

# VINOS

---

(Ref. 22) **Oferta Especial – Caja 6 D.O.**



**OFERTA ÚNICA - LE PERMITIRÁ DEGUSTAR VARIOS VINOS**

***Caja conteniendo seis botellas de vino de diferentes Denominaciones de Origen:***



**D.O. RIOJA** – 1 botella de Dinastía Vivanco Crianza



**D.O. CAMPO DE BORJA** – 1 botella de Borsao Tinto Selección-  
90 puntos Parker. Según la Guía 2011 “Posiblemente el mejor vino del mundo por su relación calidad precio” “Un vino increíble”



**D.O. RIBERA DE DUERO** – 1 botella de Viña Solorca Roble



**D.O. RUEDA**

**D.O. RUEDA** – 1 botella de Castillo de Nava (Blanco Rueda)



**D.O. MONTSANT** – 1 Botella de Joana crianza Selección



**D.O. RIAS BAIXAS** – 1 Botella de Altos de Torona – “ALBARIÑO”

***Precio Caja de 6 botellas 37€***



## VINOS D.O. PENEDÈS .



(Ref.23) **VINO BLANC PENEDÈS Robert J. Mur**

*Sabroso y afrutado.*

**Caja de 12 botellas 34€**



(Ref.24) **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 34 €**

---



(Ref. 25) **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 34**

---



(Ref.26)

**PERE PUNYETES BLANC**

Vino Blanco  
Xarel.lo y Muscat

*Color: Amarillo pajizo con reflejos dorados. Nariz: Muy expresivo con notas florales y de fruta tropical.*

*Boca: Paladar sedoso, amplio, muy frutal y con un ligero toque cítrico.*

*Ideal para entrantes, pescados, mariscos crudos ya la plancha y ensaladas exóticas.*

*Enfriar lentamente en una cubitera o en la parte baja de la nevera.*

**Caja 6 botellas 35,10**



(Ref.27)

### PERE PUNYETES NEGRO

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, y Ull de llebre

Nota de cata:

Color: Rubí intenso con reflejos violetas. Nariz: Potente y recuerdos de frutos rojos silvestres.

Boca: Buen ataque, con un intenso paso por boca y un final largo y agradable.

Servir en copa alta de cristal fino transparente, a una temperatura entre 12 y 14°C.

Acompaña bien todo tipo de carnes rojas, quesos y ensaladas de legumbres.

**Caja 6 botellas 35,10**



(Ref.28)

### PERE PUNYETES ROSAT

Garnacha 45% - Merlot 20% - Cabernet Sauvignon 25% - Pinot Noir 10%

**Caja 6 botellas 35,10**



(Ref.29)

### MUGUET BLANC DE BLANC

Vino Blanco

Macabeo, Xarel.lo, y Parellada

*Vista: Blanco de aspecto límpido, franco y brillante de color amarillo pálido.*

*Olfato: Primera impresión sorprendente, de aroma intenso y distinguido. De características muy afrutadas y florales.*

*Gusto: Sabroso y redondo, en botella conserva un poco del gas carbónico de la fermentación lo que hace que en boca sea muy fresco y vivaz*

**Caja 6 botellas 18€**



(Ref.30) **MUGUET TINTO JOVEN**

Vino Tinto

*Vista: Vino tinto joven de color rojo intenso con reflejos violetas. Al agitarlo se forman lágrimas en la copa.*

*Olfato: Primera impresión muy agradable, aroma muy intenso y complejo con notas de confitura, fruta roja madura y regaliz entre otras.*

*Gusto: El aroma en boca es marcadamente varietal, al paladar es redondo, untuoso, persistente y con taninos dulces que hacen que el postgusto sea largo y sabroso.*

**Caja 6 botellas 18€**



(Ref.31) **MUGUET ROSADO**

*Elaborado con las variedades de Monastrell y Tempranillo.*

*Color cereza brillante, suave y agradable con toques de frutas silvestres.*

**Cajas 6 botellas 18€**



(Ref.32) **VINO DE LOGROÑO** –

*Semi crianza, cuatro meses en bodega y crianza en botella, excelente calidad-precio.*

**Caja de 12 botellas 37 €**



**VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA**



(Ref.33) **DINASTÍA VIVANCO- RIOJA CRIANZA-2011**

Vino Tinto  
Tempranillo

*Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras. Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado. Servicio y Maridaje: Servir a una temperatura de entre 16 y 18°C. Perfecto para acompañar todo tipo de tapas, platos de la cocina mediterránea, arroces, legumbres, pasta y todo tipo de carnes blancas y rojas.*

*Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.*

**Caja de 12 botellas 92 €**



(Ref. 34))

## DINASTÍA VIVANCO RIOJA – RESERVA -2008

Vino Tinto  
Tempranillo y Graciano

### Nota de cata:

Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su crianza en bodega. Este vino ofrece aromas de canela, salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral. Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.

Servir a una temperatura de entre 16 y 18 °. Perfecto para maridar con todo tipo de carnes, estofados, platos de caza, setas, quesos curados y fuertes. Ideal para acompañar tapas o solo con chocolate negro.

Permanencia durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés, con trasvase cada 6 meses y más de dos años de afinamiento entre tinajas de roble francés y tinajas de roble americano.

**Caja de 6 botellas 72 €**



.D.O. RIOJA –

RIOJA ALAVESA



(Ref. 35)

## COVILA JOVEN TINTO

Vino Tinto

Tempranillo 100% Color cereza picota intenso con irisaciones y ribete morados y capa alta. Encontramos una nariz intensa y compleja donde la fruta roja fresca predomina matizada con toques lácticos, florales y hierbas aromáticas de monte bajo que aportan unas notas balsámicas. En boca es sedoso, fresco y con cuerpo. Taninos presentes pero suaves y equilibrados. Elegante, buen sabor de fruta fresca, con toques florales. Largo, sabroso y persistente.

**Caja de 12 botellas 40€**



**(Ref. 36)**

### **COVILA CRIANZA**

Vino Tinto  
Tempranillo 100%

#### **Nota de cata:**

*Color picota con capa alta y ribete rojo mostrando todavía una gran longevidad. En nariz una gran combinación entre frutas rojas maduras y torrefactos. En boca la fruta cobra protagonismo completando un conjunto con volumen y muy amplio.*

**Caja de 12 botellas 62€**



**(Ref. 37)**

### **COVILA RESERVA**

Vino Tinto

*Tempranillo 100% Nota de cata: Vino moderno, con raza. Dominio de aromas a fruta muy madura con recuerdos a licor de guindas, con delicados toques tostados, notas de cuero y balsámicos. En boca se muestra cálido y profundo, muy envolvente donde los finos tostados perfuman el paladar.*

**Caja de 12 botellas 102 €**

---





(Ref.38) **VALDELANA TINTO JOVEN**

---

Vino Tinto  
Tempranillo y Viura

**Nota de cata:**

*Impresionante color cardinalicio de capa alta. Aromas fragantes de pura fructosidad, potentes y atractivos. En boca es muy carnoso, concentrado en sabores largos.  
Un vino joven y frutal como éste, con finura aromática, da lo mejor de sí mismo a una temperatura bastante fresca, entre 13oC y 15oC.  
Combina excelentemente con todos los grandes platos de la cocina española, especialmente con embutidos del país, chorizo y jamón ibérico, carnes y quesos sin ahumar*

**Cajas de 12 botellas 50 €**



(Ref.39) **VALDELANA CRIANZA**

Vino Tinto  
Tempranillo y Mazuelo

**Nota de cata:**

*Impresionante color cardenalicio de capa alta. Aromas fragantes de pura fructosidad, potentes y atractivos. En boca es muy carnoso, concentrado en sabores largos.  
Temperatura de fermentación entre 27°C y 28°C. Tiempo de fermentación 18 días.  
Un vino joven y frutal como éste, con finura aromática, da lo mejor de sí mismo a una temperatura bastante fresca, entre 13°C y 15°C.  
Combina excelentemente con todos los grandes platos de la cocina española, especialmente con embutidos del país, chorizo y jamón ibérico, carnes y quesos sin ahumar.*

**Cajas de 6 botellas 36 €**



(Ref.40)

### VALDELANA RESERVA

Vino Tinto

Tempranillo y Graciano

*Su mayor virtud es el equilibrio entre unos elegantes aromas y un fino conjunto de sabores. Es sabroso, estructurado y seco. Un tono goloso prolonga su final hasta los limpios retronasales plenos de frutas maduras y notas espaciadas.*

*Aconsejamos degustarlo entre 18oC y 20oC.*

*Combina excelentemente con todos los grandes platos del país, especialmente con carnes rojas y caza.*

**Cajas de 6 botellas 60 €**



### ALTA RIOJA



(Ref.41)

### BERONIA TINTO CRIANZA

Vino Tinto

*Tempranillo, Garnacha, y Mazuelo Color: Intenso rojo cereza picota. Limpio y brillante. De intensidad media-alta.*

*Aroma: Intensa nariz, rica en matices destacando frutos rojos como cerezas y frambuesas en perfecta armonía con toques minerales y hierbas aromáticas.*

*Boca: Paladar equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.*

*Maridaje: Resulta ideal para acompañar asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados.*

**Caja de 6 botellas 35 €**

---



(Ref. 42) **BERONIA BLANCO VIURA**

Vino Blanco  
Viura

*Color: Vino brillante de intenso color amarillo verdoso con reflejos nacarados*  
*Aromas: Presenta una nariz muy compleja de gran intensidad aromática, abundantes aromas de frutas tropicales como piña, melón con notas de hinojo sobre fondo especiado*  
*Boca: En boca es refrescante a la vez que cremoso predominando la fruta. En conjunto se muestra como un vino fresco, redondo y equilibrado. De largo final. Maridaje: Ideal para acompañar ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas.*

**Cajas de 6 botellas – 36 €**



(Ref. 43) **BERONIA GRACIANO**

Vino Tinto  
Graciano

*Color: Rojo picota con reflejos violáceos que denotan su juventud. Limpio, brillante y de capa alta.*  
*Aroma: Aromas florales, marcada violeta, se descubren también notas de chocolate y menta sobre un fondo de madera especiada.*  
*Boca: Amplio y carnoso, fresco y de equilibrada acidez. Bien estructurado. Se aprecian los matices minerales de la nariz. Vino de largo post gusto.*  
*Maridaje: Perfecto para marinar con ensaladas y platos de pasta.*

**Cajas de 6 botellas 67 €**



(Ref. 44) **BERONIA MAZUELO**

*Varietales: Mazuelo 100%*

*Añada: 2008*

*Graduación: 13%*

*Elaboración: Tras una lenta fermentación y remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, este vino ha permanecido 28 meses en barricas de roble americano y francés. El resultado es un vino de marcada personalidad varietal. Beronia es la única bodega que elabora un reserva 100% mazuelo.*

**Cajas de 6 botellas 91**



(Ref. 45) **BERONIA TINTO RESERVA**

Vino Tinto

Tempranillo, Mazuelo, y Graciano

**Caja de 6 botellas 63,50**



(Ref. 46) **BERONIA GRAN RESERVA**

Vino Tinto

Tempranillo, Graciano, y Mazuelo

*Color: Intenso rojo cereza picota de capa alta, limpio y brillante.*

**Cajas de 6 botellas 113 €**



**D.O. RIBERA DE DUERO**



**(Ref. 47)**

**GRAN SOLORCA RESERVA: 2004 - .**

Vino Tinto

Tempranillo

Su nervio, amplitud y buena estructura en boca le convierten en denso y agradable.

**Caja 6 botellas 77 €**

---



**(Ref. 48)**

**VIÑA SOLORCA CRIANZA -2005**

Vino Tinto

Tempranillo

*Rojo rubí en fase visual con ribetes de suaves morados, deja entrever el marcado rastro de su intensa lágrima en la copa.*

**.Caja de 12 botellas 116 €**



(Ref. 49)

### VIÑA SOLORCA ROBLE

Tinto  
Tempranillo

*Caracterizado por un color rojo picota pronunciado con reflejos aún violáceos, se presenta limpio y brillante.*

*En su amplia intensidad aromática dominan los frutos negros y los recuerdos de la noble materia prima de la que procede.*

*En la boca se ensamblan perfectamente la estructura y la persistencia que le ofrece el breve transcurso en la barrica nueva.*

**Caja de 12 botellas a 59 €**



(Ref.50)

### MONTEVANNOS JOVEN

Vino Tinto  
Merlot y Tempranillo

*Color cereza intenso con borde granate vivo. Limpio y brillante. Capa media alta. Aroma potente y largo, donde higos y melocotón aparecen sutilmente con fruta negra madura. Boca sabrosa y potente con fruta roja, con cierto toque mineral y taninos dulces. Buen equilibrio entre acidez y graduación. Final frutal, largo y persistente.*

**Caja de 6 botellas 26 €**



**(Ref.51) MONTEVANNOS ROBLE**

Vino Tinto

Merlot y Tempranillo

*Color rojo picota intenso con ribetes granate. Limpio y brillante. Capa alta. Aroma potente y largo, con vainilla, café y regaliz ensamblados con fruta carnosa ( higos y albaricoque) y fruta negra madura ( mora y grosella ). Complejo en boca, sabroso, redondo y potente; con vainilla, tostados y fruta roja con cierto toque mineral y taninos dulces. final frutal, largo y persistente.*

