



CATÁLOGO 2016

PARXET
TITIANA
SIGNAT
MONT-FERRANT
RVT/ MARQUÉS DE ALELLA
R.RAVENTÓS
TIONIO
BASAGOITI
PORTAL DEL MONTSANT
ÀRID VINS
VINS D'URPINA
CELLER ROTLLAN TORRA
AGRICOLA FALSET
CASA DE LA ERMITA
PAZO PONDAL
BODEGA OTTO BESTUÉ
COTO DE GOMARIZ
BODEGUES ROQUETA
AGRICOLA SANT JOSEP
MEDRANO IRAZU
BODEGAS URETA
VEGA DEL CASTILLO
VINAGRERIAS JEREZANAS
KUHRI
ONE GIN
ON THE ROCKS
QUANA
SALSALELLA
VARIOS



PARXET ANIVERSARIO

CHARDONNAY Y PINOT NOIR

COLOR PAJIZO BRILLANTE CON REFLEJOS INTENSOS Y BURBUJA CONTINUA. AROMA DE FRUTAS INTENSO, FLORAL Y PERSISTENTE. FRESCO Y SABROSO, BUENA ACIDEZ Y DE SABOR AMPLIO, ESTRUCTURADO Y VOLUMINOSO CON LIGERAS NOTAS TOSTADAS.

FORMATOS: 750 ML.



MARIA CABANÉ GRAN RESERVA

MACABEO, PARELLADA Y Pansa Blanca

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES. BURBUJA MUY FINA Y PERSISTENTE. AROMA DELICADO PERSONALIZADO EN EL QUE LA Pansa Blanca CARACTERIZA SU SELLO DE ALELLA. AMPLIO EN BOCA CON PERSONALIDAD Y VOLUMEN.

FORMATOS: 750 ML.



BRUT NATURE

MACABEO, PARELLADA Y Pansa Blanca

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES. BURBUJA MUY FINA. AROMA DELICADO PERSONALIZADO EN EL QUE LA Pansa Blanca CARACTERIZA SU SELLO DE ALELLA. EN BOCA ES FRESCO, LIGERO, EQUILIBRADO Y MUY SECO.

FORMATOS: 375ML, 750ML, 1500ML Y 3000ML.



BRUT RESERVA

MACABEO, PARELLADA Y Pansa Blanca

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES. BURBUJA MUY FINA. AMPLIO, AFRUTADO E INTENSO.

FORMATOS: 750 ML.



CUVEÉ 21

MACABEO, PARELLADA Y Pansa Blanca

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES. BURBUJA MUY FINA Y PERSISTENTE CON TENDENCIA A FORMAR CORONA DE ESPUMA. AMPLIO, AFRUTADO E INTENSO. EN BOCA EXPLOTA EL EQUILIBRIO AROMÁTICO Y GUSTATIVO CARACTERÍSTICO DE LAS VARIEDADES Y LA CRIANZA.

FORMATOS: 750 ML.



BRUT

MACABEO, PARELLADA Y PANSÀ BLANCA

TONO MUY PÁLIDO CON REFLEJOS VERDES. CON BURBUJA MUY FINA Y PERSISTENTE. EN NARIZ AMPLIO, AFRUTADO E INTENSO.

FORMATOS: 750 ML.



RESERVA SEMI SECO

MACABEO, PARELLADA Y PANSÀ BLANCA

AMPLIO, AFRUTADO E INTENSO, CON EL EQUILIBRIO AROMÁTICO Y GUSTATIVO CARACTERÍSTICO DE LAS VARIEDADES Y LA CRIANZA.

FORMATOS: 750 ML.



BRUT ROSÉ

100 % PINOT NOIR

CRIANZA EN BOTELLA DE 12-18 MESES.

PRESENTA UN COLOR GROSELLA MUY VIVO. NOTA INTENSAS DE FRUTA ROJA (FRESA, FRAMBUESA).

BOCA FRESCA, AGRADABLE, BURBUJA FINA.

FORMATOS: 750 ML.



CUVÉE DESSERT

PINOT NOIR

ES UN CAVA DULCE IDÓNEO PARA LOS POSTRES

FORMATOS: 375 ML.



TITIANA NATURE

100 % Pansa Blanca

PRESENTA UN COLOR AMRILLO CON REFLEJOS PAJIZOS COMO RESULTADO DE LA FERMENTACIÓN EN BARRIA. NARIZ MUY SUGERENTE, DESTACANDO LOS AROMAS DE FRUTA BLANCA MADURA, CARACTERÍSTICOS DE LA Pansa Blanca, CON NOTAS LIGERAS DE TOSTADOS Y CÍTRICOS. AMPLIO Y MUY FRESCO EN BOCA, PERO CON ESTRUCTURA Y UN LARGO POST-GUSTO.

FORMATOS: 750 ML.



TITIANA PINOT NOIR

100% PINOT NOIR

DE COLOR ROSA CON REFLEJOS DE RUBÍ CLARO, LIMPIO Y MUY ELEGANTE. DESTACAN LOS FRUTOS MADUROS DEL BOSQUE Y EN BOCA ES MUY CORPULENTO, MUY SABROSO Y MUY LARGO.

FORMATOS: 375 ML, 750 ML. I 1.500 ML



TITIANA VINTAGE

100 % CHARDONNAY

COLOR INTENSO CARACTERÍSTICO DEL CHARDONNAY, ASÍ COMO MAYOR FACILIDAD PARA FORMAR LA CORONA DE ESPUMA EN LA SUPERFICIE. COMPLEJO EN NARIZ CON UN SABOR AMPLIO Y ESTRUCTURADO. LIGERO TOQUE DE NOTAS TOSTADAS.

FORMATOS: 750 ML.



TITIANA Pansa Blanca (BRUT)

100% Pansa Blanca

PARTE DEL VINO FERMENTA EN ROBLE. TIENE UNA NARIZ MUY SUGERENTE, DESTACANDO AROMAS AFRUTADOS CON LIGERAS NOTAS TOSTADAS. EN BOCA ES AMPLIO, ESTRUCTURADO Y LARGO.

FORMATOS: 750 ML.



TITIANA MONTALEGRE

70% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR

AROMAS DE FRUTA BLANCA MUY MADURA Y MANZANA AL HORNO. EN BOCA ES AMPLIO, ESTRUCTURADO Y VOLUMINOSO CON NOTAS DE TOSTADOS Y BOLLERÍA COMO RESULTADO DE LA LARGA CRIANZA. PRESENTA UNA BURBUJA FINA E INTEGRADA.

FORMATOS: 750 ML.

SIGNAT

D.O. CAVA



BRUT

XAREL.LO 75% MACABEO 25%

COLOR PÁLIDO. AROMA ELEGANTE, FRUTA BLANCA CON NOTAS FLORALES. LIMPIO EN BOCA, BURBUJA FINA E INTEGRADA. CAVA FRESCO Y AFRUTADO.

FORMATOS:750 ML.



BRUT RESERVA

XAREL.LO 75% MACABEO 25%

COLOR AMARILLO PÁLIDO . AROMA ELEGANTE DE FRUTA BLANCA CON NOTAS DE BRIOXERÍA Y PAN TOSTADO. LIMPIO EN BOCA, BURBUJA FINA E INTEGRADA. FRESCO Y AFRUTADO.

FORMATOS:750 ML.



BRUT ROSÉ

PINOT NOIR 100%

COLOR ROSADO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS, LIMPIO E INTENSO. AROMA DE FRUTOS ROJOS SILVESTRES. EN BOCA ES VIGOROSO, FRESCO, SABROSO Y CON Matices florales.

FORMATOS:750 ML.



BRUT NATURE

XAREL.LO 75% MACABEO 25%

COLOR PAJIZO BRILLANTE, BORDE DORADO. AROMA POTENTE,DE FRUTA BLANCA Y MADURA Y LIGERAS NOTAS DE BRIOXERIA.. EN BOCA REFLEJA LA CRIANZA QUE SE REFLEJA EN LAS BURBUJAS, FINAS Y SUTILES. POST GUSTO LARGO Y PERSISTENTE.

FORMATOS:750 ML.Y 1500 ML

**GRAN CUVÉE GRAN RESERVA EXTRA BRUT**

5% CHARDONNAY ,25% XAREL.LO , 30% MACABEO ,25% PARELLADA
EXTRA BRUT. 4 AÑOS DE CRIANZA.

A LA VISTA PRESENTA TONALIDADES PÉLIDAS, QUE SE DECANTAN LIGERAMENTE HACIA EL VERDE. AROMAS LIMPIOS Y PRIMARIOS. EL CONTENIDO DE AZÚCARES ES MUY BAJO Y EL GUSTO DE FRUTA MADURA (MANZANA Y LIMÓN) ES PRECISO Y DEFINIDO, ASÍ TAMBIÉN UN SABOR MÁS LEJANO A ANÍS.

FORMATOS:750 ML.

**BERTA BOUZY**

24% MACABEO, 36% XAREL.LO, 25% PARELLADA, 15% CHARDONNAY
EXTRA BRUT

FRUTAS FRESCAS Y HIERBAS AROMÁTICAS QUE EQUILIBRAN Y MATIZAN UN GUSTO VOLUMINOSO Y A LA VEZ SUAVE. UNA MADUREZ MODERADA Y UNA ACIDEZ CONTENIDA CONFIEREN A ESTE CAVA UNA AGRADABLE PLENITUD. EL ENVEJECIMIENTO EN BOTAS DE ROBLE FRANCES DURANTE UN MÍNIMO DE 3 MESES APORTA UNA COLORACIÓN INTENSA Y AROMAS DISCRETOS DE VAINILLA.

FORMATOS:350ML,750 ML.Y 1.500ML

**AGUSTÍ VILARET**

10% MACABEO, 10% XAREL.LO, 10% PARELLADA, 75% CHARDONNAY
EXTRA BRUT. 4 AÑOS DE CRIANZA.

DELICIOSA PROFUNDIDAD AROMÁTICA DE CÍTRICOS Y AHUMADOS QUE SE COMBINAN CON UNA NOTA MINERAL FINAL APORTADA POR EL CHARDONNAY.

FORMATOS:750 ML.

MONT-FERRANT

D.O. CAVA



BRUT TRADICIÓ

XAREL-LO 37%, PARELLADA 25%, MACABEO 33% CHARDONNAY 5%
BRUT. 15-20 MESES CRIANZA

DE COLOR AMARILLO PÁLIDO, BRILLANTE Y CON TONOS LIGERAMENTE VERDOSOS. AROMAS A FRUTA FRESCA Y FLORES CON PUNTAS AROMÁTICAS QUE RECUERDAN A LA FLOR DE AZAHAR Y A LA PIÑA.

FORMATOS:750 ML.



BLANES NATURE

MACABEO 29%, PARELLADA 26% XAREL-LO 40% CHARDONNAY 5%
BRUT NATURE. 20-30 MESES CRIANZA

AROMAS DE PIELS DE CÍTRICOS, CORTEZA DE ÁRBOLES , ROMERO, TOMILLO. LA ESPUMA Y LA S BURBUJAS SE FUNDEN EN UN TODO A MEDIDA QUE VA EVOLUCIONANDO DESPRENDIENDO UN LEVE Y DELICADÍSIMO HILO DE HUMO.}

FORMATOS:750 ML.



BRUT ROSÉ

GARNACHA 40% , MONASTRELL55% Y PINOT NOIR 5%
BRUT. 15-20 MESES DE CRIANZA

TONALIDAD ROSADA, LIMPIA SIN OXIDACIÓN Y CON UNA PERSISTENTE CORONA BLANCA. AROMA ELEGANTE, PREDOMINAN LAS NOTAS DE FRUTAS DEL BOSQUE. TEXTURA SEDOSA Y BOUQUET ARMÓNICO.

FORMATOS:750 ML.



BRUT L'AMERICANO

XAREL-LO 37% PARELLADA 25% MACABEO 33% CHARDONNAY 5%
BRUT. 15-20 MESES DE CRIANZA

DELICIOSA PROFUNDIDAD AROMÁTICA DE CÍTRICOS Y AHUMADOS QUE SE COMBINAN CON UNA NOTA MINERAL FINAL APORTADA POR EL CHARDONNAY.

FORMATOS:750 ML.



D.O. ALELLA



MARQUÉS DE ALELLA ALLIER

CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA.

SOBRE LÍAS

AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS DORADOS. MUY LUMINOSO. AROMA LIMPIO, MADERA CREMOSA, LÍAS FINAS CON UN FONDO TODAVÍA VEGETAL VARIETAL CHARDONNAY NO MUY PRONUNCIADO. EN BOCA ELEGANTE, CREMOSO Y AHUMADO. RECUERDOS DE HIERBAS AROMÁTICAS DE LAS LÍAS Y DE HENO.

FORMATOS: 750 ML..



GALÁCTICA

PANSA BLANCA

SOBRE LÍAS

DE COLOR AMARILLO CON REFLEJOS VERDOSOS. AROMA INTENSO, FRANCO Y FRUTAL, FIEL REFLEJO DE LA VARIEDAD. EN BOCA ES UN VINO CON VOLUMEN Y CORPULENTO. ESTRUCTURADO Y POTENTE POR SU ELABORACIÓN.

FORMATOS: 750ML.



MARQUÉS DE ALELLA

PANSA BLANCA

SOBRE LÍAS

VINO BLANCO QUE A LA VISTA APARECE COMO UN VINO GRASO CON REFLEJOS VERDOSOS CARACTERÍSTICOS. EN LA NARIZ EXPLOTA TODA LA PERSONALIDAD DE LA PANSA BLANCA AFRUTADA Y UNTUOSA. EN BOCA ES UN VINO CON VOLUMEN, LARGO Y MUY PECULIAR, DEJANDO ESTE LEVE REGUSTO DE DULZURA DE LA UVA.

FORMATOS: 1500ML., 750 ML. Y 500 ML



RAVENTÓS DE ALELLA TINA 9

100% PANSA BLANCA

PANSA BLANCA SELECCIONADA DE LAS MEJORES UVAS DE LAS PARACELAS, CON UN PUNTO DE MADUREZ MÁS ÓPTIMO. APORTA UN AROMA Y UN PASO EN BOCA MÁS MADURO, GRASO Y VOLUMINOSO. GANA EN LONGITUD Y PERSISTENCIA, SIN PERDER EL FRESCOR Y EL CARÁCTER AFRUTADO Y VIVO DEL MARQUÉS DE ALELLA.

FORMATOS: 750ML.



PANSA ROSADA

100% PANSA ROSADA

COLOR ROSADO DE PIEL DE CEBOLLA, CARACTERÍSTICO DE LA VARIEDAD DE LA UVA. EN NARIZ DESTACAN AROMAS DE FRUTAS ROJAS COMO LA FRESA ASÍ TAMBIÉN COMO FRUTA BLANCA Y UN LIGERO TOQUE FLORAL. EN BOCA ES LIGERO CON UNA BUENA ACIDEZ, EQUILIBRADO, FRESCO Y ELEGANTE.

FORMATOS: 750ML.



D.O. ALELLA



SEPO

PANSA BLANCA

A LA VISTA APARECE COMO UN VINO GRASO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN LA NARIZ EXPLOTA LA PERSONALIDAD DE LA PANSA BLANCA CON UNA ELEVADA INTENSIDAD AROMÁTICA, DESTACAN LOS AROMAS DE FRUTA BLANCA FRESCA Y NOTAS FLORALES. ES UN VINO JOVEN, CON UNA ENTRADA AMABLE Y MUY ELEGANTE

FORMATOS: 750 ML..



MARQUÉS DE ALELLA MASNOVÍ

SYRAH 100%

A LA VISTA ES UN VINO DE COLOR ROSADO DE INTENSIDAD MEDIA Y CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. EN NARIZ EXPLOTA LA PERSONALIDAD DE LA SYRAH, AFRUTADO Y ELEGANTE. EN BOCA ES UN VINO AGRADABLE, CON VOLUMEN, LARGO Y REFRESCANTE

FORMATOS: 750 ML..



VIIGNIER

VIIGNIER

SOBRE LÍAS

COLOR MUY PÁLIDO CON RELEJOS VERDOSOS CARACTERÍSTICOS DE SU JUVENTUD. SU AROMA ES INTENSO, COMPLEJO Y FRANCO (NELOCOTÓN, FRYTA BLANCA Y CÍTRICOS). EN BOCA ES UN VINO CON FRESCOR, LIGERO Y SUTIL. UN VINO ELEGANTE Y DELICADO.

FORMATOS: 750ML.



PERFUM DE PANSA BLANCA

PANSA BLANCA

AROMAS A UVA, OXIDATIVAS, Y EN BOCA ES COMO SI COMIÉRAMOS UVA: ASTRINGENTE, DULCE Y FRESCO.

FORMATOS: 500ML.

PERFUM DE VIIGNIER

EN NARIZ EXPLOTA LA PERSONALIDAD DE LA VARIEDAD VIIGNIER AFRUTADA Y FLORAL. EN BOCA ES UN VINO CON VOLUMEN, DULCE Y CON UNA ACIDEZ QUE LO HACE EXTRAORDINARIAMENTE EQUILIBRADO.

FORMATOS: 500ML.



D.O. RIBERA DEL DUERO, D.O. RUEDA



TIONIO

100% TINTA FINA

COLOR CEREZA PICOTA INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. LIMPIO Y MUY BRILLANTE, TIENE UNA ELEGANTE Y FINA LÁGRIMA TINTADA. EN NARIZ, FRUTA NEGRA, SILVESTRE Y MADURA COMBINADA CON TORREFACTOS, CACAO, CAFÉ TOSTADOS Y ESPECIADOS. LLENA LA BOCA DE SENSACIONES AFRUTADAS CON UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

FORMATOS: 750ML Y 1500ML.



AUSTUM

100% TINTA FINA

COLOR CEREZA VIVO CON UN FONDO VIOLÁCEO TÍPICO DE SU JUVENTUD. NARIZ INTENSA Y MUY FRANCA DÓNDE PREDOMINAN LOS AROMAS DE FRUTOS ROJOS Y FLORALES. EN BOCA DESTACA SU FRESCOR Y SU ESTRUCTURA SIN ESTRIDENCIAS DEBIDO A SU CORTO PASO POR BARRICA. ES UN VINO QUE DESPRENDE VIVACIDAD.

FORMATOS: 500ML, 750 ML Y 1.500ML.



AUSTUM VERDEJO

100% VERDEJO

COLOR PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. SU AROMA ES INTENSA, COMPLEJA Y LIMPIA, FIEL A LA VARIEDAD. EN BOCA ES UN VINO FRESCO, UNTUOSO Y POST-GUSTO LARGO. EN DEFINITIVA, UN VINO ELEGANTE Y DELICADO.

FORMATOS: 750ML.



D.O. CA. RIOJA



FUERA DEL REBAÑO

100 % TEMPRANILLO

PRESENTA UN COLOR PROFUNDO, OPACO Y CON MUCHA CAPA. NOTAS DE FRUTOS ROJOS, MUY MADUROS CON FONDO DE AROMAS DE LÁPIZ Y CENIZA, QUE PROVIENEN DE LA BARRICA. EN BOCA ES ESTRUCTURADO Y EL TANINO MUY SUAVE PERO PRESENTE, CON MUCHO PESO.

FORMATOS: 750ML



BASAGOITI

70% TEMPRANILLO, 30% GARNACHA

COLOR ROJO PICOTA CON RIBETES CEREZA. AROMA COMPLEJO Y FRANCO, TOQUES AVAINILLADOS, TOSTADOS Y ESPECIADOS CEDIDOS POR LA BARRICA Y CON Matices de frutos maduros procedentes de la uva. DELICADO, DE CUERPO MEDIO, SUAVE EN SU RECORRIDO CON UNOS TANINOS REDONDOS Y UNA PERSISTENCIA LARGA. VINO ELEGANTE Y MADURO.

FORMATOS: 1500ML, 750ML Y 500ML



NABARI

75% TEMPRANILLO Y 25% GARNACHA

PRESENTA UN COLOR CEREZA VIVO CON UN FONDO VIOLÁCEO TÍPICO DE SU JUVENTUD. NARIZ INTENSA, MADURO Y FRANCO DONDE PREDOMINAN LAS NOTAS DE FRUTOS ROJOS. EN BOCA DESTACA SU GOLOSIDAD Y FRESCURA CON UNA ESTRUCTURA SIN ESTRIDENCIAS.

FORMATOS: 750ML

D.O. COSTERS DEL SEGRE



RAVENTÓS DEL SEGRE

CABERNET SAUVIGNON, GARNACHA NEGRA, SYRAH I TEMPRANILLO

ROJO CON TONALIDADES VIOLÁCEAS. 6 MESES DE BARRICA.. INTENSO CON AROMAS A FRUTA ROJA FRESCA Y ESPECIAS. FRESCO, BIEN ESTRUCTURADO, AFRUTADO Y FÁCIL DE BEBER.

FORMATOS: 750 ML





SANTBRU

TINTO

SAMSÓ, GARNACHA Y SYRAH

COLOR PÚRPURA VIVO, EN NARIZ DESTACAN FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS ASIÁTICAS. JUGOSO, TANINOS SUAVES Y CONCENTRADOS. 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

FORMATOS: 750 ML, 1500ML, 3000ML, Y 5000 ML

BLANCO

GARNACHA BLANCA

DE COLOR AMARILLO PÁLIDO, TRANSPARENTE, EMERGENTES TONOS VERDES. INTENSIDAD FLORAL. MADRESELVA, AROMAS DE PERA Y MELOCOTÓN BLANCO DELICADO.

CRIANZA
1/3 DEL VINO EN BARRICAS DE 500 LITROS DE ROBLE FRANCÉS.
2/3 DE ACERO Y TANQUES DE CONCRETO.

FORMATOS: 750 ML



BRUNUS

TINTO

SAMSÓ, GARNACHA, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

COLOR PÚRPURA VIVO CON BORDES BRILLANTES. AROMA DE FLORES DE PRIMAVERA. CARGAS DE MINERAL, GRAFITOS. GROSELLA, CEREZA Y AROMAS DE ARÁNDANOS. NOTAS ESPECIADAS, TOQUES DE CAFÉ Y AHUMADO. FRESCO Y SABOR INTENSO.

10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO

FORMATOS: 500 ML, 750ML Y 1500ML

ROSÉ

100% GARNACHA TINTA DE 25 AÑOS

COLOR ROJO CEREZA CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. CARNOSO Y ENVOLVENTE. SUGERENTE PALETA DE FRUTOS ROJOS CON DESTELLOS FLORALES.

FORMATOS: 750 ML



BRUBERRY

SAMSÓ, GARNACHA I MERLOT

PROFUNDIDAD DE COLOR CARMESÍ, CLARO Y BRILLANTE.
TOQUES DE ROSAS MARCHITAS Y FRUTAS SILVESTRES DE
COLOR ROJO,
EQUILIBRADO CON NOTAS DE ESPECIAS SUAVES.

03.02: LOS TANQUES DE CONCRETO
1 / 3: 5 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

FORMATOS: 750 ML..

BRUBERRY BLANCO

GARNACHA BLANCA

COLOR AMARILLO INTENSO, CON NOTAS VERDOSAS.
INTENSIDAD FLORAL. AROMAS DE FRUTA BLANCA, MELOCOTÓN,
CON UNA NOTA TROPICAL SUTIL.

FORMATOS: 750 ML..



SANTES

TINTO

SAMSÓ, GARNACHA , CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

COLOR DENSO, CON TONALIDADES VIOLÁCEAS Y RIBETE AZULADO.
DE CAPA ALTA. AFRUTADO, PREDOMINIO DE LA FRUTA NEGRA, ZUMO
DE MORAS, CONFITURA DE FRAMBUESA Y TOQUES ESPECIADOS.
ENTRADA FRESCA, CON CUERPO Y BUENA ESTRUCTURA.

FORMATOS: 750ML



HUGO

CARIÑENA 50%, GARNACHA TINTA 50%

COLOR PÚRPURA NEGRA CON RIBEETE AZUL Y LÁGRIMAS BIEN
FORMADAS. FRUTOS ROJOS Y ESPECIAS ASIÁTICAS. EN BOCA PRESENTA
UNA ESTRUCTURA ELEGANTE Y ACIDEZ ARMÓNICA CON UN FINAL
PERSISTENTE Y AGRDABLE. TANINOS SUAVES Y COCONCENTRADOS.

FORMATOS: 750 ML



VINS

D.O. Q. PRIORAT



ÀRID

65% GARNACHA TINTA Y 35% DE CARIÑENA

COLOR RUBÍ, DE INTENSIDAD MEDIA. DESTACA LA FRUTA ROJA, FRESA Y CEREZA, CON NOTAS BALSÁMICAS MÁS SUTILES DE MENTA Y EUCALIPTUS. .

FORMATOS: 750ML



EÒLIC (D.O. Penedès)

SAUVIGNON BLANC 100%

VINO SUAVE, FINO Y ELEGANTE CON REMINISCENCIAS SALVAJES. AROMAS QUE RECUERDAN EL CLIMA MEDITERRÁNEO. UVA MADURA RETAMA Y BOJ, CÍTRICOS, PIÑA FRUTA DE LA PASIÓN Y POMELO. A MEDIDA QUE EVOLUCIONA ADQUIERE NOTAS MINERALES QUE COMBINAN PERFECTAMENTE CON LOS CÍTRICOS.

FORMATOS: 750ML



EÒLIC ROSAT (D.O. Penedès)

PINOT NOIR

VINO FRESCO, ELEGANTE Y SUTIL, DE UN COLOR PÁLIDO Y BRILLANTE. EN NARIZ DESPRENDE AROMAS DE FRUTAS ROJAS COMO LA CEREZA O LA FRESA, Y FRUTAS COMO EL CASIS, POR EL ORIGEN CALCÁREO DE SU SUELO. NO FALTAN TAMOCO NOTAS FLORALES COMO LA ROSA Y CIERTAS TRAZAS ANISADAS PROPIAS DEL CLIMA MEDITERRÁNEO. FINAL EN BOCA LARGO Y PERSISTENTE, PROPIO DE UNA ACIDEZ EQUILIBRADA.

FORMATOS: 750ML

ampans

D.O. PLA DE BAGES



3 NITS D'URPINA

100% MERLOT

COLOR ROJO PICOTA CON RIBETE QUE VIRA A TONOS ATEJADOS, CAPA MEDIA. AROMAS DE FRUTA FRESCA SOBRE FONDO DE CONFITURA, CACAO Y Matices MINERALES. EN EVOLUCIÓN, NOTAS BALSÁMICAS QUE DAN FRESCOR AL CONJUNTO.

FORMATOS: 750 ML.



U D'URPINA

100% CABERNET SAUVIGNON

COLOR GRANA INTENSO. AROMA DE CEREZA PICOTA FRESCA Y FRUTAS NEGRAS (CIRUELAS, ARAÑONES). EN EVOLUCIÓN APARECEN NOTAS BALSÁMICAS, CACAO, FRUTA SECA Y LA PERCEPCIÓN DE PIEDRA MOJADA.

SENSACIÓN DE COMER FRUTA CON NOTAS DE CAFÉ AROMÁTICO Y ESPECIAS (CARDAMOMO).

FORMATOS: 750 ML.

8RT

D.O. PRIORAT



MISTIK

45% DE GARNACHA, 45% DE MAZUELO, 10% CABERNET SAUVIGNON

16 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. VIÑEDOS DE 30 AÑOS SITUADOS A UNOS 600 METROS DEL MAR.

PICOTA CON RIBETE VIOLÁCEO. CAPA MEDIA-ALTA, MUY BRILLANTE. MUY FRESCO Y AROMÁTICO. DE LÁGRIMA FINA Y LARGA. DESTACA LA EXCELENTE ARMONÍA FRUTA-MADERA. AROMAS DE CRIANZA. LIGEROS TOSTADOS Y FRUTA MADURA, VAINILLA, PIMIENTA, CON TOQUES MINERALES Y MUY EQUILIBRADO. EN BOCA ES SUAVE, SEDOSO, MUY FRUTAL. TANINOS AMABLES Y ELEGANTES CON UN FINAL BALSÁMICO. LARGO EN RETROGUSTO. UN VINO QUE MEJORARÁ MUCHO EN BOTELLA.

FORMATO: 750 ML.



D.O. MONTSANT



LO FOC DEL CASTELL

UN VINO TINTO QUE SE REVELA DIRECTO E INTENSO DESDE EL PRIMER MOMENTO. NOS REGALA CON NOTAS DE FRUTAS ROJA Y SOTOBOSQUE, CON UN FONDO BALSÁMICO Y MINERAL. DE TANINOS PULIDOS, ES UN VINO REDONDO EN EL CUAL LA INTENSIDAD AROMÁTICA EN NARIZ Y BOCA SE EXPRESA DE MANERA ARMÓNICA Y ELEGANTE.

CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

FORMATOS: 750ML



LO SENYOR DEL CASTELL

ES UN VINO FIEL A LAS TIERRAS DEL MONTSANT, TANTO POR LO QUE HACE EN INTENSIDAD COMO EN COMPLEJIDAD. FRUTAS ROJAS Y CONFITADAS, MINERALIAD, BALSÁMICOS Y TOSTADOS NOS DESPIERTAN LOS SENTIDOS. MUY RICO EN CALIDAD DE SUS TANINOS, EQUILIBRADO Y PERSISTENTE. UN VINO CON CUERTPO PERO A LA VEZ MUY AMABLE. PIDE ATENCIÓN Y REFLEXIÓN A QUIÉN LO PRUEBA.

CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

FORMATOS: 750 ML.



LA DAMA DE BLANC

GARNATXA BLANCA

LA DAMA DE BLANC, ES UN VI MUY FEMENINO, DE AROMAS FRESCOS, FLORALES Y AFRUTADOS. AL MISMO TIEMPO MUESTRA UNAS NOTAS MUY ESPECIADAS Y LA ESTRUCTURA Y EQUILIBRIO PROPIOS DE UN CUIDADO PASO POR BARRICA DE ROBL E FRANCÉS.

14 MESES DE CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

FORMATOS: 750ML



LO DOLÇ JOGLAR

100% CARINYENA

UN DULCE SORPRENDENTE, MUY ALEGRE PERO QUE NO ES EXCESIVAMENTE DULCE DE ENTRADA, SI NO QUE ES EN LA PROGRESIÓN QUE NOS ACABA MOSTRANDO FRUTA CONFITADA, RECUERDOS MINERALES, ESPECIADOS, TOSTADOS Y BALSÁMICOS.

CRIANZA: 9 MESES EN BOTAS DE ROBLE FRANCÉS

GRADUACIÓN: 20%

FORMATOS: 750 ML.



D.O. MONTSANT



ÈTIM L'ESPARVER

GARNACHA Y SAMSÓ. 5% DE SYRAH Y 5 % DE CABERNET SAUVIGNON

VINO DE UN GRANATE INTENSO, CON RIBETES VIOLÁCEOS Y CAPA MUY CUBIERTA. RECUERDO DE LAS FRUTAS DEL BOSQUE Y SEGUIDAMENTE AROMAS DE FRESA, FRAMBUESA Y GRANADA. CLAVO, CANELA, VAINILLA. FINALMENTE PIZARRA Y FRAGANCIAS BALSÁMICAS.

FORMATOS: 750ML Y 1500ML.



CASTELL DE FALSET

GARNACHA , SAMSÓ Y CABERNET SAUVIGNON

TONO CEREZA, DE CAPA ALTA, MUY CUBIERTO. FRUTAS DEL BOSQUE BIEN MADURAS, SUTILES TONOS BALSÁMICOS, MINERALES Y TORREFACTOS, UN PUNTO DE ESPECIAS, VAINILLA, SÁNDALO Y MADERAS NOBLES. FRESCO, EQUILIBRADO Y UNTUOSO.

FORMATOS: 750ML Y 1500ML.



CASTELL DE FALSET BLANCO

GARNACHA BLANCA 100%

COLOR AMARILLO PÁLIDO Y DE REFLEJOS DORADOS. AROMAS AFRUTADOS: POMELO, MANZANA, PERA Y MELOCOTÓN. LA MADERA POCO TOSTADA DE LAS BARRICAS APORTA AROMAS DE VAINILLA Y CANELA, SIN EMASCARAR LOS AROMAS DE FRUTAS.

FORMATOS: 750 ML.



D.O. MONTSANT



ÈTIM SYRAH

100% SYRAH

INTENSO PERFUME DE FRUTAS NEGRAS MADURAS Y NOTAS DE VIOLETAS, CON UN FONDO BALSÁMICO DE EUCALIPTUS Y MENTA FRESCA. SURGEN TONOS VAINILLA, CANELA Y CLAVO, TOSTADOS Y TORREFACTOS, DE TOFFE Y BOMBÓN INGLÉS. PUNTOS DE GRAFITO, TURBA Y SOTOBOSQUE MEDITERRÁNEO

FORMATOS: 750 ML.



ÈTIM GRENACHE

85% DE GARNACHA TINTA Y UN 15% DE CABERNET SAUVIGNON

INTENSO AROMA DE FRUTA, GROSELLA Y GRANADA. NOTAS DE ARÁNDANOS, CASIS Y MORAS, CON UN SUTIL PUNTO BALSÁMICO Y MINERAL. MÁS TARDE NOTARÁ PUNTOS DE ESPECIAS Y TOSTADOS DE LA BARRICA.

FORMATOS: 750 ML.



VERMUT

GARNACHA BLANCA Y MACABEO BRISADO

AROMA INTENSO DE BOSQUE MEDITERRÁNEO, ROMERO, TOMILLO E HINOJO. EUCALIPTUS, HOJAS DE TABACO Y UN CONJUNTO DE HIERBAS AROMÁTICAS. DE FONDO, NOTAS DE MADERA VIEJA, TIERRA MOJADA, TRUFA Y MIEL.

FORMATOS: 750 ML.



VERMUT NEGRE DE FALSET

GARNACHA, CARIÑENA Y MACABEO

MACERACIÓN DURANTE TRES AÑOS CON HIERBAS AROMÁTICAS EN BARRICAS DE ROBLE DE 225 LITROS.

FORMATOS: 750 ML. GARRAFAS DE 2L. Y 5L.





D.O. MONTSANT



ÈTIM BLANCO

GARNACHA BLANCA

AMARILLO LIMPIO, LUMINOSO, CON REFLEJOS DE UN VERDE VITAL. FLORES DE ACACIA Y DE AZAHAR. TAMBIÉN NOTAS CÍTRICAS QUE EVOCAN LA PIEL DEL LIMÓN, EL POMELO, LA PIÑA, LA FRUTA DE LA PASIÓN. AL AGITAR, ESPECIAS, VAINILLA Y NOTAS MINERALES. FRESCO, UN PUNTO CÍTRICO CON FINAL MUY LARGO Y AGRADABLE.

FORMATOS: 750ML



ÈTIM ROSADO

GARNACHA Y SYRAH

INTENSO COLOR DE FRAMBUESAS, CON REFLEJOS DE TONOS AZULADOS BRILLANTES. FRUTAS DEL BOSQUE, PUNTOS DE PICOTAS, DE MELOCOTÓN Y UN PUNTO HERBÁCEO, DE SOTOBOSQUE DE ROMERO. SUAVE, AMPLIO Y MUY UNTUOSO. FRESCO SON UN PUNTO DE EQUILIBRIO DE ACIDEZ.

FORMATOS: 750 ML.



ÈTIM TINTO

GARNACHA, CARIÑENA Y SYRAH

ROJO PICOTA MUY INTENSO, CON REFLEJOS VIOLÁCEOS, LIMPIO Y BRILLANTE. AROMAS DE FRUTA MADURA: FRESAS, GROSELLAS, MORAS, CASIS... DESPUÉS ENCONTRARÁS LOS TONOS DE LA BARRICA: TORREFACTOS, VAINILLA, CANELA, INCLUSO UN PUNTO BALSÁMICO DE EUCALIPTUS Y MENTA. FINAL BIEN LARGO MUY AGRADABLE.

FORMATOS: 750 ML.



D.O. MONTSANT



ÈTIM VEREMA TARDANA BLANCA

GARNACHA BLANCA

PÁLIDO CON SUAVES TONOS AMARILLOS Y REFLEJOS DORADOS, UN BLANCO LIMPIO E IMPECABLE. FLORAL: ROSA Y ACACIA. CÍTRICO: POMELO, PIEL DE NARANJA, PIÑA Y LICHIS. FONDO DE MIEL Y SUTILES NOTAS DE VAINILLA Y CANELA.

FORMATOS: 500 ML.



ÈTIM VEREMA TARDANA NEGRE

GARNACHA TINTA

GRANATE INTENSO, MUY LIMPIO Y BRILLANTE. CONFITURAS DE FRESAS, CIRUELAS NEGRAS, MORAS, CON FRAGANCIAS INTENSAS DE HIGOS SECOS, UVAS PASAS, OREJONES, FRUTA ESCARCHADA. COMBINADAS CON AROMAS DE LA BARRICA: TOSTADOS, CACAO Y UN PUNTO DE EUCALIPTUS. MUY AGRADABLE, DE SENSACIÓN ATERCIOPELADA, CON UN EQUILIBRIO EXQUISITO ENTRE LA DULZOR, LA ACIDEZ Y EL ALCOHOL.

FORMATOS: 500 ML.



ÈTIM SOBREMADURADA

GARNACHA TINTA Y CARIÑENA

GRANATE INTENSO, MUY CUBIERTO, DE UN COLOR RUBÍ BRILLANTE. UVAS PASAS, CIRUELAS, HIGOS Y OREJONES, CON NOTAS DE LICHIS, CASIS Y CONFITURA DE MORAS Y ARÁNDANOS. AROMAS DE LA BARRICA: ORREFACTOS, TOFFE, VAINILLA, CHOCOLATE AMARGO, CEDRO Y LIGEROS PUNTOS DE EUCALIPTUS, MENTA Y Matices MINERALES. SEDOSO PERO CON MUCHO PESO.

FORMATOS: 375 ML.



ÈTIM SOLERA

GARNACHA Y CARIÑENA

COLOR ÁMBAR OSCURO, CON RIBETES CAOBA, LIMPIO Y BRILLANTE. AROMAS QUE RECUERDAN A FRUTOS SECOS, CONFITADOS, VAINILLA Y CANELA. DE FONDO REGALIZ Y MADERA VIEJA. VINO POTENTE, FIRME, EQUILIBRADO, BUENA ACIDEZ Y FINAL LARGO.

FORMATOS: 500 ML.



D.O. MONTSANT



IMUS

GARNACHA TINTA Y SAMSO

AROMAS MUY INTENSOS, DE COLOR Y DE BOCA POTENTE, DE UN ROJO INSOLENTES, CON Matices violetas. LIMPIO Y BRILLANTE. AMABLE, TANINO MADURO Y POCO AGRESIVO. IDEAL PARA CONSUMO DIARIO. PICOTAS,, FRAMBUESA Y FRESAS DE BOSQUE. SUAVE Y CON VOLUMEN, FINAL LARGO Y MUY AGRAZABLE.

FORMATOS: 750 ML.



GAMA FALSET

GAMA DE VINOS BLANCO, ROSADO Y TINTO. JÓVENES, IDEAL PARA CONSUMO DIARIO

FORMATOS: 750 ML.



BAG-IN-BOX

BLANCO, ROSADO Y TINTO.

VINO JOVEN AFRUTADO Y DE BUEN CUERPO

FORMATOS: 5000 ML. Y 15000 ML

GARRAFAS DE VINO

BLANCO, ROSADO Y TINTO

FORMATOS: 2000 ML Y 5000 ML



VERMUT

GARNACHA BLANCA Y MACABEO BRISADO

AROMA INTENSO DE BOSQUE MEDITERRÁNEO, ROMERO, TOMILLO E HINOJO. EUCALIPTUS, HOJAS DE TABACO Y UN CONJUNTO DE HIERBAS AROMÁTICAS. DE FONDO, NOTAS DE MADERA VIEJA, TIERRA MOJADA, TRUFA Y MIEL.

FORMATOS: 750 ML.





D.O. SIURANA



OLI D'OLIVA CERVUS

ARBEQUINA

ACEITE DE UN COLOR VERDE FRESCO Y MUY BRILLANTE. GUSTO DULCE, UN PUNTO DE MANZANA VERDE Y FRUTAS SECAS.

FORMATOS: 5000ML.



ÈTIM OLI D'OLIVA VERGE EXTRA

ARBEQUINA

ACEITE DE UN COLOR VERDE FRESCO Y MUY BRILLANTE. GUSTO DULCE, UN PUNTO DE MANZANA VERDE Y FRUTAS SECAS.

FORMATOS: 500ML Y 750ML



L'OR DEL CASTELL

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

DE OLIVOS MILENARIOS

BRILLANTE, DULCE, LLENO DE Matices. CON LIGEROS TOQUES PICANTES Y AMARGOS. SABROSO Y AGRADABLE. NOTAS DE HIERBA RECIÉN CORTADA, TIENE UN SABOR FINAL ALMENDRADO QUE LO HACE MUY PLACENTERO.

D.O. MONTSANT



ÈTIM ACÍDUL

VINAGRE BALSÀMICO. GARNACHA Y CARIÑENA

INTENSO AROMA QUE RECUERDA EL ROMERO, TOMILLO, LAS CIRUELAS Y LAS UVAS PASAS. CONJUNTADO CON FRAGANCIAS DE MADERA NOBLE, INCIENSO, CANELA Y UN PUNTO SUTIL DE CHOCOLATE.

FORMATOS: 750 ML.



VINAGRE DE FALSET

GARNACHA Y CARIÑENA

FORMATOS: 750 ML.



ALTOS DEL CUCO

MONASTRELL, SYRAH Y TEMPRANILLO

INTENSO COLOR GRANATE ROJIZO. AROMAS DE MORAS Y FRUTOS MADUROS, JUNTO CON SUTILES NOTAS DE VAINILLA Y CANELA. EN BOCA ES LIGERAMENTE TÁNICO Y CARNOSO, CON ACIDEZ BIEN BALANCEADA Y UN FINAL ELEGANTE.

FORMATOS: 750 ML.



INFILTRADO

50% SYRAH, 40% MONASTRELL, 10% GARNACHA

ATRACTIVO COLOR VIOLÁCEO CON INTENSOS AROMAS A FRUTOS ROJOS Y GOLOSINAS, CON FINOS ATRISBOS DE MADERA NUEVA Y ESPECIAS BALNCAS OTORGADOS DURANTE LA FERMENTACIÓN MALEÓLICA EN BARRICA. EN LA BOCA SE DESVELA MUY FRESCO CON GRAN EXALTACIÓN DE SU JUVENTUD, AL MISMO TIEMPO QUE SE PERCIBE SU NATURALIDAD. NO ES NECESARIO DECANTAR.

FORMATOS: 750 ML.



LUNÁTICO

MONASTRELL 100%

VINO INTENSO DE COLOR ROJO GRANATE. EN NARIZ DESARROLLA INTENSAS NOTAS DE FRUTA NEGRA MADURA, BALSÁMICOS, CACAO, ESPECIAS BLANCAS Y TORREFACTOS. EN LA BOCA ES FRESCO, MINERAL, SABROSO, ELEGANTE Y EQUILIBRADO.

FORMATOS: 750 ML.



CASA DE LA ERMITA SEL.ESPECIAL "IDILICO"

PETIT VERDOT, MONASTRELL

COLOR ROJO GRANA CON RIBETES AMORATADOS. AROMAS A BOSQUE BAJO, RETAMA Y TIERRA MOJADA. AL AIREAR, NOTAS DE HIERBABUENA Y ESPECIAS. UN VINO DENSO, CONCENTRADO Y FRUTOSO. SENSACIÓN FINAL GOLOSA CON RECUERDOS AL CHOCOLATE.

FORMATOS: 750 ML.



CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT

PETIT VERDOT

PÚRPURA-GRANATE. SU INTENSIDAD COLORANTE ES TAN ALTA QUE RESULTA OPACO. AROMAS DE CIRUELA, ZARZAMORAS, PIEL DE NARANJA MADURA Y PERCEPCIÓN FLORAL DE LAVANDA. SORPRENDE SU INTENSIDAD AROMÁTICA ALTA. EN BOCA SABOR A FRUTA NEGRA BIEN MADURA.

FORMATOS: 750 ML.Y 1500 ML.



CASA DE LA ERMITA CRIANZA

MONASTRELL, PETIT VERDOT Y CABERNET SAUVIGNON.

COLOR ROJO CEREZA, CON INTENSIDAD ALTA. NOTAS DE FRUTA NEGRA COMPOTADA, REGALIZ, BALSMICOS, NOTAS MINERALES VINCULADAS AL SUELO CALIZO, MENTOLADOS, MONTE BAJO MEDITERRNEO, CACAOS Y PIMIENTA Y CANELA.

FORMATOS: 750 ML. Y 1500 ML.



CASA DE LA ERMITA ROBLE

MONASTRELL Y PETIT VERDOT

COLOR PÚRPURA-VIOLÁCEO. AROMAS FRUTALES, AROMÁTICOS, A CACAO Y A ESPECIAS BLANCAS. FRESCO, FRUTAL, AGRADABLE Y PERSISTENTE.

FORMATOS: 750 ML.



BLANCO

VIOGNIER

AMARILLO PAJA. BRILLANTE, CON FINOS BORDES VERDOSOS. PÁLIDO Y LIMPIO. MARCADA EXPRESIÓN VARIETAL, FRUTA MADURA MEZCLADA CON SUAVES NOTAS TROPICALES. FONDO FLORAL. ELEGANTE, AROÁTICO Y MUY EQUILIBRADO. MUY FRESCO.

FORMATOS: 750 ML.



CASA DE LA ERMITA DULCE BLANCO

VIOGNIER

COLOR PAJIZO VERDOSO, ORO. FRUTAS MEDITERRÁNEAS, TROPICALES. TOQUES FLORALES DE AZAHAR Y JAZMÍN. ARMONIOSO, UNTOSO, CON EL PUNTO DE DULZOR JUSTO PARA NO EMPALAGAR. FRUTA BLANCA EN CONFITURA.

FORMATOS: 500 ML.



CASA DE LA ERMITA DULCE TINTO

MONASTRELL,

ROJO PÚRPURA MUY CUBIERTO, CASI OPACO. FRUTAS SILVESTRES BIEN MADURAS, JUNTO CON TOQUES ESPECIADOS Y DULCEDUMBRE. SABROSO, MELOSO, PERSISTENTE Y CON BUEN TANINO, QUE CONTRARRESTA EL DULZOR, QUE NO RESULTA EXCESIVO.

FORMATOS: 500 ML.



PAZO PONDAL ALBARIÑO

100% UVA ALBARIÑO

EXTRAORDINARIAMENTE AROMÁTICO, DE GRAN PROFUNDIDAD Y ELEGANCIA. AMPLIO Y SABROSO. DESTACAN LOS SABORES PRIMARIOS DE LA UVA. BUEN EQUILIBRIO, FLORAL Y DE FRUTA RECIÉN PELADA.

FORMATOS: 500ML, 750ML Y 1500ML



ALBARIÑO LEIRA

100% UVA ALBARIÑO

EXTRAORDINARIAMENTE AROMÁTICO, DE GRAN PROFUNDIDAD Y ELEGANCIA. AMPLIO Y SABROSO. DESTACAN LOS SABORES PRIMARIOS DE LA UVA. ES FRESCO, VIVO Y SABROSO. BUEN EQUILIBRIO, FLORAL Y DE FRUTA RECIÉN PELADA.

FORMATOS: 750ML



ORUJO DE GALICIA

100 % ALBARIÑO

BRILLANTE, LIMPIO Y CRISTALINO. AROMAS INTENSOS Y PUNZANTES CON RECUERDOS DE FRUTAS CONFITADAS; SIEMPRE MUY FINOS. ES SECO Y SE MARCA UN BUEN DESTILADO EN BOCA.

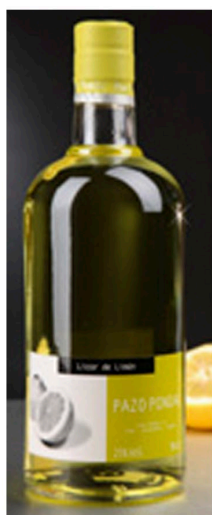
FORMATOS: 500 ML, 700 ML



LICOR TOSTADA

ELEGANTE COLOR CARAMELO. EN SU AROMA DOMINAN SENSACIONES FRUTALES MUY RICAS EN Matices. ES AGRADEABLE EN BOCA, SUAVE, MELOSO Y CON EXCELENTE EQUILIBRIO Y PERSISTENCIA.

FORMATOS: 500ML,



LICOR DE HIERBAS , LIMÓN, , NARANJA Y CAFÉ

ELABORADOS A PARTIR DE LA UVA ALBARIÑO CON MACERACIÓN DE HIERBAS, LIMÓN, NARANJA Y CAFÉ, EN CADA CASO.

CADA UNO DE FORMA PARTICUALR EVOCA EL AROMA Y EL SABOR EN BOCA DE LAS MÁS FRESCAS HIERBAS AROMÁTICAS, EL LIMÓN, LA NARANJA Y EL MEJOR CAFÉ, RESPECTIVAMENTE. TRASLADANDO EL COLOR DE SU ELEMENTO DIFERENCIAL CON TRANSPARENCIA Y LUMINOSIDAD.

FORMATOS: 700 ML.



BESTUÉ FINCA RABLEROS

50% CABERNET SAUVIGNON, 50% TEMPRANILLO

COLOR ROJO CEREZA INTENSO CON TONOS VIOLÁCEOS EN LOS BORDES. AROMAS LIMPIOS E INTENSOS DE FRUTOS ROJOS MADUROS, SOBRE UN LECHO DE AROMAS ESPECIADOS CARACTERÍSTICOS DE SU PASO POR BARRICAS. AFRUTADO, MADURO, ELEGANTE Y SUTIL CON UN ESTUPENDO FINAL EN BOCA.

FORMATOS: 750 ML Y 1500ML.



BESTUÉ SANTA SABINA

80% CABERNET SAUVIGNON , 20 % TEMPRANILLO

COLOR ROJO CEREZA INTENSO CON TONOS GRANATES. AROMAS CONCENTRADOS DE FRUTAS MADURAS (CEREZA, CIRUELA) CON NOTAS ESPECIADAS Y TOSTADOS APORTADOS POR LA CRIANZA DE 13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE. ESTRUCTURADO, CARNOSO Y EQUILIBRADO CON UN FINAL MUY AMPLIO Y ENVOLVENTE.

FORMATOS: 750 ML.



BESTUÉ JOVEN

MERLOT

DE COLOR ROJO RUBÍ INTENSO. AROMAS A CEREZAS MADURAS Y PIMIENTA NEGRA. EXPRESIVO Y ATERCIOPELADO EN BOCA CON UNA PRESENCIA DE TOSTADOS MUY FINOS GRACIAS A SU BREVE PASO POR BARRICA.

FORMATOS: 750 ML.



BESTUÉ BLANCO

100 % CHARDONNAY

COLOR AMARILLO PÁLIDO LIMÓN CON RIBETE PAJIZO. RECUERDA AROMAS A MANZANA, FLORES BLANCAS Y CÍTRICAS SOBRE UN LECHO DE HIERBA FRESCA.

FORMATOS: 750 ML.



BESTUÉ ROSADO

50% CABERNET SAUVIGNON 50 % TEMPRANILLO

ASPECTO CRISTALINO, MUESTRA ATRACTIVO COLOR ROSA FRESA CON DESTELLOS VIOLÁCEOS EN CAPA FINA. DOMINAN LOS FRUTALES (PLÁTANO, MACEDONIA, FRUTAS CONFITADAS) SOBRE LOS FLORALES (ROSA).

FORMATOS: 750 ML. Y 1500 ML.



D.O. CATALUNYA



SYNERA TINTO ROBLE

175% TEMPRANILLO - 25% CABERNET SAUVIGNON

COLOR ROJO CEREZA. EN NARIZ COMBINA LOS AROMAS DE FRUTA ROJA MADURA CON LOS AROMAS PROPIOS DE SU PASO POR BARRICA DURANTE 1 MES. ENTRE LOS AROMAS DE FRUTA DESTACAN LAS NOTAS DE FRUTA DEL BOSQUE (ARÁNDANOS Y MORAS) FUNDIDAS CON NOTAS DE LA MADERA DE ROBLE AMERICANO (VAINILLA, AHUMADOS).
FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

FORMATOS: 187 ML, 375 ML Y 750ML



SYNERA TINTO CRIANZA

OAK AGED 60% CABERNET SAUVIGNON – 20% MERLOT – 20% TEMPRANILLO

COLOR CEREZA OSCURO. COMBINA LOS AROMAS DE PEQUEÑAS BAYAS CON UNA EQUILIBRADA PRESENCIA DE NOTAS DE MADERA, POR SU CRIANZA DE 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, QUE PERSISTEN DE FORMA AGRADEABLE EN EL GUSTO.

FORMATOS: 750 ML



SYNERA BLANCO

85% MACABEO – 15% MOSCATEL

COLOR AMARILLO PÁLIDO. EN NARIZ DESTACAN LOS AROMAS FLORALES DE ROSA Y JAZMÍN SOBRE UN FONDO DE FRUTA BLANCA MADURA (MANZANA, PERA). EN BOCA ES SUAVE Y FRESCO CON UN POST-GUSTO AROMÁTICO QUE RECUERDA A LOS AROMAS ENCONTRADOS EN NARIZ SUMADOS A NOTAS TROPICALES (MELÓN).

FORMATOS: 187 ML, 375 ML Y 750ML



D.O. CATALUNYA



SYNERA BLANCO SEMI

85 % MACABEO – 15% MOSCATEL

COLOR AMARILLO PÁLIDO. AROMAS FRUTALES (MANZANA) Y FLORALES (ROSA). EN BOCA ES AMABLE Y AMPLIO DEBIDO A LOS AZÚCARES RESIDUALES BIEN COMPENSADOS POR UNA ACIDEZ QUE LE PROPORCIONA UN SUAVE FRESCOR.

FORMATOS: 750ML



DOLÇ DE SYNERA

100% MOSCATEL

COLOR AMARILLO PÁLIDO. EN NARÍZ DESTACAN LOS AROMAS DE FRUTA FRESCA (MELOCOTÓN Y MELÓN) CON UN TOQUE CÍTRICO Y FLORAL. EN BOCA EL EQUILIBRIO ÓPTIMO ENTRE AZÚCARES Y ACIDEZ LE APORTA UNA ESTRUCTURA CARNOSA A LA VEZ QUE LO MANTIENE VIVO Y FRESCO.

FORMATOS: 500 ML



SYNERA ROSADO

50% TEMPRANILLO – 50% GARNACHA

COLOR ROJO GROSSELLA BRILLANTE. AMPLIO EN NARIZ, CON AROMAS DE FRESA, FRAMBUESA Y NOTAS DE CONFITERÍA. DE SU EQUILIBRIO EN BOCA DESTACA LA ESTRUCTURA CARNOSA A LA VEZ QUE FRESCA, CON UN FINAL MUY ELEGANTE.

FORMATOS: 187 ML. 375 ML., Y 750ML



NIT DE TARDOR

90% GARNACHA TINTA 10% SAMSÓ

COLOR ROJO CEREZA INTENSO CON REFLEJOS AZULADOS. LAS NOTAS DE FRUTA ROJA (CEREZA, FRAMBUESA) SE HACEN PRESENTES EN NARIZ SOBRE UN FONDO ESPECIADO. SU ESTRUCTURA AMABLE EN BOCA LO HACE ELEGANTE Y EQUILIBRADO CON UNA POTENCIA AROMÁTICA CON PREDOMINIO DE FRUTA MADURA (MORA, GROSELLA).

FORMATOS: 750ML



BLANC

100% XAREL·LO

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN NARIZ HAY UN DOMINIO DE LA EXPRESIÓN AFRUTADA HACIA NOTAS DE FRUTA BLANCA PERA, MANZANA Y FRUTA TROPICAL (PIÑA). EN BOCA SE FUNDEN LOS AROMAS A FRUTA BLANCA CON NOTAS FLORALES Y PRESENTA UNA ESTRUCTURA GOLOSA PROPIA DE LA VARIEDAD Y UN FINAL PERSISTENTE.

FORMATOS: 750 ML



LLÀGRIMES DE TARDOR BLANCO

100% GARNACHA BLANCA

BLANCO SECO, MEDIO CUERPO, COMPLEJO.
ORIGINAL COLOR DORADO, AROMA INTENSO Y ELEGANTE, RICO EN MATICES, COMPLEJO.
EN BOCA ES FRESCO Y PERSISTENTE.

CRIANZA EN BOTA DE ROBLE FRANCÉS 8 MESES.

FORMATOS: 750ML , 1.500 ML



LLÀGRIMES DE TARDOR TINTO RESERVA

45% GARNACHA NEGRA, 25% SAMSÓ, 20% SYRAH, 10% CABERNET SAUVIGNON

TINTO CON CUERPO, SUAVE Y COMPLEJO.
ROJO INTENSO BIEN CUBIERTO, COMPLEJO, POTENTE, VIVO U PERSISTENTE.
NO ES NECESARIO DECANTARLO.

12 MESES DE CRIANZA EN BOTA DE ROBLE MAYORITARIAMENTE FRANCÉS ENTRE EL
1ER. Y EL 5º AÑO DE EDAD

FORMATOS: 750ML



LLÀGRIMES DE TARDOR TINTO CRIANZA

58% GARNACHA NEGRA, 26% SAMSÓ, 15% SYRAH, 1% CABERNET SAUVIGNON

TINTO CON CUERPO, DE MEDIANA ESTRUCTURA.
ROJO INTENSO BIEN CUBIERTO, VARIETAL, CON MATICES PROPIOS DE LA CRIANZA
Y DE LA TIERRA. EN BOCA OFRECE UN PASO AMPLIO CON TENACIDAD MODERADA.

10 MESES DE CRIANZA EN BOTA DE ROBLE MAYORITARIAMENTE FRANCÉS ENTRE
1 Y 5 AÑOS

FORMATOS: 750ML, 1.500 ML



LLÀGRIMES DE TARDOR MISTELA BLANCA

100% GARNACHA BLANCA

ELABORACIÓN MANUAL Y MACERACIÓN DE 48 HORAS.
MISTELA DULCE Y SABROSA, CON MUY BUENA ACIDEZ Y FRESCOR.

FORMATOS: 750ML



LLÀGRIMES DE TARDOR MISTELA NEGRE

100% GARNACHA TINTA

ELABORACIÓN MANUAL Y MACERACIÓN DE 15 DÍAS.
MISTELA GOLOSA Y CON CUERPO. TANINOS SUAVES Y MUY BIEN INTEGRADOS.

FORMATOS: 750ML



D.O. TERRA ALTA



CLOT D'ENCÍS BLANCO

89% GARNACHA BLANCA, 6% CHANDONNAY, 5% SAUVIGNON BLANC

BLANCO SECO, DE COLOR AMARILLO PÁLIDO, AFRUTADO PERO RICO EN MATICES, CON CUERPO, PERSISTENCIA Y LIGERAMENTE COMPLEJO.

FORMATOS: 750ML



CLOT D'ENCÍS ROSAT

60% SYRAH, 40% GRANACHA NEGRA.

COLOR ROSADO INTENSO, CON UNA EXPRESIÓN AROMÁTICA MUY VARIETAL Y AFRUTADA. SECO, FRESCO Y CON CUERPO.

FORMATOS: 750ML



CLOT D'ENCÍS TINTO

58% GARNACHA NEGRA, 33% SYRAH, 9% SAMSÓ

COLOR ROJO INTENSO CON TONOS VIOLÁCEOS. MUY AFRUTADO Y VARIETAL. EN BOCA ES SECO Y CON CUERPO, REDONDO Y UN POCO PERSISTENTE.

FORMATOS: 750ML



CLOT D'ENCÍS "BLANC DE NEGRES"

100% GARNACHA NEGRA

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON MATICES ACERADOS. MUY AFRUTADO CON NOTAS DOMINANTES DE FRUTAS VIANCAS, CÍTRICAS Y DE HUESO. MATICES DE FRUTAS ROJAS COMO LA CEREZA Y LA GRANADA. EN BOCA TIENE MUCHO CUERPO, PERO ES FRESCO, REDONDO Y VERSÁTIL.

FORMATOS: 750ML



CLOT D'ENCÍS VI RANCI

100% GARNACHA NEGRA

VINO RANCIO DE FERMENTACIÓN NATURAL. ENVEJECIDO EN BARRICAS DE ROBLE.

COLOR AMARILLO DORADO BRILLANTE, FRUTAS MUY MADURAS, MANZANA Y FRUTOS SECOS. SECO, AROMÁTICO Y EQUILIBRADO.

FORMATOS: 750 ML.





D.O. TERRA ALTA



PLANA D'EN FONOLL TINTO

76% CABERNET SAUVIGNON, 24% SYRAH

COLOR PÚRPURA INTENSO. OFRECE AROMAS MUY CARACTERÍSTICOS DE LA VARIEDAD CABERNET SAUVIGNON, LIGERAMENTE MATIZADOS POR NOTAS MUY SÚTILES DE FRUTA Y DE LA CRIANZA. VINO CON CUERPO DE SABOR INTENSO PERO VIVO Y CON UNA ESTRUCTURA AMABLE.

FORMATOS: 750ML



PLANA D'EN FONOLL BLANCO

75 % SAUVIGNON BLANC, 25 % MOSCATEL DE ALEJANDRIA

BLANCO SECO MUY AFRUTADO Y AROMÁTICO. COLOR AMARILLO PALIDO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN NARIZ APARECE UN AROMA MUY INTENSA, AFRUTADA Y PERFUMADA. EN BOCA ES MUY SABROSO Y FRESCO.

FORMATOS: 750ML



PLANA D'EN FONOLL SELECCIÓ LLARGA CRIANÇA

CARINYENA (30%), SIRAH (23%), CABERNET SAUVIGNON (23%), MERLOT (14%), GARNATXA NEGRA (10%)

DE COLOR GRANATE OSCURO CON CIERTA TRANSPARENCIA.. TINTA CHINA Y BETÚN AL INICIO. EN DIEZ MINUTOS LA FRUTA ROJA Y NOTAS BALSÁMICAS DE RESINA Y MENTOLADAS. LUEGO LAUREL, CHOCOLATE NEGRO, TABACO DE PIPA, CEDRO. POTENTE, DENSO, LLENA LA BOCA Y AL MISMO TIEMPO FRESCO, FINO Y CON NERVIÓ.

FORMATOS: 750ML



BOT NEGRE,

40% ULL DE LLEBRE, 45% GARNATXA NEGRA Y 15% CARIÑENA.

GRADO: 13.4°

BOT BLANC

80% SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, XENIN Y MOSCATEL

20% GARNATXA BLANCA

GRADO: 12.35°

BOT ROSAT

FORMATOS: 750 ML.



CLOT D'ENCÍS MISTELA BLANCA

MISTELA BLANCA ELABORADA CON MOSCATELL.

FORMATOS: 750ML Y GARRAFAS DE 2000 ML.





D.O. TERRA ALTA

BRAU DE BOT TINTO

62% GARNACHA NEGRA, 18% SAMSÓ, 10% SIRAH, 10% ULL DE LLEBRE

VINO JOVEN DE COLOR ROJO MUY CARACTERÍSTICO DE LOS VINOS CON GARNACHA, POCO CUBIERTO, CON TONOS MAGENTA. TANTO EL AROMA COMO EL PASO EN BOCA, TIERNOS DURANTE LOS PRIMEROS MESES DE CADA COSECHA, MUESTRAN UN PUNTO RÚSTICO QUE REIVINDICA EL CARÁCTER DE LA REGIÓN Y OFRECEN LIGEROS Matices AFRUTADOS.

FORMATOS: 750ML



BRAU DE BOT ROSADO

90% GARNATXA NEGRA, 10% SYRAH

ROSADO SECO, AFRUTADO Y CON CUERPO. DE COLOR Y AROMA CARACTERÍSTICOS DE LOS ROSADOS ELABORADOS CON GARNACHA. OFRECE UN PASO EN BOCA GENEROSO, PERO FRESCO Y MUY EQUILIBRADO.

FORMATOS: 750ML

BRAU DE BOT BLANCO

56% GARNACHA BLANCA, 25% CHARDONAY, 13% SAUVIGNON BLANCO

VINO JOVEN SECO Y DE MEDIO CUERPO, AFRUTADO Y LIGERAMENTE AROMÁTICO. COLOR AMARILLO PÁLIDO. DESTACAN SU FRESCOS Y SU RIQUEZA AROMÁTICA. SECO Y RESULTA MÁS LIGERO DE CUERPO QUE LOS BLANCOS TÍPICOS DE LA ZONA.

FORMATOS: 750 ML



NOVELL DE BOT

100 % GARNATXA NEGRA

TINTO AFRUTADO Y LIGERO.

DE COLOR ROJO CUBIERTO CON TONOS MAGENTA CARACTERÍSTICOS DE SU JUVENTUD.

FORMATOS: 750 ML

D.O. CATALUNYA

BRAU DE BOT BLANC BIB 3 L

BLANCO SECO DE MEDIO CUERPO, AFRUTADO Y LIGERAMENTE AROMÁTICO

GRADO: 12,5-13 % VOL.

COLOR AMARILLO PÁLIDO. DESTACA SU FRESCURA Y RIQUEZA AROMÁTICA, MAYORITARIAMENTE AFRUTADA. EQUILIBRADO, FRESCO Y UN POCO CONSISTENTE.



BRAU DE BOT TINTO BIB 3 L

TINTO AFRUTADO CON CUERPO

GRADO: : 13- 13,5 % VOL

COLOR ROJO POCO INTENSO CON LIGEROS REFLEJOS PÚRPURA. EL AROMA NOS RECUERDA AL VINO TINTO DE SIEMPRE. EN BOCA ES AFRUTADO, BIEN EQUILIBRADO Y BASTANTE LIGERO.





D.O. RIOJA



TINTO JOVEN

95% TEMPRANILLO

VINO LIMPIO Y MUY BRILLANTE. COLOR VIOLETA, CON TONOS AZULADOS QUE DENOTAN FRESCURA Y JUVENTUD. INTENSO Y PERFUMADO.

VIVO, CRISPEANTE, DE FÁCIL ENTRADA EN BOCA. RESALTAN LOS SABORES A FRUTAS RECIÉN COSECHADAS

FORMATOS: 750 ML...



CRianza

TEMPRANILLO 100%

LIMPIO Y BRILLANTE. COLOR ROJO PICOTA CON TONOS IODADOS. CAPA ALTA CON REFLEJOS AZULES. AROMAS A FRUTAS MADURAS. NOTAS DE VAINILLA Y AVELLANA. ENTRA CON SUAVIDAD, HACIENDO NOTAR SU ESTANCIA EN MADERA, Y DA PASO A LA FRUTA MADURA.

FORMATOS: 750 ML, 1.500ML



MAS DE MEDRANO

TEMPRANILLO 100%

DE COLOR ORO PÁLIDO. BRILLANTE Y GLICÉRICO. ES UN VINO AROMÁTICO, ENVOLVENTE Y SUGESTIVO. ENVEJECIDO DURANTE 12 MESES EN BARRICA.

FORMATOS: 750 ML.



MEDRANO IRAZU RESERVA DE FAMILIA

100% TEMPRANILLO

COLOR CEREZA MUY INTENSO CON BORDES MUY VIVOS. COMPLEJOS TONOS FRUTALES Y NOTAS FINAS DE ROBLE NUEVO, FONDOS MINERALES Y BALSÁMICOS. CON MUCHO CUERPO Y NOTABLE ARMONÍA. ESPRESIVO Y LARGO.

FORMATOS: 750 ML.



D.O. CA RIOJA



MEDRANO IRAZU BLANCO

80% VIURA, 20% MALVASÍA

VINO SECO, VIVO Y MUY BIEN EQUILIBRADO. SABROSO, SUAVE Y FINO EN AROMAS FRUTALES. MADUREZ, TOQUES HERBÁCEOS, FLORALES Y BALSÁMICOS.

FORMATO: 750 ML.



MEDRANO IRAZU BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

100% VIURA

COLOR AMARILLO PÁLIDO CON IRISACIONES VERDOSAS Y REFLEJOS DORADOS. FLORES BLANCAS, AZAHAR Y MIEL, CONNOTACIONES AMOSCATELADAS. FRUTAS RECIÉN COSECHADAS.

FORMATO: 750 ML.



MEDRANO IRAZU ROSADO

100% TEMPRANILLO

ROSADO REFRESCANTE, DE TRAGO LARGO. AROMAS A FRUTA FRESCA CON RECUERDOS DE FRUTOS SILVESTRES Y NOTAS FLORALES. FRESCO, CON CUERPO, ACIDEZ CONJUNTADA, SECO, CARNOSO FRUTAL Y LARGO.

FORMATO: 750 ML.



D.O. VINOS DE JEREZ



VINAGRE SUR DE ESPAÑA RESERVA

VINAGRE FRUTO DE LA SELECCIÓN DE LOS MEJORES VINOS DE JEREZ ELABORADOS BAJO EL AMPARO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN JEREZ SIGUIENDO EL SISTEMA CONOCIDO COMO "CRIADERAS" Y "SOLERAS"

FORMATOS: 750ML



D.O. COLMAR



MELOCOTÓN DE VIÑA , MANZANA VERDE Y MORA

LA DESTILERÍA KUHRI, SITUADA EN COLMAR EN EL CORAZÓN DE ALSACIA CULTIVA CON PASIÓN, DESDE 1874, EL SECRETO DE LA ELABORACIÓN DE LAS MEJORES

"EAUX-DE-VIE". UN TERRUÑO EXCEPCIONAL Y UN CLIMA FAVORABLE HACEN DE ESTA TIERRA EL DOMINIO PREDILECTO DE LA CULTURA FRUTERA. KUHRI TRABAJA SUS PROPIOS CULTIVOS. SOLO UNA MATERIA PRIMA DE EXCEPCIÓN ASEGURA EL MÁS ALTO NIVEL CUALITATIVO.

50.000 ÁRBOLES SELECCIONADOS Y CUIDADOS PARA LA PRODUCCIÓN DE FRUTOS DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE A LA DESTILACIÓN.

2.000 TONELADAS DE FRUTOS MADURADOS EN EL ÁRBOL EXPRESAN, UNA VEZ DESTILADAS, SU FRESCOR Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

FORMATOS: 750ML.



ENJOY YOUR GIN.

ONE
PREMIUM
GIN

Ginebra seca con más de diez botánicos seleccionados. Una armonía de cítricos, flores y especias. Un toque especial de jazmín que evoca la esencia del Mediterráneo confiriéndole un carácter único.

70CL. 40%VOL.



ON THE ROCKS ES LA DELICIA DE LOS LICORES ARTESANOS COMO NUNCA ANTES HAS VISTO, CON SABORES ÚNICOS, DIFERENCIADOS Y NATURALES.

MATERIAS PRIMAS PROCEDENTES DE PRODUCTORES LOCALES Y DE CONFIANZA.

MACERACIÓN/INFUSIÓN EN ETANOL NEUTRO, DESTILADO DE MELAZAS DE CAÑA DE AZÚCAR.

PACIENCIA: PUEDE TARDARSE HASTA 2 MESES EN CONSEGUIRSE EL SABOR ÓPTIMO.

ADICIÓN DE ALMÍBAR. MICROFILTACIÓN. ENVASADO.

FORMATOS: 200CL/500CL



TR25

100% NATURAL

CERVEZA TIPO BELGA, DE ABADÍA.
6% VOLUMEN DE ALCOHOL, DULCE, CON CARÁCTER.
PREDOMINA EL SABOR A MALTA. DE COLOR TOSTADO OSCURO.

FORMATO: BOTELLA DE VIDRIO DE 33CL.
CAJA DE 12 BOTELLAS.



BAR28

100% NATURAL

CERVEZA TIPO AMERICAN PALE ALE
5% VOLUMEN DE ALCOHOL, COLOR TOSTADO Y MODERADAMENTE
AMARGA CON AROMAS A CÍTRICOS. EQUILIBRADA I REFRESCANTE.

FORMATO: BOTELLA DE VIDRIO DE 33CL.
CAJA DE 12 BOTELLAS.



ISR31

100% NATURAL

CERVEZA TIPO STOUT
7,5% VOLUMEN DE ALCOHOL, CERVEZA NEGRA, LUPULADA,
AMARGA Y CON AROMAS DE MALTA TOSTADA. TEXTURA CREMOSA
Y MUY GUSTOSA.

FORMATO: BOTELLA DE VIDRIO DE 33CL.
CAJA DE 12 BOTELLAS.



VALTUILLE PAGO DE VALDONEYE (D.O. BIERZO)

MENCIA

VINO JOVEN PROCEDENTE DE VIÑAS VIEJAS DE UNOS 80 AÑOS DE EDAD FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE.

DE COLOR ROJO PICOTA, PREDOMINA SU AROMA AFRUTADO CON LIGEROS TOQUES FLORALES. EN BOCA, CARNOSO Y PERFUMADO.

FORMATO: 750 ML.



VALTUILLE PAGO DE VALDONEYE GODELLO (D.O. BIERZO)

GODELLO

CRIADO EN CONTACTO CON LAS MADRES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE DURANTE DOS MESES.

DE COLOR AMARILLO PAJIZO CON TONALIDADES METÁLICAS. AROMAS A FLORES SILVESTRES Y FRUTAS EXÓTICAS. EN BOCA, FRESCURA, BUENA ACIDEZ Y DELICADO FINAL.

FORMATO: 750 ML.



CAN RICH YVIÇA (VT EIVISSA)

TEMPRANILLO, MERLOT, MONASTRELL

VINO TINTO JOVEN, EQUILIBRADO. COLOR VIVO Y FRUTOSIDAD EXHUBERANTE CON UN PUNTO DE FRESCURA.

FORMATO: 750 ML.



RENDÉ MASDÉU ROSAT SYRAH (D.O. CONCA DE BARBERÀ)

SYRAH

INTENSO COLOR RUBÍ, PRESENTA AROMAS DE FRUTA FRESCA Y TROPICAL, COMO FRESA, MANGO O CEREZA SOBRE UN FONDO FLORAL.

FORMATO: 750 ML.



AMANT TINTO ROBLE (D.O. TORO)

TEMPRANILLO

DE COLOR CEREZA CON LIGEROS Matices AZULADOS, PRESENTA AROMAS A FRUTOS ROJOS, REGALIZ Y ESPECIAS.

EN BOCA ES ESTRUCTURADO Y CARNOSO CON UN FINAL FRESCO Y LLENO DE Matices.

FORMATO: 750 ML.

