

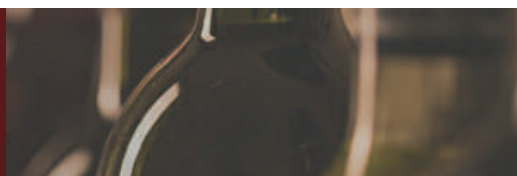
NUESTROS VINOS





¿Por qué nuestros Vinos Exclusivos?

**18 MARCAS
DE VINO CON 21 D.O.**



**+ 80 REFERENCIAS
DE MARCAS EXCLUSIVAS**



**RECONOCIDOS POR LAS MÁS
IMPORTANTES GUÍAS Y CONCURSOS**



PREMIOS VINARI



GUÍA PEÑÍN



ANUGA WINE AWARD



CONCURSO GIROVI



PREMIOS ZARCILLO

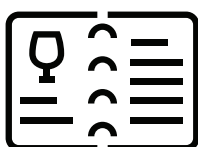
Selección y Asesoramiento

Tipología de vinos. Tenemos todo tipo de vinos seleccionados para tu negocio, según preferencias del menú, carta o vinos a copas:



Vinos a Copas

- Auge de los vinos a copas.
- Buen complemento para los menús. Si no se puede ofrecer vino, ofrecemos vinos a copas.
- Varias opciones según los gustos de los comensales.



Vinos para Carta

- Precios competitivos.
- Amplio surtido con referencias de más calidad para ofrecer en carta.



Vinos para menú

- Precios muy competitivos para encajar en el precio del menú diario.
- Amplio surtido con variedad de referencias y DO.

Asesoramiento en Cartas de Vino por parte de nuestro Sommelier para adecuar cada carta a las necesidades del cliente y el mercado.

Marcas Exclusivas

Nuestras marcas de vinos están seleccionadas para ofrecer la mejor relación calidad precio según la necesidad de cada uno de nuestros clientes:



Cavas

Cava es una DO española de vinos espumosos elaborados por el método tradicional. La región que abarca la DO comprende fundamentalmente la comarca vinícola del Penedés y, en menor volumen, en las provincias de Álava, Badajoz, La Rioja, Navarra, Valencia y Zaragoza.



JUVE MASANA BRUT

Ref. 23145

**TIPO DE UVA**

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

**NOTA DE CATA**

Dorado con burbuja persistente.
Elegantes aromas afrutados y melosos.
Recuerdos de frutas al horno.
Impresión agradable y vivaz.

**MARIDAJE**

Por su crianza y complejidad puede
acompañar cualquier plato.

**CAVA A CARTA/COPA**

JUVE MASANA SEMI SECO

Ref. 23146

**TIPO DE UVA**

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

**NOTA DE CATA**

Color dorado intenso.
Aroma meloso, afrutado y potente.
Persistente recuerdo abocado.

**MARIDAJE**

Complemento ideal para la repostería y
los postres en general por unir suave
dulzor y frescor.

**CAVA A CARTA/COPA**

JUVE MASANA BRUT NATURE

Ref. 23147

**TIPO DE UVA**

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

**NOTA DE CATA**

Dorado con burbuja persistente.
Aromas florales. Seco en boca, agradable
y redondo.
Impresión equilibrada y armónica.

**MARIDAJE**

Desde un excelente aperitivo hasta los
platos más elaborados de carnes
y pescados.

**CAVA A CARTA/COPA**

JUVE MASANA BRUT RESERVA

Ref. 23149

**TIPO DE UVA**

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

**NOTA DE CATA**

Amarillo pálido con leves reflejos dorados.
Aroma de impresión potente y fina.
Larga persistencia equilibrada y armónica.

**MARIDAJE**

Aperitivos, tártar, marisco o paella
de pescado.

**CRIANZA EN BOTA**

Crianza mínima, 15 meses.

**CAVA A CARTA/COPA**

JUVE MASANA BRUT ROSADO

Ref. 23148

TIPO DE UVA

100% Trepat.

NOTA DE CATA

De atractivo color rosado y burbuja permanente. Destacan los aromas de frutas rojas pequeñas. En boca es muy agradable, equilibrado y persistente.

MARIDAJE

Desde un excelente aperitivo hasta los platos más elaborados de carnes y pescados.

CAVA A CARTA/COPA



JUVE MASANA ICE SEMIDRY

Ref. 88541

TIPO DE UVA

Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

NOTA DE CATA

Agradable y equilibrado cava con burbuja pequeña.

MARIDAJE

Perfecto con pescados, quesos suaves, arroz, pescado ahumado, y especialmente como aperitivo.

CAVA A CARTA/ESPECIAL COCKTAILS



JUVE MASANA BRUT RESERVA ESP.

Ref. 38530

TIPO DE UVA

Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay.

NOTA DE CATA

Color amarillo paja y buena formación de burbujas. Aroma de crianza y de fruta madura y flores. En boca es redondo, aromático, seco y de larga persistencia.

MARIDAJE

Por su crianza y complejidad puede acompañar cualquier plato.

CRianza EN BOTA

Crianza mínima, 36 meses.

CAVA A CARTA/COPA



CAVA CANTINELA BRUT

Ref. 221951

NOTA DE CATA

El cava brut es muy versátil y combina bien con muchos tipos de platos gracias a su acidez fresca, burbujas finas y un ligero toque seco. Cantinela te ofrece un cava de leves reflejos dorados, elegante, con notas afrutadas, puntas dulces y recuerdos finales de manzana. Su buena acidez y persistencia dejará en tu paladar una impresión agradable y vivaz.

MARIDAJE

Aperitivos y Entrantes.
Mariscos y Pescados.
Carnes Blancas.
Platos Vegetarianos.
Cocinas del mundo.
Postres.



NOVEDAD



CAVA CANTINELA BRUT NATURE

Ref. 221952

NOTA DE CATA

Un cava brut nature Chardonnay es aún más seco que un brut convencional (sin azúcarañadido tras el degüelle), y el hecho de que sea mono varietal de Chardonnay le aporta una elegancia particular.

Cantinela te ofrece un cava de un amarillo pálido y finísimas burbujas que suben formando rosario, en nariz destacan aromas de fruta tropical con notas de pastelería.

En boca es redondo, fresco y muy largo.

MARIDAJE

Entrantes.
Mariscos y Pescados.
Carnes Blancas y Aves.
Quesos.
Opciones Vegetarianas.

NOVEDAD

CAVA CANTINELA SEMI

Ref. 221953

NOTA DE CATA

Cantinela te presenta un cava dorado pálido con el aroma afrutado y potente de la segunda fermentación, para regalarte su gusto meloso, redondo y largo que dejará una huella equilibrada y persistente en tu paladar.

MARIDAJE

Entrantes con contraste dulce-salado.
Platos principales.
Cocinas del mundo.
Quesos.
Postres.

NOVEDAD

Vinos blancos

El vino blanco es una variedad que puede oscilar entre diferentes tonalidades de amarillo. Se produce por la fermentación de la pulpa no coloreada de uvas que pueden tener una piel blanca o negra. La amplia variedad de vinos blancos proviene de la gran cantidad de cepas y diferentes métodos de elaboración.



SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO

Ref. 56345

TIPO DE UVA
60% Airén, 40% Macabeo

NOTA DE CATA
Fase visual: amarillo pajizo con ribetes
acerados limpio y brillante.
Fase olfativa: intensidad media, con aromas
a manzana y recuerdos herbáceos.
Fase gustativa: entrada dulce, equilibrado
con recuerdos a fruta verde.

MARIDAJE
Mariscos, pescados y quesos suaves.

VINO PARA MENÚ



SEÑORÍO DE MELVIN BLANCO

(Tapón de rosca)

Ref. 206977

TIPO DE UVA
60% Airén, 40% Macabeo

NOTA DE CATA
Fase visual: amarillo pajizo con ribetes
acerados limpio y brillante.
Fase olfativa: intensidad media, con aromas
a manzana y recuerdos herbáceos.
Fase gustativa: entrada dulce, equilibrado
con recuerdos a fruta verde.

MARIDAJE
Mariscos, pescados y quesos suaves.

VINO PARA MENÚ



SEÑORÍO DE MELVIN BCO. TURBIO

Ref. 57696

NOTA DE CATA
Tipo de vino: blanco sin filtrar ni clarificar,
lo que le da su aspecto turbio y natural.
Color: amarillo pálido con tonos dorados
o ligeramente verdosos, aspecto opaco.
Aroma: muy intenso y auténtico, con notas
de fruta fresca (manzana, pera, cítricos)
Sabor: fresco, con buena acidez, textura
más untuosa que un blanco filtrado.
Cuerpo: medio, con sensación cremosa
en boca.
Consumo: servido frío (8–10 °C).

MARIDAJE
Aperitivos y tapas.
Pescados y mariscos.
Carnes blancas.
Platos tradicionales.
Cocina vegetal.



SEÑORÍO DE MELVIN BCO. COSECHERO

Ref. 14023

NOTA DE CATA
Tipo de vino: blanco joven, elaborado con
uvas de la última cosecha, sin crianza en
barrica.
Color: amarillo pálido o pajizo, con reflejos
verdosos.
Aroma: muy fresco y frutal, con notas
de manzana verde, pera, melón o cítricos
Sabor: ligero, equilibrado, con acidez viva
y final refrescante.
Cuerpo: medio-ligero.
Consumo: se disfruta bien frío (7–9 °C).

MARIDAJE
Entrantes.
Pescados y mariscos.
Carnes blancas.
Arroz y pastas.



VIÑALÓN BLANCO VERDEJO

Ref. 80728

D.O. TIERRA
DE CASTILLA

 **TIPO DE UVA**
100% Verdejo.

 **NOTA DE CATA**
De atractivo color amarillo limón, con reflejos dorados, en nariz presenta intensos aromas florales, a hinojo y a heno, y frutales, con un marcado recuerdo a piel de melocotón y a fruta madura y con un buen fondo tropical. En boca es fresco, untuoso y con un final en el que vuelve a aparecer su intensidad frutal.

 **MARIDAJE**
Armoniza con todo tipo de entrantes, pescados y mariscos.

 **VINO PARA MENÚ**



VIÑALÓN BLANCO CHARDONNAY

Ref. 14434

D.O. TIERRA
DE CASTILLA

 **TIPO DE UVA**
100% Chardonnay.

 **NOTA DE CATA**
Color amarillo pálido. Aromas intensos de manzana, melocotón, eneldo y frutos tropicales. Suave y untuoso con toques minerales y frutales.

 **MARIDAJE**
Pastas, mariscos y quesos frescos.

 **VINO PARA MENÚ**



ETERNIUM BLANCO SEMI DULCE

Ref. 23150

D.O. Penedés

 **TIPO DE UVA**
Xarel·lo, Macabeo y Parellada.

 **NOTA DE CATA**
Amarillo brillante y cristalino. Aromas complejos, potentes. Sabor dulzón, recuerdos de fruta madura dulce.

 **MARIDAJE**
Entrantes, aperitivos, ensaladas, foies.

 **VINO A CARTA/COPA**



CONDE IZNAR BLANCO VERDEJO

Ref. 21739

D.O. RUEDA

 **TIPO DE UVA**
Verdejo y Viura.

 **NOTA DE CATA**
Amarillo verdoso. Aromas florales y frutas tropicales. Fresco y persistente en el paladar.

 **MARIDAJE**
Aperitivos, entrantes, marisco, pescado y carne blanca.

 **VINO A CARTA/COPA**



CONDADO DE OVANTE BLANCO

D.O. Ca. RIOJA

Ref. 56642

TIPO DE UVA
100% Viura.

NOTA DE CATA
Amarillo verdoso, brillante.
Aroma a melocotones maduros,
frutas blancas y notas tropicales.
Jugoso, equilibrado, fresco.

MARIDAJE
Pescados, quesos suaves, arroces,
carnes blancas.

VINO A CARTA/COPA



CONDE IZNAR BLANCO VERDEJO S.

D.O. RUEDA

Ref. 21738

TIPO DE UVA
100% Verdejo.

NOTA DE CATA
Amarillo limón con reflejos dorados.
Aromas de hinojo, heno y frutas
blancas maduras.

MARIDAJE
Aperitivos, entrantes, marisco, pescado
y carnes blancas.

VINO A CARTA/COPA



BRISAS DO MAR BLANCO

D.O. RIBEIRO

Ref. 38559

TIPO DE UVA
Palomino, Treixadura y Torrontés.

NOTA DE CATA
Amarillo pajizo. Aroma a fruta verde,
hierba seca. Ligero, suave, fresco.

MARIDAJE
Aperitivos, entrantes, marisco,
pescado y carnes blancas.

VINO A CARTA/COPA



SOLECITO BLANCO VERDEJO

D.O. RUEDA

Ref. 88524

TIPO DE UVA
100% Verdejo.

NOTA DE CATA
Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
Los intensos aromas a fruta como el
melocotón, combinan con la hierba cortada,
los cítricos, balsámicos y minerales. Buen
volumen y persistencia, acidez bien
integrada y un postgusto anisado
característico.

MARIDAJE
Aperitivos, mariscos, pescados
y quesos suaves.

VINO A CARTA/COPA



FRAILES DO MAR BLANCO

Ref. 23025

D.O. RIAS BAIXAS

TIPO DE UVA
100% Albariño.

NOTA DE CATA
Amarillo limón pálido, reflejos dorados.
Aromas cítricos y de fruta blanca.
Fresco, elegante, franco e intenso.

MARIDAJE
Aperitivos, entrantes, marisco,
pescado y carnes blancas.

VINO A CARTA/COPA



CAMPO CORTIJANO SEMI DULCE

Ref. 17122

D.O. RIOJA

TIPO DE UVA
100% Viura

NOTA DE CATA
Brillante color amarillo-pálido con leves
tonos tostados. Aroma fresco, envolvente
e intenso con toques de frutas blancas y piña.
Paladar amable, suave y con perfecto
equilibrio entre acidez y dulzor.
Final ligero y suave con un retrogusto
amplio y fresco.

MARIDAJE
Ideal como aperitivo y delicioso con
postres dulces o frutas tropicales.

VINO A CARTA/COPA



ETERNIUM BLANCO CHARDONNAY

Ref. 23085

D.O. Penedés

TIPO DE UVA
100% Chardonnay.

NOTA DE CATA
De color amarillo paja.
Aromas varietales con notas de vainilla
y coco. Paladar cremoso y duradero.

MARIDAJE
Todo tipo de aperitivos, pescados,
arroz, ahumados, carnes blancas,
embutidos y quesos blandos.

CRIANZA EN BOTA
Fermentación y crianza durante
35 días en barrica de roble.

VINO A CARTA/COPA



ETERNIUM BLANCO XARELO

Ref. 46184

D.O. Penedés

TIPO DE UVA
100% Xarel·lo.

NOTA DE CATA
Amarillo pálido, reflejo verdoso.
Aromas delicados, afrutados.
En boca es fresco, suave, equilibrado.

MARIDAJE
Pescados, quesos suaves, arroces,
carne blancas.

VINO A CARTA/COPA



ETERNIUM BLANCO SECO

Ref. 23082

D.O. Penedés

TIPO DE UVA
Xarel·lo, Macabeo y Parellada.

NOTA DE CATA
Amarillo pálido, limpio y brillante.
Aromas agradables de frutas y flores.
Fresco, vivo, persistente.

MARIDAJE
Entrantes, aperitivos, ensaladas,
pescados, quesos blandos.

VINO A CARTA/COPA



VIÑALÓN BLANCO AIRÉN

Ref. 14429

D.O. LA MANCHA

TIPO DE UVA
100% Airén.

NOTA DE CATA
Amarillo brillante con tonos verdosos.
Abundantes aromas de hierbas,
manzana, melocotón y frutas tropicales.
En boca es elegante con un final sedoso.

MARIDAJE
Tapas, pescados en salsa y queso.

VINO PARA MENÚ/COPA



ROCABLANCA BLANCO GARNACHA

Ref. 54055

D.O. TERRA ALTA

TIPO DE UVA
100% Garnacha Blanca.

NOTA DE CATA
Blanco de color paja brillante.
Notas de frutas blancas y tropicales,
con toques primaverales de flor de
almendro. En boca, sorprendente, floral,
cremoso y especiado. Original, muy cálido
y agradable.

MARIDAJE
Cocina mediterránea, pastas, arroces,
ensaladas, pescado, carnes suaves,
quesos blandos.

VINO A CARTA/COPA



CAMPO CORTIJANO BLANCO

Ref. 219789

NOTA DE CATA

Amarillo verdoso con ribetes dorados y reflejos nácar, muy limpio y brillante. Aromas complejos e intensos a frutas frescas tropicales y cítricos, con ligero fondo de hinojo y flores blancas. Su paso por boca nos deja una sensación cítrica y refrescante.

MARIDAJE

Pescados a la plancha.
Arroces.
Pastas.
Verduras.
Quesos suaves.



NOVEDAD

SEÑORÍO DE ERVES BLANCO

Ref. 219804

TIPO DE UVA

Blanco viura.

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.
Aroma: Fruta blanca fresca (manzana, pera) con sutiles notas florales y un toque de cítricos.
Boca: Ligero y fresco, con buena acidez y paso suave. Muy fácil de beber, destacando la fruta fresca sobre la madera (si la hubiera).
Final: Corto-medio, fresco y agradable, ideal para aperitivos o mariscos.

MARIDAJE

Mariscos.
Sushi.
Ensaladas.



NOVEDAD



FRAILES DO MAR BLANCO ALBARIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Ref. 23025

VARIEDAD
Albariño.

NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Aromas intensos de fruta blanca (manzana, pera) y cítricos, con toques florales.
En boca es fresco, vibrante y con marcada acidez, dejando un final largo y elegante.
Temperatura de servicio 8-10 °C

MARIDAJE
Ideal con mariscos, pescados, sushi y cocina atlántica.
Excelente también como aperitivo.



NOVEDAD

FRAILES DO MAR BLANCO

D.O. RIBEIRO

Ref. 225284

VARIEDAD
Coupaje de variedades autóctonas.

NOTA DE CATA
Color amarillo pálido brillante.
Nariz expresiva con notas de fruta blanca, cítricos y ligeros matices herbáceos.
En boca es fresco, equilibrado y ligero, con buena acidez.
Temperatura de servicio 8-10 °C.

MARIDAJE
Acompaña muy bien pescados, mariscos, ensaladas y cocina ligera mediterránea.



NOVEDAD

FRAILES DO MAR BLANCO TREIXADURA

D.O. RIBEIRO

Ref. 225286

VARIEDAD
Treixadura.

NOTA DE CATA
Color amarillo pajizo con reflejos dorados.
Aromas elegantes de fruta madura, flores blancas y ligeros matices balsámicos.
En boca es estructurado, untuoso y con buena persistencia.
Temperatura de servicio 10-12 °C.

MARIDAJE
Ideal con pescados al horno, mariscos, arroces y quesos suaves.



NOVEDAD

FRAILES DO MAR BLANCO GODELLO

D.O. RIBEIRA SACRA

Ref. 225281

VARIEDAD
Godello.

NOTA DE CATA
Color amarillo brillante con reflejos verdosos.
Nariz compleja con notas de fruta de hueso, cítricos y un sutil toque mineral.
En boca es amplio, fresco y equilibrado, con buena estructura y persistencia.
Temperatura de servicio 9-11 °C.

MARIDAJE
Perfecto con pescados, mariscos, aves y platos de cocina gallega tradicional.



NOVEDAD

Vinos rosados

El vino rosado es aquel que tiene colores típicos del vino tinto, pero solo lo suficiente como para darle un color rosa. Pueden ir del claro pálido al fuerte casi violeta, dependiendo de las uvas y las técnicas de producción utilizadas.



SEÑORÍO DE MELVIN ROSADO

Ref. 56344

 **TIPO DE UVA**
100% garnacha

 **NOTA DE CATA**
Fase visual: rosa fresca, limpio y brillante.
Fase olfativa: intensidad media, con aromas a florales y recuerdos frutos rojos.
Fase gustativa: sedoso, con retrogusto intenso a frutos rojos.

 **MARIDAJE**
Carnes, pastas, quesos y pescados grasos.

 **VINO PARA MENÚ**



SEÑORÍO DE MELVIN ROSADO

(Tapón de rosca)

Ref. 206978

 **TIPO DE UVA**
100% garnacha

 **NOTA DE CATA**
Fase visual: rosa fresca, limpio y brillante.
Fase olfativa: intensidad media, con aromas a florales y recuerdos frutos rojos.
Fase gustativa: sedoso, con retrogusto intenso a frutos rojos.

 **MARIDAJE**
Carnes, pastas, quesos y pescados grasos.

 **VINO PARA MENÚ**



ETERNIUM ROSADO

D.O. PENEDÉS

Ref. 23080

 **TIPO DE UVA**
100% Tempranillo.

 **NOTA DE CATA**
Color rosado cristalino.
Aroma fino, delicado, goloso.
En boca es afrutado y armónico.

 **MARIDAJE**
Pastas, arroces, pizzas, carnes suaves, embutidos.

 **VINO A CARTA/COPA**



CONDADO DE OVANTE ROSADO

D.O. RIOJA

Ref. 56640

 **TIPO DE UVA**
100% Garnacha.

 **NOTA DE CATA**
Color cereza, aspecto brillante.
Aroma de fresas y cerezas, caramelos y violetas. En boca es jugoso, fresco.

 **MARIDAJE**
Pastas, arroces, pizzas, carnes suaves, pescados.

 **VINO A CARTA/COPA**



EL VIAJE DE SOLECITO ROSADO

D.O. NAVARRA

Ref. 88523

TIPO DE UVA
100% Garnacha.

NOTA DE CATA
Limpio y brillante. Tonos entre rosa salmón y matices rosados de frambuesa. Nariz fresca y frutosa, buena intensidad. Frutas rojas (fresas silvestre) y matices florales de clavelinas. Ataque nítido, frutal, muy fresco y limpio. Muy equilibrado y goloso.

MARIDAJE
Platos ligeros, paella, risotto, pizzas o tortilla de patatas. Pollo y conejo asados. Barbacoa. Pescados a la plancha. Quesos frescos y semi curados.

CRIANZA EN BOTA
Los viñedos a más altitud y más frescos de Navarra.

VINO A CARTA/COPA



ETERNIUM ROSADO CABERNET

D.O. PENEDÉS

Ref. 46183

TIPO DE UVA
100% Cabernet Sauvignon.

NOTA DE CATA
Vino rosado de color cereza. Delicado aroma a frutos rojos. Elegante con notas de fresas y caramelo.

MARIDAJE
Pastas, arroces, pizzas, carnes suaves, embutidos.

VINO A CARTA/COPA



VIÑALÓN ROSADO

D.O. LA MANCHA

Ref. 12968

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
A la vista es ligero, limpio, fresco y afrutado. Aroma original de fresas y frutas rojas típica de la variedad. Equilibrado, refrescante con un final limpio y duradero.

MARIDAJE
Barbacoas, pescados y mariscos.

VINO PARA MENÚ/COPA



SEÑORÍO DE MELVIN RDO. COSECHERO

Ref. 13947

NOTA DE CATA
Color: rosa brillante, desde tonos fresa hasta salmón. Aroma: muy afrutado y fresco, con notas de fresa, frambuesa, cereza o incluso flores. Sabor: ligero, equilibrado, con buena acidez y final refrescante. Cuerpo: medio-ligero. Consumo: bien frío (8-10 °C).

MARIDAJE
Entrantes. Pescados y mariscos. Carnes blancas. Pasta y arroz.



CAMPO CORTIJANO ROSADO

Ref. 219788

NOTA DE CATA

Este vino destaca sobre todo por su frescura y ligereza. Elegante y de paladar persistente. Color rosa intenso característico de los vinos rosados de Rioja. Intensos aromas a frutos silvestres maduros, con ligeros toques a fresa y rosas.

MARIDAJE

Aperitivos con base de marisco y moluscos. Quesos suaves. Carnes blancas. Platos especiados. Ensaladas.



SEÑORÍO DE ERVES ROSADO

Ref. 219803

TIPO DE UVA

Tempranillo, Viura y Garnacha.

NOTA DE CATA

Color: Rosa frambuesa brillante, con reflejos luminosos y atractivos. Aroma: Frutas rojas frescas (fresa, frambuesa, cereza) combinadas con ligeros toques florales y herbales. Boca: Ligero, fresco y jugoso, con buena acidez y un paso fácil de beber. La fruta roja domina, con un final limpio y refrescante. Final: Corto-medio, frutal y agradable, ideal para maridar con tapas o comidas veraniegas.

MARIDAJE

Pasta. Pizza. Gambas.



NOVEDAD

NOVEDAD



A close-up, artistic photograph of red wine in a glass. The wine is a deep red color, and numerous small, clear bubbles are visible along the surface of the liquid, particularly concentrated near the rim of the glass. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture and color of the wine.

Vinos tintos *jóvenes*

El vino tinto es un tipo de vino procedente del mosto de uva negra fermentado con las pepitas y los hollejos de la uva.

En función del envejecimiento que se realice en la bodega y en la botella, podremos definirlos como Jóvenes, Robles, Crianzas, Reservas o Grandes Reservas.



Características:

- Mosto fermentado sin crianza en bodega.
- Comercializados durante el mismo año de la cosecha o durante el año siguiente.
- También se les conoce como vinos cosecheros.
- Preservan y potencian las características aromáticas primarias y secundarias del vino.
- Mantienen sus propiedades durante unos dos años como máximo.



SEÑORÍO DE MELVIN TINTO

Ref. 56343



TIPO DE UVA

50% tempranillo, 50% bobal



NOTA DE CATA

Fase visual: rojo granate, con ribetes cereza limpio y brillante.

Fase olfativa: intensidad media, con aromas a frutos rojos y negros.

Fase gustativa: entrada suave, tanino pulido y equilibrado, con retrogusto a frutos rojos.



MARIDAJE

Carnes, pastas, quesos y pescados grasos.



VINO PARA MENÚ



SEÑORÍO DE MELVIN TINTO

(Tapón de rosca)

Ref. 206979



TIPO DE UVA

50% tempranillo, 50% bobal



NOTA DE CATA

Fase visual: rojo granate, con ribetes cereza limpio y brillante.

Fase olfativa: intensidad media, con aromas a frutos rojos y negros.

Fase gustativa: entrada suave, tanino pulido y equilibrado, con retrogusto a frutos rojos.



MARIDAJE

Carnes, pastas, quesos y pescados grasos.



VINO PARA MENÚ



SEÑORÍO DE MELVIN TINTO COSECHERO

Ref. 14441



NOTA DE CATA

Color: rojo violáceo o púrpura, muy vivo.

Aroma: intenso a fruta fresca (fresas, cerezas, frambuesas, moras).

Sabor: ligero, suave, con taninos poco marcados y buena acidez.

Cuerpo: medio o ligero.



MARIDAJE

Entrantes y tapas.

Carnes ligeras.

Pasta y arroces.

Verduras y legumbres.

Platos sencillos y caseros.



VIÑALÓN TINTO JOVEN

Ref. 14428



TIPO DE UVA

100% Tempranillo.



NOTA DE CATA

Color rojo oscuro.

Abundante aroma a frutas rojas, con un toque de moka. Cálido y equilibrado con un agradable posgusto.



MARIDAJE

Carnes en salsa, albóndigas y queso curado.



VINO PARA MENÚ/COPA

D.O. LA MANCHA



VIÑALÓN TINTO TEMPRANILLO

D.O. VALDEPEÑAS

Ref. 14433

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
Elegante color rojo brillante con tonos violáceos. Aroma de buena intensidad y complejidad de carácter frutal. Seco en el ataque, con buen equilibrio tánico, amplio y largo.

MARIDAJE
Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía.

VINO PARA MENÚ



VIÑALÓN TINTO SHIRAZ

D.O. TIERRA
DE CASTILLA

Ref. 14436

TIPO DE UVA
100% Shiraz.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza. Aromas a violetas, ciruela y frutos negros. Suave con sabores a cereza y grosella y taninos agradables.

MARIDAJE
Arroces con carne, cerdo y cordero.

VINO PARA MENÚ



VIÑALÓN TINTO MERLOT

D.O. TIERRA
DE CASTILLA

Ref. 14435

TIPO DE UVA
100% Merlot.

NOTA DE CATA
Intenso color rojo. Aromas complejos a ciruela y cerezas maduras. Rico, franco, con taninos suaves.

MARIDAJE
Carnes de ternera o venado y arroces.

VINO PARA MENÚ



ETERNIUM TINTO JOVEN

D.O. Penedés

Ref. 23081

TIPO DE UVA
Merlot y Tempranillo.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza. Aromas de especias. En boca es suave, con cuerpo y dulces taninos.

MARIDAJE
Todo tipo de aperitivos, pescados, arroces, ahumados, carnes blancas, embutidos y quesos blandos.

VINO A CARTA/COPA



ETERNIUM TINTO MERLOT

Ref. 23083

D.O. Penedés

**TIPO DE UVA**

100% Merlot.

**NOTA DE CATA**

De color rojo cereza con tonalidades granates. Potente, redondo y equilibrado. Con aromas de especias y ahumados.

**MARIDAJE**

Carnes parrilla, ahumados, quesos curados, estofados.

**CRIANZA EN BOTA**

6 meses en barrica.

**VINO A CARTA/COPA**

ETERNIUM TINTO CABERNET

Ref. 46164

D.O. Penedés

**TIPO DE UVA**

100% Cabernet Sauvignon.

**NOTA DE CATA**

Aroma potente de frutos rojos del bosque. Redondo, equilibrado, taninos suaves.

**MARIDAJE**

Carnes guisadas, quesos curados, embutidos.

**VINO A CARTA/COPA**

CAMPO CORTIJANO TINTO

Ref. 88540

D.O. RIOJA

**TIPO DE UVA**

100% Tempranillo.

**NOTA DE CATA**

Color rojo cereza intenso. Destacan los aromas de frutas rojas pequeñas. En boca destaca por su textura suave y elegante.

**MARIDAJE**

Carnes, platos especiados, embutidos y quesos.

**VINO A CARTA/COPA**

CONDADO DE OVANTE TINTO

Ref. 25783

D.O. RIOJA

**TIPO DE UVA**

100% Tempranillo.

**NOTA DE CATA**

Color rojo cereza intenso con reflejos violetas. Destacan los aromas frutales. En boca destaca por su equilibrio entre taninos y fruta.

**MARIDAJE**

Pasta, carnes, legumbres, guisos, arroces, quesos semicurados.

**VINO A CARTA/COPA**

CONDE DE IZNAR TEMPRANILLO

Ref. 21743

D.O. RIBERA
DEL DUERO

 **TIPO DE UVA**
Tempranillo

 **NOTA DE CATA**
Color cereza granate.
Notas a frutas negras y especias.
En boca presenta una suave entrada con
un tacto aterciopelado.
Se recomienda servir entre 14° y 16° C.

 **MARIDAJE**
Asados.
Cochinillo.
Guisos de carne.
Caza.



ROCABLANCA TINTO JOVEN

Ref. 21733

D.O. MONTSANT

 **TIPO DE UVA**
40% Merlot, 30% Garnacha, 20% Cariñena y
10% varias: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

 **NOTA DE CATA**
De color rojo frambuesa con bordes
granates.
De aroma de frutas rojas. Entrada en boca
agradablemente untuosa, con notas de
fruta y un ligero toque balsámico.

 **MARIDAJE**
Carnes a la plancha, quesos cremosos,
embutidos y pescados.

 **VINO A CARTA/COPA**



VIÑALÓN TINTO TEMPRANILLO

Ref. 14250

D.O. TIERRA
DE CASTILLA

 **TIPO DE UVA**
100% Tempranillo.

 **NOTA DE CATA**
Color rojo oscuro. En nariz, armoniosa
concentración de frutas del bosque.
Equilibrado con un agradable postgusto.

 **MARIDAJE**
Carnes, arroces y pastas.

 **VINO A CARTA/COPA**



CONDE IZNAR TINTO JOVEN

Ref. 21742

D.O. TORO

 **TIPO DE UVA**
100% Tinta de Toro.

 **NOTA DE CATA**
Color cereza intenso con ribetes violetas.
Afrutado con delicadas notas de regaliz.
En boca es estructurado, equilibrado,
taninos amables.

 **MARIDAJE**
Parrilladas, embutidos, pizzas, pastas,
arroces.

 **VINO A CARTA/COPA**



ROCABLANCA TINTO JOVEN GARNACHA

Ref. 21735

**D.O. TERRA
ALTA**

TIPO DE UVA
100% Garnacha tinta.

NOTA DE CATA
Color ciruela brillante.
Aroma floral, y de frutos rojos con notas
balsámicas. Goloso, fresco y afrutado.

MARIDAJE
Ideal como vinos de tapas, carnes, arroces
y quesos.

VINO A CARTA/COPA



SEÑORÍO DE ERVES TINTO

Ref. 219802

D.O. Ca. RIOJA

TIPO DE UVA
Joven tempranillo.

NOTA DE CATA
Color: Rojo rubí brillante, transparente
y atractivo.
Aroma: Fruta roja fresca (fresa, cereza)
con ligeros toques florales, muy limpio
y directo.
Boca: Ligero y fresco, con taninos
suaves y buena acidez, muy fácil de
beber.
Final: Corto, frutal y refrescante.

MARIDAJE
Tapas
Quesos suaves
Brochetas

**NOVEDAD**

FRAILES DO MAR TINTO MENCÍA

Ref. 225279

**D.O. RIBEIRA
SACRA**

VARIEDAD
Mencía.

NOTA DE CATA
Color rojo cereza con matices violáceos.
En nariz ofrece aromas de frutos rojos
frescos, notas florales y un delicado
fondo mineral.
En boca es fresco, equilibrado y ágil, con
taninos suaves y buena persistencia.
Temperatura de servicio 14-16 °C.

MARIDAJE
Perfecto con carnes blancas,
embutidos, quesos semicurados y
arroces de montaña.
También acompaña bien pescados
grasos.

**NOVEDAD**

A close-up, artistic photograph of red wine in a glass. The wine is a deep red color, and the surface is covered with numerous small, shimmering bubbles. The lighting is dramatic, highlighting the texture of the wine and the glass. The background is dark and out of focus.

Vinos tintos *roble*

El vino tinto es un tipo de vino procedente del mosto de uva negra fermentado con las pepitas y los hollejos de la uva. En función del envejecimiento que se realice en la barrica y en la botella, podremos definirlos como Jóvenes, Robles, Crianzas, Reservas o Grandes Reservas.



Características:

- Mosto con menos de un año de crianza en barrica y botella.
- Normalmente, suele ser de 6 a 9 meses, aunque esta decisión dependerá de la receta de cada bodega.
- Se ha conservado expresamente en una barrica de madera de roble por un tiempo limitado.
- Su estancia en la barrica es corta, pero muy intensa. Prueba de ello, es el potente sabor afrutado, especiado y con alguna nota tostada, que se percibe tras los sorbos de un tinto roble.



CONDE IZNAR TINTO ROBLE

Ref. 14437

D.O. RIBERA
DEL DUERO



TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
De color cereza madura de capa alta bordeado con tonos violáceos. Potente, rico en expresión frutal y elegantes notas minerales. Tostados finos de buen roble que recuerda a café y chocolate. En boca es amplio, rico en expresión de fruta y con taninos cremosos, de sabor duradero.

MARIDAJE
Carnes rojas, caza, patés y asados.

CRIANZA EN BOTA
3 meses en barrica.

VINO A CARTA/COPA

CONDE DE IZNAR TINTO ROBLE

Ref. 219797

D.O. TORO



TIPO DE UVA
Tinta de Toro (Tempranillo)

NOTA DE CATA
Color cereza granate. Destaca por sus aromas a fruta roja madura y un paso de boca sabroso, potente y expresivo en el que vuelve a aparecer la fruta junto a notas a torrefacto. Servir entre 12°C y 14°C.

MARIDAJE
Carnes rojas y de caza. Quesos curados. Guisos y estofados. Embutidos ibéricos. Asados y parrilladas.

NOVEDAD



A close-up, macro photograph of red wine in a glass. The wine is a deep, rich red color. In the foreground, a dense layer of fine, glistening bubbles is visible, likely from carbonation or aeration. The background is dark and out of focus, showing the curved rim of the glass and more wine. The lighting highlights the texture of the bubbles and the clarity of the liquid.

Vinos tintos *crianza*

El vino tinto es un tipo de vino procedente del mosto de uva negra fermentado con las pepitas y los hollejos de la uva.

En función del envejecimiento que se realice en la bodega y en la botella, podremos definirlos como Jóvenes, Robles, Crianzas, Reservas o Grandes Reservas.



Características:

- Tiene un envejecimiento mínimo de 24 meses, de los cuales deben pasar en bodega entre 6 y 12 meses.
- El resto del tiempo de maduración se lleva a cabo en la botella, en horizontal, sellada con corcho, lejos de la luz y con apenas oxígeno.
- Luego se etiqueta.
- Se comercializa en su tercer año de vida.
- Estos vinos pueden aguantar de cinco a diez años de vida, en función de las condiciones de almacenaje.

COLORES DEL

VINO TINTO



CAMPO CORTIJANO TINTO CRIANZA

D.O. RIOJA

Ref. 88539

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
Rojo rubí con ribete atejado. Amplia paleta de aromas, desde los frutos negros hasta la nuez moscada. Poderoso y contundente en boca.

MARIDAJE
Carnes rojas, parrilladas, estofados, quesos curados.

CRIANZA EN BOTA
12 meses en barrica.

VINO A CARTA/COPA



CONDE IZNAR TINTO CRIANZA

D.O. RIBERA
DEL DUERO

Ref. 21746

TIPO DE UVA
100% Tinta del país.

NOTA DE CATA
Color cereza granate. Nariz intensa, frutas negras y especias. En boca tiene una entrada suave y aterciopelada.

MARIDAJE
Asados, cochinillo, guisos, carne, caza.

CRIANZA EN BOTA
15 meses en barrica.

VINO A CARTA/COPA



CONDADO DE OVANTE TINTO CRIANZA

D.O. RIOJA

Ref. 25666

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
Rojo rubí con ribete color teja. Aromas de frutos rojos confitados, tofes, especias. En boca es potente, equilibrado, sabroso, persistente.

MARIDAJE
Carnes rojas, caza, legumbres, quesos curados y azules.

CRIANZA EN BOTA
15 meses en barrica de roble americano.

VINO A CARTA/COPA



SOLECITO TINTO CRIANZA

D.O. RIOJA

Ref. 88517

TIPO DE UVA
Tempranillo, Garnacha y Graciano.

NOTA DE CATA
Color granate con tonos teja. Complejo, aromas a fruta roja madura y regaliz, combinado con notas de café, vainilla y balsámicos de la crianza. Suave y aterciopelado, con tanino dulce y maduro. Amable y fácil de beber. Largo postgusto.

MARIDAJE
Queso manchego curado y jamón serrano como aperitivo. Carnes blancas rellenas, carnes rojas en general, entrecot y solomillo, cordero condimentado o con verduras, ternera, cerdo.

CRIANZA EN BOTA
18 meses en barricas de roble francés y americano. Viñas viejas con bajos rendimientos.

VINO A CARTA/COPA



CIUTAT VELLA TINTO CRIANZA

D.O. PRIORAT

Ref. 21737

**TIPO DE UVA**

45% Garnacha, 45% Cariñena y 10% varias: Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**NOTA DE CATA**

Color rojo rubí oscuro con reflejos morados. Aroma de frutos rojos con notas tostadas y uvas pasas. Goloso, potente y equilibrado, sorprende por su elegancia. Postgusto largo para recordar.

**MARIDAJE**

Carnes rojas, asados y quesos.

**CRIANZA EN BOTA**

7/9 meses en bodega.

**VINO A CARTA**

SOLECITO TINTO CRIANZA

D.O. RIBERA
DEL DUERO

Ref. 88696

**TIPO DE UVA**

Tempranillo.

**NOTA DE CATA**

Rojo picota con notas moradas. Gran intensidad aromáticas, donde se aprecia una gran complejidad con frutas del bosque, balsámicos, especias y chocolate. Potente, estructurado y maduro, pero fresco y muy largo y persistente.

**MARIDAJE**

Sobre todo marida con carnes rojas: un buen chuletón de Ávila o con un cordero asado o a la caldereta, sin olvidarse de un buen queso curado, cabrales o embutidos.

**CRIANZA EN BOTA**

14 meses en barricas de roble francés. Viñas viejas.

**VINO A CARTA**

ROCABLANCA TINTO CRIANZA

D.O. MONTSANT

Ref. 21734

**TIPO DE UVA**

40% Garnacha, 40% Cariñena y 20% Syrah.

**NOTA DE CATA**

De color ciruela intenso y persistente capa. Elegante aroma de frutos rojos maduros muy concentrados, con finos matices de roble y notas minerales. En boca es carnoso, goloso y potente.

**MARIDAJE**

Carnes rojas, estofados, quesos curados, carnes de caza.

**CRIANZA EN BOTA**

Crianza en bodega de roble 6 meses.

**VINO A CARTA/COPA**

VIÑALÓN TINTO CRIANZA

Ref. 12936

D.O. LA MANCHA

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
6 meses en barrica. Color rojo rubí intenso. Aromas complejos de frutos rojos maduros, roble y especias. Suave en el paladar con una buena expresión tánica y un final prolongado.

MARIDAJE
Cordero y tapas frías y calientes.

VINO PARA MENÚ/COPA



VIÑALÓN TINTO CRIANZA

Ref. 14432

D.O. VALDEPEÑAS

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
Intenso color rojo rubí brillante. En nariz sobresale su profundo y fresco aroma a madera nueva, largo y heterogéneo. Buen paso en boca, ligero en el ataque, de amplia expresión tánica, carnoso y de prolongado postgusto.

MARIDAJE
Cordero y tapas frías y calientes.

CRIANZA EN BOTA
6 meses en barrica.

VINO PARA MENÚ



SEÑORÍO DE ERVES TINTO CRIANZA

Ref. 219799

D.O. Ca. RIOJA

TIPO DE UVA
Tempranillo

NOTA DE CATA
Color: Rojo cereza con ligeros tonos rubí, limpio y brillante.
Aroma: Fruta roja madura (fresa, cereza) con suaves toques de vainilla y madera ligera.
Boca: Suave, fácil de beber, con taninos redondeados y buena frescura.
Predomina la fruta sobre la crianza.
Final: Medio, agradable y equilibrado.

MARIDAJE
Carnes a la brasa.
Guisos.
Quesos curados.



NOVEDAD

CAMPO CORTIJANO MAGNUM CZA.

Ref. 221016

D.O. Ca. RIOJA

TIPO DE UVA
Tempranillo y Garnacha

NOTA DE CATA
Brillante color rubí con ribetes tejas y potentes aromas a vainilla, frutos secos y cacao.
Potente al inicio pero redondo en su final.

MARIDAJE
Embutidos.
Quesos curados.
Carnes a la brasa.
Guisos de carne.



NOVEDAD



A close-up, macro photograph of red wine in a glass. The wine is a deep, vibrant red color. Numerous small, clear bubbles are visible along the surface of the wine, particularly concentrated near the bottom of the frame. The background is dark and out of focus, emphasizing the texture and color of the wine.

Vinos tintos *reserva*

El vino tinto es un tipo de vino procedente del mosto de uva negra fermentado con las pepitas y los hollejos de la uva.