**Caja de 6 botellas 30 €**

---



**(Ref.52) MONTEVANNOS CRIANZA**

Vino Tinto

Merlot y Tempranillo

*Color rojo, capa alta, limpia y brillante. En nariz es limpio, alcohólico, cálido. Mermelada de fruta roja arándanos) e higos se mezcla con vainilla y café. En boca es potente, cálido y persistente. Queda abundante fruta roja madura. Acompotada. Madera bien ensamblada con vainilla y sobre todo regaliz y torrefacto. Tánico en boca debido a su gran estructura.*

**Caja de 6 botellas 55 €**



(Ref. 53)

### MONTEVANNOS RESERVA

Vino Tinto

Merlot y Tempranillo

*Rojo picota, limpio e intenso, de capa y estructura alta. Nariz franca, intensa y muy persistente. Notas balsámicas florales y minerales. Regaliz, café y vainilla se unen a la fruta madura (grosella y melocotón). Taninos muy suaves y dulces, bien ensamblados que dan al vino una gran redondez. En boca es carnoso, potente, persistente y largo.*

**Caja de 6 botellas 86 €**



### DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRIORATO



(Ref.54)

### MÁS DELS FRARES NEGRE

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Jaén, y Mazuelo

**Cajas de 6 botellas 50 €**





(Ref. 55)

### MÁS DELS FRARES CRIANZA

Vino Tinto  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Jaén, y Mazuelo

Crianza 12 meses

**Cajas de 6 botellas 86 €**



(Ref.56)

### EMBRUIX DE VALL-LLAC (PRIORAT)

*Viníferas: 26% garnatxa-16% cariñena – 17% Syrach – 24 Merlot y 17% Cabernet Sauvignon.*

*Crianza con trasvase de 14 meses en botas de roble francés.*

*Nota de cata: Agradable en recepción de boca pero con complejidades gustativas y olfativas. Es un vino para consumidores exigentes.*

**Cajas de 6 botellas: 98€**



## DENOMINACION DE ORIGEN MONTSANT



(Ref. 57)

### JOANA JOVE- SELECCION

Vino Tinto  
Merlot, Cabernet Sauvignon, y Garnacha

Vino joven con mucha fruta, sorprendentes frescura y empieza a marcar un cierto carácter muy bien controlado. Nos ofrece aromas frutales, persistentemente aromáticos, suaves y redondeados. Perfecto para cada día.

**Caja de 12 botellas 53 €**



(Ref. 58)

### JOANA CRIANZA-SELECCION

Vino Tinto  
Merlot, Syrah, y Garnacha

*Vino con crianza de seis meses y una cierta intensidad, textura aterciopelada y elegante. Nos proporciona estructura, taninos redondos y un largo postgusto, un carácter clásico de Montsant.*

*6 meses en tinos de roble francés y roble americano*

**Caja de 6 botellas 38€**



(Ref. 59)

### LES TAULES NEGRE

Vino Tinto

Syrah, Garnacha, Ull de llebre, y Samsó

*Color violeta intenso; Aromas florales y afrutados, cereza, fresa muy fresco y a la vez con cuerpo... con una entrada ligera y largo en boca. Tiene un marcado carácter de la Garnacha, con un protagonismo frutal y unos taninos agradables que invaden la boca de un frescor que invita a repetir.*

*Se trata de un vino universal. Marida bien con arroces y carnes blancas.*

**Caja de 12 botellas 44 €**



(Ref. 60)

### LES TAULES BARRICA

Vino Tinto

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, y Mazuelo

Seis meses en tinos de roble francés

**Cajas de 12 botellas 102 €**



## **CAMPO DE BORJA**



**(Ref.61)**

### **BORSAO TINTO SELECCIÓN -2011**

90 puntos Parker. Según la guía la guía 2011 \*Posiblemente el mejor vino tinto del mundo por su relación calidad precio- \*\* **Un vino increíble\*\***

#### *Elaboración:*

*Maceración pelicular durante 3 - 4 días y en total entre 10 -12. Fermentación de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 22º-24º.*

#### *Características del Viñedo:*

*Viñedos de entre 15 a 25 años de edad con suelos arcillo-calizos, pedregosos y limosos.*

*Nota de cata: Color rojo guinda con matices violeta. En nariz presenta fruta madura con tonos florales. Vino con cuerpo, especiado y con un complejo y largo postgusto.*

**Caja de 6 botellas: 30 €**



**(Ref. 62)**

### **BORSAO JOVEN TINTO**

*Vino Tinto*

*Tempranillo, Syrach, y Garnacha*

*Color rojo guinda con matices violeta. En nariz presenta fruta madura con tonos florales. Vino con cuerpo, especiado y con un complejo y largo postgusto.*

**Cajas de 6 botellas 22 €**



**(Ref. 63) BORSÃO BLANCO**

Vino Blanco  
Macabeo

*Color amarillo pajizo. Posee potentes aromas a cítricos y frutos tropicales. En boca se presenta cremoso y fresco, en perfecta sintonía con la acidez*

**Cajas de 6 botellas 22 €**



**(Ref.64) BORSÃO ROSADO**

Vino Rosado  
Garnacha

*Color rojo luminiscente con cálidos brillos. Posee un potente aroma a frutos silvestres y dulces. En boca se presenta muy joven y fresco, muy equilibrado con su acidez, rico en matices florales y especiados*

**Cajas de 6 botellas 22 €**



(Ref.65)

### **BORSAO TINTO CRIANZA**

*Vino Tinto  
Merlot, Tempranillo, y Garnacha*

*Elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo. Aromas de vainilla con intensos tonos afrutados y taninos dulces procedentes del roble. Posee un largo y agradable postgusto muy aromático, perfectamente estructurado y carnoso.*

**Cajas de 6 botellas 47 €**



(Ref. 66)

### **BORSAO BOLE**

*Vino Tinto  
Syrah y Garnacha*

*Color rojo picota, intenso y vivo. Posee una potente nariz donde destacan aromas de fruta madura y especias, con recuerdos de madera nueva. Boca estructurada, con un paso vivo y sabroso.*

**Cajas de 6 botellas 31 €**



(Ref. 67) **BORSAO BEROLA**

Vino Tinto  
Syrah y Garnacha

**Nota de cata:**

*Color cereza intenso. Notable complejidad aromática con recuerdos a fruta negra y toques balsámicos y tostados.  
Cálido y amable en boca, con taninos suaves pero persistentes en perfecto equilibrio con el alcohol.*

**Cajas de 6 botellas 69 €**



(Ref.68) **BORSAO TRES PICOS**

Vino Tinto  
Garnacha

**.Cajas de 6 botellas 78 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS

### ALBARIÑO



(Ref.69) **MORGADIO BLANCO**

Vino Blanco  
Albariño

*Presenta a la vista un atractivo color amarillo pajizo alimonado con ribete verdoso. En nariz destacan las notas de fruta blanca y manzana, expone en el paso ligeras puntas golosas, recuerdos de fruta cítrica, pomelo, buena estructura, y vía retronasal limpia y elegante.*

*Maridaje: Mariscos y pescados ligeros*

**Cajas de 6 botellas 52 €**



(Ref.70) **PUERTA SANTA ALBARIÑO**

Vino Blanco  
Albariño

*Color amarillo con reflejos verdosos. Aromas frutales intensos, destacando los cítricos y tropicales propios de la variedad. Fresco y agradable en boca con largo retronasal. Deja un buen recuerdo.*

*Maridaje: Pescado, mariscos y empanadas*

**Cajas de 6 botellas 55 €**





(Ref. 71)

## ALBARIÑO COSECHERO

Vino Blanco

### Nota de cata:

*Es un vino de excelente calidad, elaborado con uvas blancas.*

*Tiene un color amarillo brillante, intensos aromas frutales y una acidez equilibrada que lo hace muy elegante.*

*Maridaje: Vino especial para maridar con marisco, pescado o arroces*

**Caja de 12 botellas 45 €**



(Ref. 72)

## ALTOS DE TORONA – ALBARIÑO

Vino Blanco

Albariño, Caiño, y Loureira

### Nota de cata:

*Vino de altura con resonancias místicas. Acusada personalidad, resultado del “coupage” de nuestras variedades (alba- riño, loureiro y caiño). Complejo recorrido aromático, donde convergen fruta fresca y madura. Intensidad alta, con matices de fruta con hueso y toques tropicales a maracuyá y mango.*

*Vino goloso, estructurado, con una vivacidad punzante que equilibra su paso por el paladar.*

*Final largo y persistente. Respetando aromas y sabores de las variedades.*

*Ideal para marisco, sushi y comidas especiadas*

**Cajas de 6 botellas 55 €**



**D.O. TERRA ALTA**



**(Ref.73) ARNAUS DE OMS CRIANÇA** *Vino tinto*

*Variedad de uva: 100% garnatxa negra*

*Nota de cava: Intenso color rubí, presenta un aroma de fruta madura. Finas notas de pan tostado y suave toque a especias tan característico del garnatxa.*

*Carnoso en boca, suave y equilibrado, con finas notas de madera.*

**Caja de 6 botellas 23€**



**CONSEJO REGULADOR**

**D.O. COSTERS DELS SEGRE**



**(Ref.74) VILARS ROBLE 2013**

*Variedades de uva: Merlot y Syrach*

*6 meses en barrica de roble francés*

*Color rojo cereza intensa con reflejos violáceos.*

*Nota de cava: La perfecta conjunción de fruta-madera realza su intensidad aromática.*

*Persistente en boca, sabroso y bien estructurado.*

**Cajas de 6 botellas 30€**



(Ref.75) NENA ROSAT SYRAH 2014

*Vinífera: 100% Syrach*

*Nota de cava: Elegante color fresa con aspecto limpio y brillante. Buena intensidad aromática. Paladar untuoso y equilibrado. Presenta una acidez perfecta que le aporta frescor y viveza. Es perfecto para aperitivos y arroces.*

*Temperatura de servicio: 10º*

**Cajas de 6 botellas 50€**



(Ref.76) LEIX 2011

*Viníferas: 100 Syrach*

*13 meses en barrica bordelesa de roble francés.*

*Nota de cava: Color cereza con tonos azules en capa fina.*

*Aroma a fruta madura, especiado y tostados de finas aromas balsámicas.*

*Buena acidez.*

*Marida con tofo tipo de carnes y peces grasos, salmos y atún rojo.*

*Al no estar sometido a ningún spus se estabilización en frio pueden aparecer sedimentos naturales, por lo que es aconsejable decantarlo antes de su consumo.*

*Temperatura de consumo aconsejable: 14º*

**Cajas de 6 botellas 83€**



## D.O. SOMONTANO



(Ref.77) **VERO**

Vino Tinto  
Cabernet Sauvignon

*Color cereza oscuro con capa muy cubierta. La paleta aromática nos ofrece una intensidad manifiesta y eminentemente madura con frutas negras, sutiles vegetales y aromas balsámicos de sotobosque complementados con café con leche y su crema. El paso por boca es estructurado, denso, sutilmente limado por el paso del tiempo, placentero y satisfactorio. Es un vino muy vivo para tomar ahora y que se acabará de redondear en la botella. Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carpaccios, quesos y carnes rojas a la piedra o caza mayor y menor.*

**Cajas de 6 botellas 22€**



(Ref. 78) **VERO BLANCO**

Vino Blanco  
Macabeo y Chardonnay

*Ofrece un sugerente color amarillo brillante. Es especialmente aromático en nariz y este año ofrece unos interesantes aromas cítricos, especialmente de lima, en equilibrada armonía con aromas frutales como albaricoque, melocotón y manzana verde con matices de frutos tropicales: mango, piña y maracuyá... En boca destaca por su expresividad, frutuosidad, complejidad y frescura.*

*Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C con todo tipo de aperitivos, entrantes, ensaladas, mariscos, pescados y platos ligeros.*

**Cajas de 6 botellas 22 €**



(Ref. 79) **VERO ROSADO**

Vino Rosado  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon

**Nota de cata:**

*Presenta un color rosa suave brillante. En nariz, destacan sus aromas a frutas rojas: grosellas, cerezas... así como a perfumadas violetas y pétalos de rosa con un sutil toque de hinojo y recuerdos a golosinas: "palote" y caramelos de fresa... En boca es limpio, fresco, muy frutal, con equilibrada acidez, "cuerpo" y un largo recorrido. Debe ser servido a una temperatura entre 10 y 12°C para "tapear" con todo tipo de aperitivos y disfrutar de arroces, pastas, ensaladas, platos especiados y carnes a la plancha.*

**Cajas de 6 botellas 22 €**



(Ref. 80) **VERO TINTO CRIANZA**

Vino Tinto  
Tempranillo y Cabernet Sauvignon

**Nota de cata:**

*Ofrece un elegante color granate con destellos picota. En nariz es muy frutal destacando los aromas de frutas rojas sobre un fondo de tostados y lácteos con notas de violetas. En boca es sabroso y muy bien estructurado, en el que las sensaciones de los frutos rojos del bosque así como de cerezas, frambuesas, mentolados y cuero armonizan perfectamente con los buenos tonos de la madera. La temperatura de servicio adecuada es 16°C-18°C, siendo el vino perfecto para acompañar carnes rojas, caza menor, guisos especiados, pescados sabrosos y quesos*

**Cajas de 6 botellas 32 €**



(Ref. 81)

### VERO CHARDONNAY COLECCIÓN

Vino Blanco  
Chardonnay

*El Chardonnay Colección del 2012 es un vino brillante con destellos verdes especialmente llamativos. La paleta aromática está integrada por una amalgama de frutas tropicales: piña, papaya, guayaba... y cítricas: pomelo, lima... que le confieren un carácter diferenciador. En boca presenta una suave entrada, un paso agradable, untuoso y pleno en armonía con los aromas tropicales, exuberantes y sorprendentes con los que nos deleita en nariz. Debe ser servido a una temperatura entre 8 y 10°C con todo tipo de entrantes, ensaladas de pasta, cremas, quiches y pescados.*

**Cajas de 6 botellas 37 €**



(Ref. 82)

### VERO PINOT NOIR COLECCIÓN

Producto nuevo – Pendiente de ficha

**Cajas de 6 botellas 37 €**



(Ref.83)

### **VERO MERLOT COLECCIÓN**

Vino Tinto  
Merlot

#### **Nota de cata:**

*Presenta un bonito color cereza granate. En nariz es muy intenso, fresco y complejo con notas de fruta roja madura y cacao. Su paladar es esbelto, carnoso, sabroso y rico en matices, con un paso amable y un noble tanino muy atractivo.*

*Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carnes rojas, asados y caza. Está en su momento óptimo de consumo y puede ser guardado en condiciones adecuadas al menos durante cinco años.*

**Cajas de 6 botellas 48 €**



(Ref. 84)

### **VERO CABERNET COLECCIÓN**

Vino Tinto  
Cabernet Sauvignon

#### **Nota de cata:**

*Color cereza oscuro con capa muy cubierta. La paleta aromática nos ofrece una intensidad manifiesta y eminentemente madura con frutas negras, sutiles vegetales y aromas balsámicos de sotobosque complementados con café con leche y su crema. El paso por boca es estructurado, denso, sutilmente limado por el paso del tiempo, placentero y satisfactorio.*

*Es un vino muy vivo para tomar ahora y que se acabará de redondear en la botella. Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carpaccios, quesos y carnes rojas a la piedra o caza mayor y menor.*

**Cajas de 6 botellas 51 €**



(Ref. 85) **VERO GEWÜRSTRAMINER**

Vino Blanco  
Gewürztraminer

*Estamos ante un vino blanco ligeramente dorado, con mucho brillo y destellos de verde a contraluz. Nos impresiona por su expresividad e inagotables de sugerentes aromas. La gama aromática es eminentemente floral, algo pulverulenta, recuerda a las flores de tocador y al talco, con un fondo de fruta oriental dulce. En la boca es extraordinariamente sensual y sedoso, con una discreta punta especiada en el final que lo hace realmente atípico y sorprendente. Debe ser servido a una temperatura entre 10 y 12°C con todo tipo de aperitivos, foie, espárragos, ahumados, pescados y mariscos.*

**Cajas de botellas 53 €**



(Ref. 86) **VERO RIESLING**

Vino Rosado  
Syrah

**Nota de cata:**

*Impresionante color picota violáceo muy cubierto y profundo. Nariz golosa con toques a fruta negra, regaliz, bayas silvestres, complementados con tonos de dulce vainilla y trasfondo mineral. Boca muy potente y expresiva, con gran cantidad de sabor donde vuelven a aparecer los caracteres observados en la fase olfativa. Carnoso, especialmente goloso, agradable y pleno. Debe ser servido a una temperatura entre 15 y 16°C con carnes rojas a la sal, asados y guisos de caza especiados.*

**Cajas de 6 botellas 54 €**





(Ref. 87)

### VERO SYRACH COLECCIÓN

Vino Rosado  
Syrah

#### Nota de cata:

*Impresionante color picota violáceo muy cubierto y profundo. Nariz golosa con toques a fruta negra, regaliz, bayas silvestres, complementados con tonos de dulce vainilla y trasfondo mineral. Boca muy potente y expresiva, con gran cantidad de sabor donde vuelven a aparecer los caracteres observados en la fase olfativa. Carnoso, especialmente goloso, agradable y pleno. Debe ser servido a una temperatura entre 15 y 16°C con carnes rojas a la sal, asados y guisos de caza especiados.*

**Cajas de 6 botellas 62 €**



(Ref. 88)

### VERO GRAN VOS RESERVA

Vino Tinto

#### Nota de cata:

*Ofrece un espectacular color cereza picota intenso. Esta añada 2006 presenta una gran complejidad aromática, desde tonos frutales como moras y arándanos en confitura hasta tonos especiados del regaliz y el hinojo sobre delicadas notas del tostado del roble en el que envejecimiento. En boca destaca su riqueza frutal con una acidez bien equilibrada. El Gran Vos del 2006 tiene nervio, personalidad y una complejidad que lo hace espectacularmente inolvidable. Debe ser servido a una temperatura entre 16 y 18°C con carpaccios, carne roja, caza, quesos semicurados y postres de chocolate amargo.*

**Cajas de 6 botellas 88 €**



(Ref. 89)

### **VERO CLARIÓN**

Vino Blanco

#### **Nota de cata:**

*El Viñas del Vero Clarión 2011 ofrece una gran luminosidad, podemos observar a contraluz sus reflejos verdosos indicativos de su lenta y noble evolución. Su fase aromática es extraordinariamente compleja: notas de frutas de verano como melocotón y albaricoque, frutas tropicales, rosas blancas, tonos minerales y sutiles frutos secos. En boca sorprende por su discreto y suave ataque seguido de una gran explosión en el interior de nuestro paladar, una compleja amalgama de sabores intensos nos invade para conseguir una cautivadora sensación. Es elegante y largo, fresco y persistente.*

*La temperatura óptima de servicio está entre los 8 y 10°C. Combina perfectamente con aperitivos, ensaladas elaboradas, pescados, arroces, foie y quesos de cabra*

**Cajas de 6 botellas 87 €**



(Ref. 90)

### **VERO LA MIRANDA DE SECASTILLA**

Vino Tinto

Syrah, Garnacha, y Parraleta

*Nos encontramos ante un vino con un color muy atractivo, dado que los tonos rojos están complementados por elegantes matices violáceos. La fase olfativa es muy llamativa por la expresión de los aromas frutales, complementados por toques discretos de tostados bien ensamblados. A la hora de catarlo en boca observamos nuevamente la eminente carga frutal y la gran cantidad de sabor que ésta aporta, así como el carácter estructurado y a la vez la sensación agradable unida a la persistencia.*

*Debe ser servido a una temperatura entre 14 y 16°C con carnes rojas, asados, pescados untuosos, quesos y postres.*

**Cajas de 6 botellas 52 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO



### (Ref. 91) **LIBERALIA CERO**

Tinta de Toro

*En boca es potente pero suave, con sus elementos fundidos en armonía. Persistente y con una acidez en su punto justo.*

*Presenta una elegante y pulida juventud*

**Cajas de 6 botellas 60 €**



### (Ref. 92) **LIBERALIA UNO**

Vino Blanco - Dulce

Albillo y Moscatel de grano menudo

*Vino dulce natural, al que se le detuvo la fermentación con una considerable cantidad del azúcar de las uvas de las que procede: Moscatel de grano menudo, de los pagos de El Pego, y Albillo; perfecto hermanamiento que aporta en nariz los característicos matices de la Moscatel junto a fruta madura en su punto del Albillo.*

*La boca es amplia, untuosa, larga y persistente, como corresponde a un vino de esta categoría.*

*El azúcar se encuentra en perfecto equilibrio con la acidez proporcionándonos variadas y prolongadas sensaciones gustativas.*

*Su maridaje con foie en sus diversas presentaciones o con quesos azules puede depararnos sorpresas en gastronómicas muy gratificantes.*

**Cajas de 6 botellas 60 €**



(Ref. 93)

### LIBERALIA TRES

*Vino Tinto*

*Tinta de Toro*

*La boca es suave y larga, amplio en sabores y sensaciones, sabroso, muy equilibrado en acidez y con un toque tánico que le da consistencia.*

*Su maduración en madera permite a este vino mejorar en botella y presentar adecuadas condiciones de consumo en un periodo de 6 años. Se recomienda acompañar de carnes rojas, quesos curados y guisos de cuchara.*

**Cajas de 6 botellas 40 €**



(Ref. 94)

### LIBERALIA CUATRO

*Vino Tinto –Tinta de Toro*

*Su boca posee una entrada untuosa, que*

*une a las sensaciones que los taninos dulces domesticados en botella dan. Todo ello estructurado en otro sinfín de sensaciones táctiles que despiertan el resto de los sentidos.*

*Un vino perfecto requiere de un maridaje adecuado, recomendándose su degustación junto a platos como el mi-cuit acompañado de confitura de arándanos, o bien nuestros asados tradicionales y carnes rojas.*

**Cajas de 6 botellas 66 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA



(Ref. 95)

### CASTILLO DE NAVA

*Vino Blanco*

*Verdejo y Viura:*

*Color pajizo pálido.*

*Aroma limpio, afrutado.*

*En boca fresco, ligero, muy agradable, sabroso...*

*Excelente aperitivo. