliza y arcilla, bajo la influencia del clima mediterráneo y a una altitud de 255-290 metros sobre el nivel del mar.

Las uvas han sido recolectadas manualmente. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Un 20% del vino envejece en barricas de roble durante 6 meses y el otro 80% envejece en depósitos de acero inoxidable.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>El Tracte</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cariñena</li> <li>14 meses roble Francés</li> <li>Alc. Vol. 14,61°</li> </ul>
 <b>Mirador</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cariñena y Garnacha negra</li> <li>12 meses roble Francés</li> <li>Alc. Vol. 14,27°</li> </ul>
 <b>El Camí 300 ml</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Godello 100%</li> <li>Alc. Vol. 14,23°</li> </ul>
 <b>La Figafior</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha blanca</li> <li>6 meses sobre lias</li> <li>Alc. Vol. 13,52°</li> </ul>
 <b>L'Adició</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha blanca</li> <li>7 meses roble sueco</li> <li>Alc. Vol. 13,85°</li> </ul>
 <b>L'Amic</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha negra</li> <li>12 meses</li> <li>Alc. Vol. 13,06°</li> </ul>
 <b>Ida &amp; Peter Ancestral</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha blanca</li> <li>Alc. Vol. 12,35°</li> </ul>
 <b>One Off # 3</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha blanca</li> <li>29 días con las pieles</li> <li>Alc. Vol. 13,6°</li> </ul>
 <b>One Off # 5 Clarete</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha blanca y Garnacha negra</li> <li>2 meses, huevo de granito</li> <li>Alc. Vol. 12,91°</li> </ul>



## Selecció Delfí 2019

### D.O. MONTSANT

- 6 unidades/caja 75 cl
- 100% Garnacha Negra
- Alc. Vol. 15,08°
- 14 meses en barricas de roble francés.
- Entre 6°-8°C.
- Maridaje: Pescado, mariscos, carnes blancas, ensaladas (sin vinagre), pasta, arroz.
- CONTIENE SULFITOS



# BELL CROSS

More than wine

### Características

Bell Cros, situado en las afueras de Marçà, cerca de Falset, en la DO Montsant, es una finca que está creciendo. Las adquisiciones de viñedos vecinos han aumentado el tamaño de la finca Bell Cros hasta más de 25 hectáreas, con 16 hectáreas de viñedo que producirán unas 50,000 botellas al año. La conversión del viñedo a producción ecológica está en curso.

La familia Delfi lleva generaciones cultivando las tierras del entorno del pueblo de Marça en la DO Montsant. Aprovechando sus años de experiencia, seleccionaron los mejores clones de vid de la zona. Estas fueron plantadas en el privilegiado enclave del "Clot de la Vella" en 1954. Atendidas por las manos de Joan Asens, mejor enólogo del año 2019 de Cataluña, estas uvas de gran calidad han dado como resultado este vino delicado, sutil y vibrante.

### Cosecha

El vino Selección Delfi, que lleva el nombre del campesino que ha cuidado la viña, es un vino excepcional elaborado en bota grande de madera (foudre), del que sólo se elaboran 1.000 litros, y del que se hablará mucho, lo podemos asegurar!



## Ençà

D.O. EMPORDÀ

 6 unidades/caja  
75 cl

 Garnacha y Cariñena

 Alc. Vol. 14°

 15 meses en barricas  
de roble francés.

 Entre 14°-17°C.

 Maridaje:  
Ideal para maridar  
con cocina elaborada,  
combina bien con  
carnes, asados y  
guisos, pero también  
es ideal para tomar en  
copas y con tapas.

 CONTIENE SULFITOS





### Características

Empordàlia es la crónica viva de un legado secular que mira hacia el futuro. Se trabaja una tierra al alcance de la mano del hombre: 500 hectáreas de olivos centenarios y 350 de viña y de cepas autóctonas y antiguas.

En Empordàlia estamos convencidos de la calidad y la importancia de las variedades autóctonas del Empordà y por eso la garnacha y la cariñena son la base de nuestros vinos.

### Cosecha

Ençà es un vino inspirado en la leyenda de la sirena y el pastor y en el poema "L'Empordà" de Joan Maragall "La sirena se feu un xic ençà i un xic ençà el pastor de la muntanya". La imagen del vino refleja una historia de amor que Empordàlia ha trasladado al mundo del vino como una sinergia perfecta entre dos variedades de uva, garnacha y cariñena. Un homenaje a la tierra de L'Empordà.

Los viñedos de cariñena y una parte de los de garnacha, son de laderas de pizarra y se encuentran en los pueblos de Rabós de l'Empordà y Garriguella. La otra parte de los viñedos de garnacha se encuentran en suelos de sablón en el pueblo Pau. Se recogen en septiembre en el momento óptimo de maduración. Maceración y fermentación de 25 días a una temperatura que no pasa de los 24°C. El vino reposa entre 3-6 meses en botas de roble francés, acto seguido es envejecido en botella. Un vino que pasa por barricas de roble francés el tiempo justo.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Daina Vi Rosat Emporda</b>	6	75 cl	Garnacha Gris 100% Alc. Vol. 13°
 <b>Passerell Vi Emporda</b>	6	75 cl	Garnacha 100% Alc. Vol. 14,5°
 <b>Mabre Vi Emporda</b>	6	75 cl	Garnacha Blanca 100% Alc. Vol. 13°
 <b>Icnos</b>	6	75 cl	Cariñena 70% Garnacha 30% 12 meses Alc. Vol. 14,5°
 <b>Balmeta 2014 Emporda</b>	6	75 cl	Garnacha 100% Alc. Vol. 14,5°
 <b>Bufar I Fer Ampolles Negre</b>	6	75 cl	Garnacha Blanca 100% Alc. Vol. 13,5°
 <b>Bufar I Fer Ampolles Rosat</b>	6	75 cl	Garnacha Gris 100% Alc. Vol. 13,5°
 <b>Bufar I Fer Ampolles Blanc</b>	6	50 cl	Garnacha Roja 100% Alc. Vol. 13°



## Perdre el Nord Empordà

### D.O. EMPORDÀ

6 unidades/caja  
75 cl

100% Merlot

Alc. Vol. 14,5°

15 meses en barricas  
de roble francés.

Entre 14°-17°C.

Maridaje:  
Combina con toda  
clase de tapas, carnes  
a la plancha e incluso  
pastas y arroces.

ECOLÓGICO



**empordàlia**  
ARRELATS A LA TERRA

### Características

Empordàlia es la crónica viva de un legado secular que mira hacia el futuro. Se trabaja una tierra al alcance de la mano del hombre: 500 hectáreas de olivos centenarios y 350 de viña y de cepas autóctonas y antiguas.

En Empordàlia estamos convencidos de la calidad y la importancia de las variedades autóctonas del Empordà y por eso la garnacha y la cariñena son la base de nuestros vinos.

### Cosecha

Perdre el Nord es un vino con el que Empordàlia dice haber perdido el norte porque sale de las variedades autóctonas Garnacha y Cariñena y se arriesga con un Merlot, una variedad muy presente en el Empordà, pero que no es autóctona. Perdre el Norte es un vino joven, ecológico, con aromas de cereza, mora y con notas de pimienta y regaliz. En boca es goloso con una buena estructura en taninos y un final largo.

El compromiso de siempre con la biodiversidad y el respeto a la tierra con el viñedo convencional se ha trasladado ahora también al viñedo ecológico, apostando por la sostenibilidad en un envase con 0% plásticos y con materiales reciclados. Y es que este nuevo vino quiere también ser responsable con su imagen y, por ello, se combina una botella de vidrio de poco peso, una cápsula con 0% de plástico, una etiqueta de papel reciclado y una caja de cartón también reciclado.



## Care Chardonnay

**D.O. CARIÑENA**

 6 unidades/caja  
75 cl

 100% Uvas  
Chardonnay

 Alc. Vol. 14°

 2 meses en barricas de  
roble con sus lias.

 Entre 7-9°C.

 Maridaje:  
Recomendado con  
Entrantes suaves,  
Ensaladas, Pescado  
blanco, Carnes blancas,  
Arroces caldosos.

 ECOLÓGICO.



**CARE**  
WINES OF SPAIN 

### Características

Bodegas Care nace en el año 2.000 como un proyecto familiar, moderno y enfocado a la calidad de la uva y el vino. Con 150 hectáreas y 4.000 m2 de bodega construidos para su vinificación, pretende liderar una zona con un gran legado. CARE es su marca, y pretende ser la Nueva Cara del vino en Aragón.

Desde la tradición, estamos orientados hacia un nuevo consumidor, nuestra imagen de marca viene determinada por caras, obras originales del artista Enrique Torrijos.

Una imagen artística sincretista de inspiración primitiva, y un término, CARE, cuidado, universalmente identificable, fusionan conceptos en vinos singulares e innovadores.

### Cosecha

Vino blanco de aspecto cristalino, color amarillo paja pálido con reflejos verdosos. Aromas limpios e intensos que nos recuerdan frutas y flores blancas. Exótico. En boca aparecen muchas sensaciones de frutas blancas (manzana, pera), junto otras tropicales y ligeros cítricos. Excelente su final. Sabroso y con gran equilibrio ácido.

El mosto se obtiene mediante un sangrado tras 18 horas de maceración en frío, a 9°C, con los hollejos. Posteriormente se realiza una fermentación alcohólica en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 15 y 18 ° C. Además, todos los vinos de la bodega llevan en su etiqueta un dibujo del artista Enrique Torrijos que recrea la silueta de una cara con un estilo primitivo y sincretista, símbolo, otra vez, de la combinación entre lo antiguo y lo moderno.



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Care Garnacha Nativa</b>	6	75 cl	Garnacha negra 8 meses roble Francés Alc. Vol. 14°
 <b>Care Cariñena Nativa</b>	6	75 cl	Cariñena 8 meses roble Francés Alc. Vol. 14°
 <b>Care Garnacha Blanca Nativa</b>	6	75 cl	Garnacha blanca 2 meses barrica francesa Alc. Vol. 14°
 <b>Care Blanco Sobre Lias</b>	6	75 cl	Garnacha blanca y Chardonnay 2 meses sobre lias Alc. Vol. 13,5°
 <b>Care Rosado Solidarity</b>	6	75 cl	Tempranillo Cabernet Sauvignon 3 meses Alc. Vol. 13°
 <b>Care Tinto Sobre Lias</b>	6	75 cl	Tempranillo Syrach 2 meses barrica francesa Alc. Vol. 13,5°
 <b>Care Finca Bancales S. Vineyard</b>	6	75 cl	Garnacha negra 100% 12 meses roble Francés Alc. Vol. 14°
 <b>Care Finca Marimú S. Vineyard</b>	6	75 cl	Cariñena 100% 12 meses roble Francés Alc. Vol. 14°

# negón

## BODEGA NEGRO GONZÁLEZ

### Bodegas Negon

#### Características

Nuestros vinos son un fiel reflejo de la historia del vino de la zona del Valle del Rianza que nuestros abuelos elaboraban hace décadas como vinos de la tierra.

#### Cosecha

Este vino de terruño emplea uva procedente en un 50 % del viñedo El Almendro plantado en el año 2000, en el que la familia realiza un proceso denominado «cirugía del racimo». El otro 50% procede de viñas centenarias de un coupage de uvas de Tinta Fina, Albillo y Garnacha Tinta



**Negon 2013/14**  
D.O RIBERA DEL DUERO

- 6 unidades/caja  
75 cl
- Tempranillo, albillo, garnacha, macabeo
- 16 meses roble Francés  
Alc. Vol. 14,5°



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>1.618 Claret 2015</b>	6	75 cl	Tempranillo, albillo, garnacha macabeo 24 meses roble francés Alc. Vol. 14°
 <b>Kairyo 2018</b>	6	75 cl	Tinto Fino 100% 23 meses roble Francés Alc. Vol. 16°
 <b>Dharma de Negon 2014</b>	6	75 cl	Tempranillo, albillo, garnacha macabeo 24 meses roble Francés Alc. Vol. 16°



## Ars Memoria

**D.O. NAVARRA**



6 unidades/caja  
75 cl



100% Cabernet  
Sauvignon



Alc. Vol. 15,5°



18 meses en barricas  
de roble y 2 años en  
hormigón.



Entre 15°-17°C.



Maridaje:  
carnes blancas.



CONTIENE SULFITOS



  
**TANDEM**  
Valle de Yerri, Navarra

### Características

Las sierras de Andía, Urbasa y Lokiz son la frontera norte natural entre el clima continental Mediterráneo y el Atlántico en la Península Ibérica. San Sebastián y el Golfo de Vizcaya están a tan solo 50 km.

Viticultura tradicional sostenible en seco con condiciones naturales perfectas para que el terruño quede impreso en nuestros vinos. Nuestro compromiso con la naturaleza es total porque solamente así se pueden elaborar vinos naturales, elegantes y auténticos.

Nuestro compromiso es seguir el camino que nos hemos marcado, un camino diferente al resto, que apuesta por el respeto a la naturaleza, el mimo exquisito en todo cuanto hacemos y el trabajo con la mínima intervención posible. Todo ello con el objetivo de hacer vinos elegantes y con personalidad, que expresen el carácter de la tierra donde nacen y que consigan la plena satisfacción de nuestros clientes».

### Cosecha

Ars Memoria «Nuestros seres queridos y socios son muy importantes para nosotros y van a estar siempre en nuestra memoria. Nos dejaron Enrique Rodríguez en febrero de 2006 y Jose Mari Fraile padre en octubre de 2011. Sin ellos no estaríamos donde estamos ni seríamos lo que somos hoy. Siempre estarán en nuestra memoria y nuestro trabajo intenta rendirles homenaje en todo cuanto hacemos. El vino ars memoria es el mejor homenaje que podemos imaginar».

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Casual Blanco</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viura</li> <li>4 meses sobre lías</li> <li>Alc. Vol. 13°</li> </ul>
 <b>Casual Rosado</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha negra 100%</li> <li>Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Inmácula</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vioagner, viura</li> <li>8 meses de roble Francés</li> <li>Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Ars In Vitro</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo 100%</li> <li>2 años hormigón</li> <li>Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Inmune</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha</li> <li>7 meses de hormigón</li> <li>Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Ars Nova</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merlot, Cabernet Tempranillo</li> <li>9 meses roble 2 años hormigón</li> <li>Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Invoca</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha,</li> <li>9 meses de roble Francés</li> <li>Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Mácula</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Merlot, Cabernet Sauvignon</li> <li>18 meses roble 2 años hormigón</li> <li>Alc. Vol. 15°</li> </ul>

# - BODEGAS - PETRÓN

## Bodega Petrón

### Características

Sus vinos son elaborados en una bodega de arquitectura moderna y pertenecen a la denominación de origen Ribeira Sacra, y están catalogados como vinos de Amandi..

### Cosecha

Es un espectacular vino tinto elaborado con la variedad de uva 100% Mencia bajo el amparo de la denominación de origen Ribeira Sacra, Las uvas con las que se elabora este vino proceden de cepas de Mencia con más de 30 años de antigüedad. En bodegas Petrón conservan al máximo las prácticas tradicionales para la elaboración del vino.



### Prómine Singular D.O RIBERA SACRA

6 unidades/caja  
75 cl

Mencia 100%

6 meses barrica  
Alc. Vol. 15°



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Prómine</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencia 100%</li> <li>Alc. Vol. 13,6°</li> </ul>
 <b>Prómine Barrica</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencia 100%</li> <li>Alc. Vol. 13,2°</li> </ul>
 <b>Prómine Rosado</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mencia 100%</li> <li>Alc. Vol. 13°</li> </ul>

# CASTELO

D E M E D I N A

58



## Castelo Medina Sauvignon

**D.O. RUEDA**

6 unidades/caja  
75 cl

100% Sauvignon Blanc

Alc. Vol. 13,5°

2 meses en barricas de roble con sus lías.

Entre 6°-8°C.

**Maridaje:**  
Se trata de un vino perfecto para acompañar el aperitivo, mariscos, pescados blancos (bacalao, rodaballo, rape y lubina) o ensaladas.

CONTIENE SULFITOS



### Características

El proyecto Bodegas Castelo de Medina, ubicado en Villaverde de Medina y en plena Denominación de Origen Rueda, comenzó su andadura el 28 de noviembre de 1995. Una bodega, un sueño que ha ido creciendo de manera sostenida hasta hoy. La situación de nuestra bodega en este municipio vallisoletano no fue casual.

El viñedo del que procede este vino se ubica en la localidad de Villaverde de Medina (Valladolid). Los suelos son en su mayoría franco-arcillo-arenosos, predominando los elementos gruesos, que proporcionan frescura durante la noche e irradian el calor hacia los racimos durante el día.

El viñedo del que procede este vino tiene un rendimiento medio de 5.000 kilos de uva por hectárea.

40 hectáreas de la variedad Sauvignon Blanc con una antigüedad media de 25 años.

### Cosecha

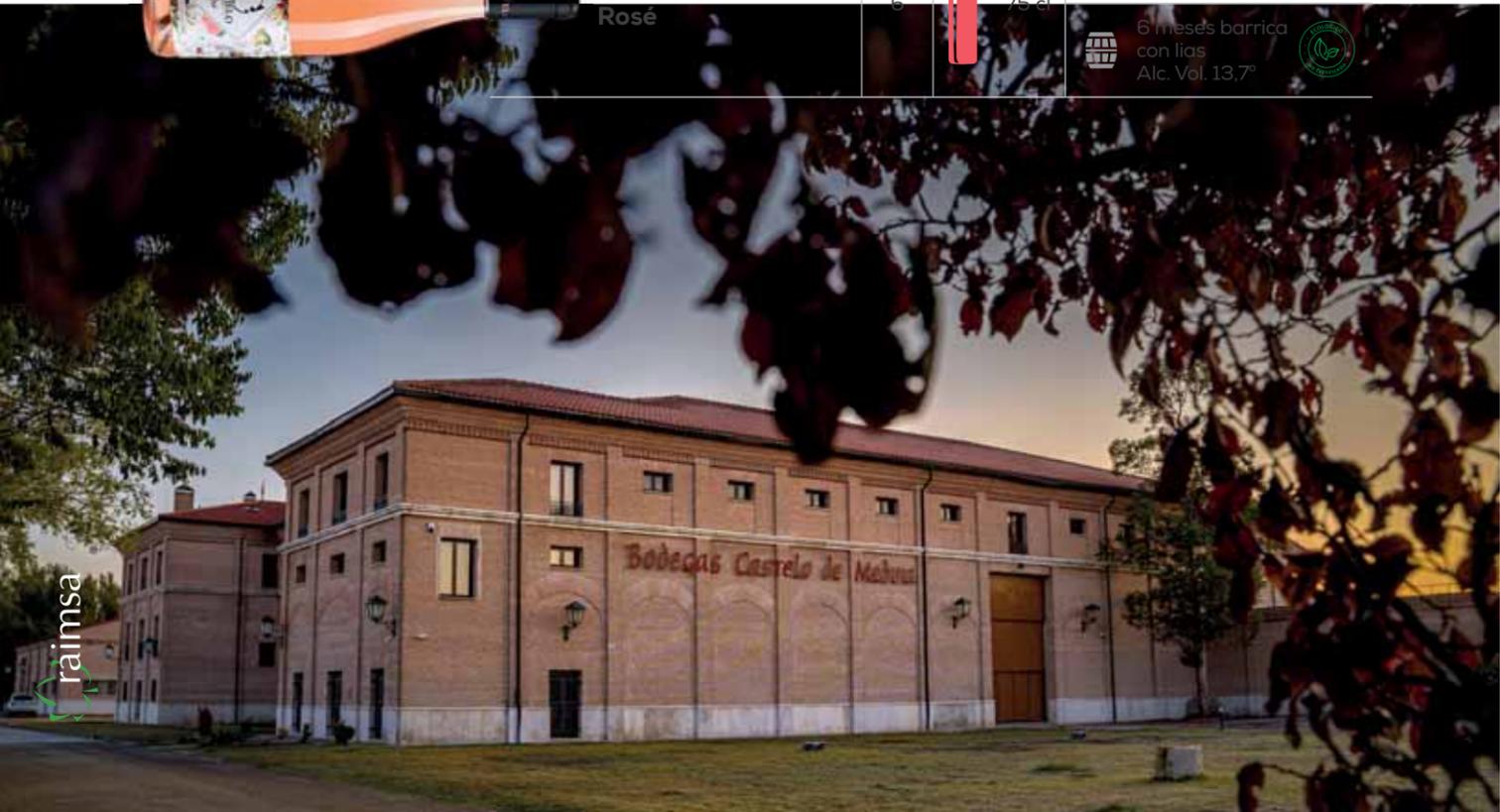
Un vino 100% Sauvignon Blanc singular, fresco y expresivo.

Esta variedad, originaria de la región francesa de Burdeos, se ha adaptado perfectamente al suelo y clima de la D.O. Rueda, lo que nos ha permitido poseer 40 hectáreas de viñedo de este tipo de uva.

La elaboración se lleva a cabo con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, tras varias horas de maceración en frío y un desfangado estático.

59

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Castelo Medina Verdejo</b>	6	75 cl 150 cl	Verdejo 100% 3 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°
 <b>Castelo Medina Verdejo Vendimia Seleccionada</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 3 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°
 <b>Castelo Medina Sauvignon Vendimia Seleccionada</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 3 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°
 <b>Castelo Medina Verdejo Fermetado en Barrica</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 6 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°
 <b>Castelo Medina Verdejo Prefiloxérico</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 12 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°
 <b>Castelo Medina Rosé</b>	6	75 cl	Albariño 100% 6 meses barrica con lias Alc. Vol. 13,7°



# DAVIDE

## Bodega Davide

### Características

En el año 2003 iniciamos la construcción de la nueva bodega sobre la casa centenaria familiar. Desde aquel entonces hemos trabajado sin pausa en potenciar los viñedos heredados de más de 25 años de vida e identificar los mejores terruños de la DO. Rías Baixas donde cultivar nuestro futuro.

### Cosecha

Micro terroirs próximos al mar, de suelos pobres, franco-arenosos con conchas marinas. Situados en enclaves únicos del Valle del Salnés.

Viticultura reflexiva: Una manera propia de trabajar, entender y respetar la viña.



### Davide D.O RIAS BAIXAS

- 6 unidades/caja 75 cl
- Albariño 100%
- 9 meses sobre lias Alc. Vol. 13°



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
------------	-----	-----------	-------------

 <b>Observador</b>	6	75 cl	Albariño y Godello 9 meses sobre lias Alc. Vol. 13°
 <b>Perfeccionista</b>	6	75 cl	Albariño 100% 6 meses barrica con lias Alc. Vol. 13°



## Gran Colegiata Original

**D.O. TORO**

-  6 unidades/caja  
75 cl
-  Tinta de Toro 100%
-  Alc. Vol. 14°
-  18 meses en barricas de roble americano.
-  Entre 15-18°C.
-  Maridaje:  
Ternera, cordero, carne de caza (ciervo, carne de venado).
-  CONTIENE SULFITOS



### Características

¿Por qué "Original" y qué representa? "Colegiata" fue la marca que Fariña utilizó para comercializar sus primeros vinos elaborados con la Tinta de Toro, allá por los años 70.

Fue el "origen", un punto de partida, un nuevo enfoque de cómo creíamos que debía ser el vino de Toro en un ya avanzado siglo XX.

Y fue un Gran Colegiata Reserva el primer vino de la bodega que en los años 80 tuvo un gran reconocimiento internacional y el que nos abrió las puertas a los mercados exteriores, pero, además, consiguió que, tanto la prensa especializada como el mercado nacional, comenzasen a tener en cuenta los vinos de la región y a cambiar el concepto que de ellos tenían.

Esto supuso un punto de inflexión para nuestra bodega y para el desarrollo de la Denominación de Origen Toro.

### Cosecha

Elaborado con Tinta de Toro de viñedos en pie franco de más de 60 años, vendimiados a mano, con 18 meses de crianza. Es el vino icónico de Fariña y uno de los vinos más premiados de la bodega. Elegante, complejo, y bien equilibrado, resulta perfecto con quesos curados, guisos, carnes y platos con mucho sabor.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Vino Toro Colegiata Rosado</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo 100%</li> <li>Sin envejecimiento Alc. Vol. 12,5°</li> </ul>
 <b>Vino Toro Colegiata Malvasia</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Malvasia 100%</li> <li>Sin envejecimiento Alc. Vol. 12,5°</li> </ul>
 <b>Vino Primero Toro</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinta de Toro 100%</li> <li>18 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Vino Toro Lagrima Tinto</b>	6	75 cl 150cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinta de Toro 100%</li> <li>4 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Vino Fariña Crianza Toro</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinta de Toro 100%</li> <li>12 meses Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Vino Toro Campus Gothorum</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tinta de Toro 100%</li> <li>15 meses Alc. Vol. 14°</li> </ul>
 <b>Vino Toro Colegiata Tinto Joven</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo 100%</li> <li>4-6meses Alc. Vol. 13,5°</li> </ul>
 <b>Val De Reyes Tinto Dulce Toro</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tempranillo 100%</li> <li>4 años Alc. Vol. 14°</li> </ul>

# SAURA

## Bodegas Saura

### Características

La finca es refugio de fauna y naturaleza, así como de nuestras emociones más libres. La belleza es conmovedora y nos sentimos privilegiados de recoger los frutos de la generosidad de la naturaleza más indómita, en forma de unos viñedos de utopía.

### Cosecha

La elaboración es muy tradicional y se mezclan uvas despalilladas con racimos enteros al 30%. Fermentación en depósitos de piedra caliza de una cantera cercana a la bodega, con dos remontados diarios. Maceración media, de 10 días.



### Mesías D.O. BULLAS

- 6 unidades/caja  
75 cl
- 100% Monastrell
- Piedra caliza 3 meses  
barrica 9 meses  
Alc. Vol. 14,5°



REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Cauro Ventum</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha negra 100%</li> <li>Piedra caliza y barrica 2 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>
 <b>Cogevientos</b>	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garnacha negra i Monastrell</li> <li>Piedra caliza y barrica 2 meses Alc. Vol. 14,5°</li> </ul>



## Bigardo

V.T. ZAMORA

-  6 unidades/caja 75 cl
-  100% Tinta de Toro
-  Alc. Vol. 13,5°
-  10 meses en barrica de roble.
-  Entre 15 y 17°C.
-  Maridaje: Carnes, Queso Parmesano, Aperitivos y Canapés, Barbacoa, Carne Blanca, Setas, Aves .
-  CONTIENE SULFITOS



### Características

Bigardo es un vino definido por su propio creador como "lógico, de verdad, de conciencia tranquila". Su irreverente etiqueta, compuesta por una mano que hace el símbolo de los cuernos, refleja el carácter provocador de este joven tinto zamorano elaborado mediante microvinificaciones por parcelas.

### Cosecha

Pues sí, Bigardo, expresión utilizada en la región vinícola de Toro, y que hace referencia a un joven rebelde que no hace caso a nadie, te está llamando a gritos para sacarte tu lado más transgresor, canalla y revolucionario. Así es este vino y así de clarito te lo está contando. La provocación no está reñida con la elegancia.

	REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	Satelite	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tinta de Toro 100% </li> <li> 12 meses Alc. Vol. 14° </li> </ul>
	Maldito Parne	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tinto Fino 100% </li> <li> 12 meses Alc. Vol. 14° </li> </ul>
	Pellejo	6	75 cl	<ul style="list-style-type: none"> <li> Tinto Fino 100% </li> <li> 15 meses Alc. Vol. 15.5° </li> </ul>

# WEINGUT

## Dr. H. THANISCH

### ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF



## Riesling DR.

### ALEMANIA

 6 unidades/caja 75 cl

 100% Tinta de Toro

 Alc. Vol. 10,5°

 Crianza 10 meses en depósito inoxidable

 Entre 15 y 17°C.

 Maridaje:  
Ensaladas ligeras,  
mariscos, platos  
asiáticos, así como con  
pollo o un risotto.

 CONTIENE SULFITOS



### Características

El Mosel es parte de las zonas climáticas más cálidas de Alemania. La capacidad del río y del suelo para almacenar calor y reflejar la luz solar minimiza la desviación anual de temperatura y maximiza la fotosíntesis, lo que hace posible la viticultura en esta región, por lo demás, muy fresca. Las uvas de este vino han sido cultivadas en el distrito de Bernkastel por viticultores de gran prestigio, seleccionados por nuestro enólogo.

### Cosecha

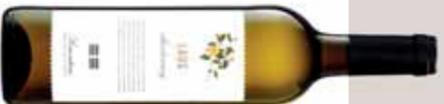
Vivaz con una mineralidad casi juguetona. Un cuenco de frutas, melocotones, pera Williams, frambuesas, grosellas con un toque de pomelo y cumquat. Un vino muy refrescante con un final fresco y seco.

REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
 <b>Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett dry</b>	6	 75 cl	 Riesling 100%  10 meses en fudre de madera Alc. Vol. 10,5°
 <b>Bernkasteler Doctor Riesling Kabinett</b>	6	 75 cl	 Riesling 100%  5 meses en fudre de madera Alc. Vol. 8°
 <b>Bernkasteler Graben Riesling Spätlese</b>	6	 75 cl	 Riesling 100%  5 meses en fudre de madera Alc. Vol. 7,5°



# COLABORACIONES

CLOS COLLTOR D.O. PLA DE BAGES		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Clos Colltor Et. Negre Syrah</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14,5°	
	<b>Clos Colltor Et. Blanca Cab-Merlot</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 14,5°	
WINE & ROSES V.T TIERRA DE CASTILLA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Highway To Hell "Monastrell"</b>	6	75 cl	Sauvignon Blanco 100% Alc. Vol. 14°	
	<b>Light My Fire "Garnacha"</b>	6	75 cl	Garnacha 100% 4-6meses Alc. Vol. 15°	
	<b>Born To Be Wild "Bobal"</b>	6	75 cl	Sauvignon Blanco 100% Alc. Vol. 13°	
	<b>Sympathy For The Devil "Verdejo"</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 4-6meses Alc. Vol. 12,5°	
FAMÍLIA BARRIOBERO D.O. RIOJA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>1964 Tinto/Blanco/Rosado</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 12,5°	
	<b>Longoria Crianza</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 13,5°	

FAMÍLIA BARRIOBERO D.O. RIOJA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Longoria Reserva</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°	
BODEGAS LAUS D.O. SOMONTANO		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Laus Chardonnay</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°	
	<b>Laus Rosado</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 12,50°	
	<b>Laus Roble</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°	
	<b>Laus Tinto Joven</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 13°	
	<b>Laus Tinto Crianza</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14,5°	
MERAYO D.O. BIERZO		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Merayo Tinto Joven</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°	
	<b>Merayo Tres Filas Tinto</b>	6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 14°	

BODEGA MERAYO D.O. BIERZO		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Merayo Godello</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13°
VILLANUEVA D.O. RIAS BAIXAS		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Vino Albariño Villanueva</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 12,5°
EL SUEÑO DE LAS ALFORJAS D.O. LEÓN		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Cascabel Blanco Albarin</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°
	<b>Tal Cual Prieto Picudo</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 13°
	<b>Mojalpico Rosado</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°
QUINTA DE AVES I.G.P. CAMPO DE CALATRAVA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Quinta De Aves Rosado Cabernet</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 13,5°
	<b>Quinta De Aves Chardonnay</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 13°
	<b>Quinta De Aves Syrah</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14°

QUINTA DE AVES I.G.P. CAMPO DE CALATRAVA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Quinta De Aves Tempranillo</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14°
SEÑORIO DE SARRIA D.O. NAVARRA		REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>S.Sarria Rosado</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14°
	<b>S.Sarria Rdo Garnacha</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 14°
	<b>Guelbenzu Evo</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14,5°
	<b>Guelbenzu Azul</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 14,5°
	<b>Guelbenzu Vierlas</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 9 meses Alc. Vol. 14,5°
	<b>Bornos 100 Verdejo Frizzante</b>		6	75 cl	Verdejo 100% 8 meses Alc. Vol. 5,5°

WOLFBERGER A.O.C ALSACE	REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Wolfberger Blanco Gewurztraminer</b>	6	 75 cl	 Verdejo 100%  9 meses Alc. Vol. 13,5°
	<b>Wolfberger Blanco Riesling</b>	6	 75 cl	 Verdejo 100%  8 meses Alc. Vol. 12,5°
	<b>Wolfberger V.T. Gewurztraminer</b>	6	 75 cl	 Verdejo 100%  9 meses Alc. Vol. 12°
	<b>Wolfberger V.T. Riesling</b>	6	 75 cl	 Verdejo 100%  8 meses Alc. Vol. 12,5°
	<b>Wolfberger V.T. Tokay Pinot Gris</b>	6	 75 cl	 Verdejo 100%  9 meses Alc. Vol. 13°
CELLERS UNIÓ D.O. TERRA ALTA	REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Poboleda</b>	6	 75 cl	 Bardolino 100%  9 meses Alc. Vol. 14,5°
DECRODI ITALIA	REFERENCIA	U/C	CAPACIDAD	INFORMACIÓN
	<b>Lambrusco Decordi</b>	6	 75 cl	 Bardolino 100%  9 meses Alc. Vol. 7,5°



## Vermut Medusa

Els la van idear, retocar i polir fins arribar a ser la mateixa que treballem nosaltres avui dia. És per això que diem que és un vermut clàssic, fet com a l'antiga. Per la seva elaboració triem sempre productes de qualitat, des del vi fins a l'últim botànic present en la formulació.

### Medusa Vermut Negro

ESPAÑA

- Alc. Vol.: 15°
- Estilo: Vermut
- Formato: Botella 6 x 70cl

### Medusa Vermut Blanco

ESPAÑA

- Alc. Vol.: 15°
- Estilo: Vermut
- Formato: Botella 6 x 70cl



## Sangría Bag in Box

Bag Box 20 litros



# Trabanco®

## Sidra Trabanco

Trabanco es sinónimo de sidra natural. Desde el año 1925 se elabora con las mejores manzanas de variedades seleccionadas, siguiendo métodos tradicionales.

Desde su fundación, la compañía ha sabido conjugar su condición de empresa familiar con una decidida apuesta por la calidad.

Para su elaboración, seleccionamos las mejores variedades de manzana y elaboramos un mosto de manzana 100% natural, que fermentará con levaduras naturales.



### Trabanco sidra natural

**SIDRA**



6-12 unidades/caja  
70 cl



Variedades de Manzana



3 meses  
Alc. Vol. 6°



### Sidra Trabanco Selección

**SIDRA**

- Alc. Vol. 6°
- Variedades de manzana: Amarga, ácida y acidulada
- Formato: 6-12 x 70 cl

### Sidra Alicia

**SIDRA**

- Alc. Vol. 6,5°
- Martina de nuestra propia plantación de manzanos familiar. Es una variedad prácticamente olvidada y recuperada tras años de estudio en el campo.
- Formato: 6-12 x 70 cl

### Sidra Camín Sin Alcohol

**SIDRA**

- Alc. Vol. 0,9°
- Variedades de manzana: Ácidas y dulces.
- Formato: 6-12 x 70 cl