

VINOS

VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN PENEDEÈS



PENEDEÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

(Ref.19)

Caja de 12 botellas 30€

VINO BLANC PENEDEÈS Robert J. Mur- : Sabroso y afrutado.



PENEDEÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

(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 €



PENEDEÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

(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 €



VINOS MUGUET PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

(Ref. 22) *Blanc de Blanc* 18 €

(Ref. 23) *Tinto* 18€

(Ref.24) *Rosado* 18 €

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



(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 trasvase 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-2000

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 especias.

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.

GASTRONOMIA:

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, pimienta). 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



Finca de
GARCIGRANDE
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 € -

Finca de
GARCIGRANDE
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@martiesquius.net ó al 669290366

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida
