

## VINOS

### VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PENEDES



(Ref.19) VINO BLANC PENEDES Robert J. Mur- : Sabroso y afrutado.

**Caja de 12 botellas 30€**



(Ref.20) ROSADO Robert J. Mur: Elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Monastrell y Tempranillo. Color cereza brillante, suave y agradable con toques de frutas silvestres.

**Caja de 12 botellas 38 €**



PENEDES (Ref. 21) TINTO Robert J. Mur

Maceración de los hollejos durante 6-8 días, a una temperatura controlada para la buena extracción de la materia colorante, seguido de una suave prensado( con un rendimiento máximo del 60%.

Viníferas: Tempranillo 100%

Descripción organoléptica: Vista color rubí profundo. Olfato: Aroma complejo, con matices de especias y algo vinoso. Gusto: Equilibrado, sabroso y con taninos de suave textura en boca. Temperatura de servicio 16-18º

**Caja de 12 botellas 29 €**



*Se sirve en cajas de 6 botellas*

**(Ref.25) VINO DE LOGROÑO** – *Semi crianza, cuatro meses en barrica y crianza en botella, excelente calidad-precio.*  
**Caja de 12 botellas 37 €**

#### VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



**VINOS DE RIOJA DE GRAN CALIDAD – “DINASTIA VIVANCO”**

**Una de las más prestigiosas bodegas de la D.O. Rioja. El Museo del Vino de la Fundación Vivanco está considerado como el museo enológico más importante del mundo. Visita virtual [www.dinastiavivanco.com](http://www.dinastiavivanco.com)**



**(Ref.26) DINASTÍA VIVANCO- RIOJA CRIANZA**  
*Crianza en barricas de roble francés.*

---

**Caja de 12 botellas 92 €**



(Ref. 27)

### DINASTÍA VIVANCO – RESERVA

Permanencia durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés, con traspaso cada 6 meses y más de dos años de afinamiento entre tinas de roble francés y tinos de roble americano. **Caja de 6 botellas 76 €**



### D.O. RIOJA – COVILA



(Ref. 28) **Joven Tinto:** 100% Tempranillo 6 meses en barrica y 6 meses afinamiento en botella – **Caja de 12 botellas 40€**

(Ref. 29) **Crianza:** 100% Tempranillo 12 meses en barrica 6 meses afinamiento en botella – **Caja de 12 botellas 62€**

(Ref. 30) **Reserva:** 100% Tempranillo 12 meses en barrica 24 meses afinamiento en botella – **Caja de 6 botellas 50€**

D.O. RIBERA DE DUERO



VIÑA SOLORCA



**(Ref. 31) GRAN SOLORCA RESERVA: 2004** - Color granate profundo con ribetes a tejados. Limpio y satinado. Aromas complejos y especiados, propios de la crianza en nobles maderas.

Matices tostados y balsámicos que recuerdan al cacao, el café y el regaliz.

**Caja 6 botellas a 77 €**

**(Ref. 32) VIÑA SOLORCA CRIANZA -2005** – Rojo rubí con ribetes suaves y morados. Presenta notas lácticas, vainillas y cueros elegantes.

Paladar estructurado que le aporta sedosidad y opulencia. Aromas finos tostados y delicados frutos secos.

**Caja de 12 botellas 116 €**

**(Ref. 33) VIÑA SOLORCA JOVEN BARRICA-200**

Color rojo picota pronunciado con reflejos aún violáceos. Limpio y brillante. Amplia intensidad aromática donde dominan los frutos negros y los recuerdos de la noble materia prima de la que procede.

**Caja de 12 botellas a 64 €**

**(Ref. 34) VIÑA SOLORCA JOVEN**

Color rojo rubí intenso, refleja los tonos azulados y morados de juventud. Complejo en nariz, recuerda los frutos muy maduros y las flores más finas.

Agradable, noble, equilibrado, vivo y amplio.

**Caja de 12 botellas a 53 €**



**BODEGAS GORMAZ  
(Ref.35) CATANIA JOVEN**

*Descripción: Denominación de Origen Ribera de Duero*

*Tipo de Vino: Tinto*

*Nota de cava:*



*Visual.-Rojo granate de intensidad alta, con claros matices violáceos*

*Olfativa: Gustativa: Buen ataque en boca, potente y carnoso con notable fruta y taninos sabrosos.*

*Maridaje: Pasta, Pizza, Patés y embutidos finos.*

**Cajas de 6 botellas 24 €**

**(Ref. 36) CATANIA CRIANZA**

*Descripción: Denominación de Origen Ribera de Duero*

*Tipo de Vino Tinto*



*Visual: Rojo cereza intenso, con ribetes rubí*

*Olfativa: Aromas a frutas maduras, vainilla y Torrefactos.*

*Gustativa: Paladar amplio y aterciopelado*

*Maridaje: Quesos suaves, aves y pollo con especies.*

**Cajas de 6 botellas 36 €**



DENOMINACIÓN DE ORIGEN ALBARIÑO



(Ref.38) . ALBARIÑO- "Señorío de Rubios" 100% Albariño – 12,5%Vol. – Excelente para pescados y mariscos. Amarillo oro pajizo de intensidad media. Aroma de intensidad correcta, con recuerdos de fruta blanca (manzana verde, pera de agua) y un fondo floral muy fino. En boca es de cuerpo medio, con buena acidez, fresco y vivo, persistente.

Caja de 12 botellas 102 €



DENOMINACIÓN DE ORIGEN TERRA ALTA



Más Tarroné Blanco (Ref. 39)

**VARIEDADES:**

Garnacha blanca y Macabeo.

**VENDIMIA Y ELABORACION**

Vendimia manual, realizada en el punto óptimo de maduración, fermentación controlada a 18°C.

**CATA:**

Aroma afrutado, limpio e intenso. Color amarillo pálido, brillante y elegante. Bien estructurado, que se funde en la boca.

**TEMPERATURA:**

Servir entre 6°C y 8°C.

**GASTRONOMIA:** ideal para acompañar pescado, marisco y arroces

Cajas de 12 botellas 36€

### *Más Tarroné Tinto*



(Ref.40))

#### **VARIEDADES**

*Garnacha negra y Syrah.*

#### **VENDIMIA Y ELABORACION**

*Vendimia manual, fermentación controlada a 26°C con una maceración de 15 días para potenciar la extracción de color y taninos.*

#### **TEMPERATURA:**

*Servir entre 16°C y 18°*

*Ideal para acompañar cualquier tipo de carnes, quesos y ibéricos.*

**Cajas de 12 botellas 36€**

### *Más Tarroné Rosado*



(Ref. 41)

#### **VARIEDADES:**

*Garnacha negra.*

#### **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**

*Vendimia manual, realizada en el punto óptimo de maduración. Fermentación controlada a 18°C.*

#### **CATA:**

*Color rojo cereza, aroma intenso con notas florales y tonalidades de frutos rojos. En boca es muy fresco y elegante.*

#### **TEMPERATURA:**

*Entre 6°C y 8°C.*

#### **GASTRONOMIA:**

*Ideal para acompañar pastas, ensaladas y crudités*

**Cajas de 12 botellas 36 €.**

## MERIAN BLANCO TERRA ALTA 100%



(Ref. 42)

### **VARIEDADES**

*Garnacha blanca.*

### **CATA:**

*Color amarillo pálido, brillante, aroma de frutas exóticas con suaves notas a mango y piña. En boca es fino, largo y persistente, ligeramente amargo.*

### **TEMPERATURA:**

*Servir entre 6°C y 8°C.*

### **GASTRONOMIA:**

*Ideal para acompañar queso fresco, pescado, marisco y arroces.*

**Cajas de 12 botellas 49€**

## MERIAN TINTO



(Ref. 43)

### **VARIEDADES**

*Garnacha negra, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon.*

**CATA:** Color rojo cereza con tonalidades violetas, aroma joven y intenso con notas de mora sobre fondos vegetales. En boca es cálido, agradable y carnoso, muy expresivo, dejando un final largo y que perdura..

### **GASTRONOMIA:**

*Ideal para acompañar cualquier tipo de carnes, quesos e ibéricos.*

**Cajas de 12 botellas 57€**

## MERIAN DULCE



(Ref. 44)

### **VARIEDADES:**

Garnacha negra 100%.

### **VENDIMIA Y ELABORACION**

Vendimia tardía manual en cajas de 15kg. Maceración de partes líquidas y sólidas con catas diarias hasta llegar a la plena maduración.

### **CATA:**

Color cereza picota, aroma intenso a frutas negras con suaves notas de café y moka. En boca es carnoso y largo, con notas cremosas y especias dulces, con recuerdos a higos secos, dejando un final prolongado y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.

### **TEMPERATURA:**

Servir entre 10°C y 15°C.

### **GASTRONOMIA:**

Ideal para acompañar foie de canard fresco, quesos muy curados y azules, y con postres de chocolate, bombones y frutos secos.

**Caja de 6 botellas 49,50€**

## TORREMADRINA ROBLE



(Ref. 45)

### **VARIEDADES:**

Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

### **ENVEJECIMIENTO**

Criado 4 meses en barricas de primer año de roble francés 70% y americano 30%.