En función del envejecimiento que se realice en la bodega y en la botella, podremos definirlos como Jóvenes, Robles, Crianzas, Reservas o Grandes Reservas.

Características:

- Crianza de 24 meses en barrica y 24 meses en botella.
- Ha sido sometido al menos a 3 años completos de envejecimiento.
- El periodo mínimo de permanencia en barrica coincide con el de crianza: un año.
- La permanencia del vino en barrica le transfiere multitud de matices aromáticos de la madera, aporta definición en su textura y condiciona su sabor.

GUÍA ORIENTATIVA DEL MARIDAJE**VINOS BLANCOS Y VINOS SECOS**

Consomés

Sopas de pescado

Mariscos y Pescados

**VINOS BLANCOS DULCES
Y VINOS GENEROSOS**

Frutas

Pasteles

Dulces

VINOS ROSADOS

Maridan a la perfección con platos ligeros

Además, de postres

VINOS TINTOS LIGEROS

Carnes rojas

Asados

Caza

Quesos fermentados

Arroces

Verduras

VINOS TINTOS DE RESERVA

Carnes rojas

Caza

Quesos fermentados y de sabor incisivo

CAVAS Y CHAMPAGNES

Platos de caza

Postre

Es el único vino que puede tomarse
en todo el menú



CONDE IZNAR TINTO RESERVA

D.O. RIBERA
DEL DUERO

Ref. 13725

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
De color rojo cereza con ribete granate de capa media. Limpio y brillante. Profundo, complejo y elegante, con marcadas notas minerales. Poderoso, amplio y con gran armonía.

MARIDAJE
Carnes rojas, caza, quesos curados y guisos.

CRIANZA EN BOTA
24 meses en bodega.

VINO A CARTA



CAMPO CORTIJANO TINTO RESERVA

D.O. Ca. RIOJA

Ref. 88538

TIPO DE UVA
90% Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

NOTA DE CATA
Rojo cereza, oscuro y denso. Intenso aroma. Jugoso, carnoso, equilibrado.

MARIDAJE
Carnes rojas, caza, quesos curados, platos con especias.

CRIANZA EN BOTA
16 meses en bodega.

VINO A CARTA/COPA



CONDADO DE OVANTE TINTO RESERVA

D.O. Ca. RIOJA

Ref. 25667

TIPO DE UVA
100% Tempranillo.

NOTA DE CATA
Rojo de tonos teja. Intenso aroma a especias, cerezas, vainilla, tabaco y regaliz. Intenso, sedoso en boca.

MARIDAJE
Carnes rojas, caza, asados, estofados, quesos curados.

CRIANZA EN BOTA
18 meses en bodega.

VINO A CARTA



ROCABLANCA TINTO RESERVA

D.O. TERRA
ALTA

Ref. 21736

TIPO DE UVA
50% Tempranillo, 25% Garnacha tinta y 25% Cabernet Sauvignon.

NOTA DE CATA
Color rojo intenso con reflejos granates. Aroma a frutas negras maduras, con una agradable presencia de madera. En boca, elegante equilibrio entre los taninos de la madera y reminiscencias frutales de frutos del bosque.

MARIDAJE
Carnes rojas, estofados y quesos.

CRIANZA EN BOTA
12 meses en bodega.

VINO A CARTA/COPA



SEÑORÍO DE ERVES TINTO RESERVA

D.O.Ca. RIOJA

Ref. 219798

 **TIPO DE UVA**
Reserva

 **NOTA DE CATA**
Color: Rojo granate con ribetes teja, limpio y de capa media.
Aroma: Fruta negra madura (ciruela, mora) con notas de vainilla, cacao y un fondo de especias y cuero fino.
Boca: Estructurada y equilibrada, con taninos pulidos y buena acidez.
Final: Largo y persistente, con recuerdos de fruta y tostados suaves.

 **MARIDAJE**
Cordero asado.
Caza.
Chocolate negro.



NOVEDAD



Vinos italianos

Lambrusco es un tipo de uva a partir de la cual se elabora el vino italiano del mismo nombre. Ambos son originarios de cuatro zonas en Emilia-Romaña y una en Lombardía, situadas principalmente alrededor de las provincias centrales de Módena, Parma, Reggio Emilia y Mantua.

MAESTRI DEL CASALE ROSADO

Ref. 33347

 **TIPO DE UVA**
Lambrusco

 **MARIDAJE**
Aperitivos y ensaladas. Pizzas, pastas con nata y cenas de picar y divertirse.

 **VINO A CARTA/COPA**



MAESTRI DEL CASALE TINTO

Ref. 33348

 **TIPO DE UVA**
Lambrusco

 **MARIDAJE**
Adecuado para acompañar toda una comida. Excelente con mariscos y pescados, quesos y verduras a la plancha.

 **VINO A CARTA/COPA**



MAESTRI DEL CASALE BLANCO

Ref. 42013

 **TIPO DE UVA**
Lambrusco

 **MARIDAJE**
Ideal para aperitivos y platos de base de pescado.

 **VINO A CARTA/COPA**



MAESTRI DEL CASALE ROSADO

Ref. 33345

 **TIPO DE UVA**
Lambrusco

 **MARIDAJE**
Perfecto para acompañar carnes asadas y primeros platos.

 **VINO A CARTA/COPA**



MAESTRI DEL CASALE TINTO

Ref. 33346

 **TIPO DE UVA**
Lambrusco

 **MARIDAJE**
Adecuado para acompañar toda una comida. Excelente con mariscos y pescados, quesos y verduras a la plancha.

 **VINO A CARTA/COPA**



MAESTRI DEL CASALE MOSCATO

Ref. 203517

 **TIPO DE UVA**
Moscato.

 **MARIDAJE**
Ideal para aperitivos y postres.

 **VINO A CARTA/COPA**



Vermuts



BAMBOLA VERMUT ROJO

Ref. 220690

NOTA DE CATA

Intenso aroma a naranja, un puntito de anís estrellado, aceituna y regaliz. Sirvelo con hielo, una rodaja de naranja y un chorrito de soda.



NOVEDAD

BAMBOLA VERMUT BLANCO

Ref. 220691

NOTA DE CATA

Aroma a limón, con un toque floral y de plantas aromáticas. Sirvelo con hielo, unas hojitas de menta, tónica o soda.



NOVEDAD





TRANSGOURMET