### **CATA:**

Color cereza intenso, aroma a frutas negras del bosque, balsámico, un poco mineral.

En boca es potente y con notas de regaliz, fruta fresca y gran potencial.

### **TEMPERATURA:**

Servir entre 16°C y 18°C.

### **GASTRONOMIA:**

*Ideal para acompañar carnes a la brasa, quesos semis o curados, patés e ibéricos*  
**Cajas 6 botellas 68€.**

#### .TORREMADRINA CRIANZA



(Ref.46)

#### **VARIEDADES**

*Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.*

#### **VENDIMIA Y ELABORACIÓN:**

*Selección de cepas viejas de más de 40 años, vendimia manual en cajas de 15kg., realizada la 2ª semana de septiembre en el punto óptimo de maduración.*

*Fermentación controlada, maceración en depósitos de 5000 l., entre 3 y 4 semanas aproximadamente, catas diarias hasta obtener el aroma, sabor y color deseados.*

#### **ENVEJECIMIENTO**

*Criado 8 meses en barricas de primer año de roble francés 70% y americano 30%.*

#### **CATA:**

*Color cereza picota, intenso y brillante, aroma potente a frutas negras con notas cremosas del roble sobre fondos minerales y balsámicos. En boca es carnoso, agradable con un creciente potencial, dejando un final largo y persistente. **Cajas de 6 botellas 66€***

#### TORREMADRINA SELECCIÓN



(Ref. 47)

#### **VARIEDADES**

*Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.*

#### **VENDIMIA Y ELABORACIÓN**

*Selección de cepas viejas de más de 40 años, vendimia manual en cajas de 15kg. y realizada en la segunda semana de septiembre en el punto óptimo de maduración.*

*Fermentación controlada, maceración en depósitos de 5000 l., entre 3 y 4 semanas aproximadamente. Catas diarias hasta obtener el aroma, sabor y color deseados.*

#### **ENVEJECIMIENTO**

*Criado 12 meses en barricas de roble francés 100%. Selección de las mejores barricas.*

#### **TEMPERATURA:**

*Servir entre 16°C i 18°C.*

#### **GASTRONOMÍA:**

*Ideal para acompañar carnes rojas, carpacho de carne, quesos muy curados, foie de canard con pan tostado y frutos secos.*

**Cajas de 6 botellas 90€...**

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO



### ROSADO CABERNET SAUVIGNON



(Ref.48)

Variedades: 100 % Cabernet Sauvignon.

Cata: El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino mono varietal de nariz intensa y muy afrutado donde resaltan los aromas de la uva (arándanos, frambuesa, pimiento). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un pos gusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Servicio: 10 °C.

Gastronomía: Pastas, arroces, aves en salsa de grosella, soufflés, etc.

Presentación: - **Cajas de 12 botellas. 85€**



### CHARDONNAY – 234 (Ref.49)

**Variedades:** 100 % Chardonnay.

**Cata:** Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón madura, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Pos gusto ligeramente almibarado.

**Servicio:** 10 - 12 °C.

**Gastronomía:** Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.

**Presentación:** Cajas de 12 botellas 75 €

### GEWÜRZTRAMINER



(Ref.50)

**Variedades:** 100 % Gewürztraminer.

**Cata:** El Gewürztraminer, obra maestra de la viticultura alsaciana, es un vino que, perfectamente adaptado en nuestros viñedos de Enate, exhibe lo que su nombre ya indica: un marcado carácter especiado ("Würzig", en alemán). Su abanico aromático es amplio y exuberante, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de rosas y especias que desembocan en un final sedoso y envolvente.

**Servicio:** 8 - 10 °C.

**Gastronomía:** Es ideal como aperitivo y armoniza igualmente con quesos fuertes, macedonias y platos exóticos.

**Presentación:** Cajas de 6 botellas 54 €

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA



*García de*  
GARCI GRANDE  
VERDEJO - VIURA



(Ref.51) **GARCIGRANDE.**

*Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma fresco con notas florales de frutos verdes. Sabroso y de acidez equilibrada. Maridaje: Vino ligero y muy agradable de tomar como aperitivo o acompañando platos suaves.*

**Caja de 6 botellas a 30 € -**

*García de*  
GARCI GRANDE  
VERDEJO - VIURA



(Ref.52) **.VERDEJO**

*Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aroma fresco con notas florales de frutos verdes. Sabroso y de acidez equilibrada. Maridaje: Vino ligero y muy agradable de tomar como aperitivo o acompañando platos suaves.-*

**Caja de 6 botellas Verdejo – 41€**

---

Pedidos o información (preferible por correo electrónico):

[cavavins@martiesqui.net](mailto:cavavins@martiesqui.net) ó al 669290366

---

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida

---

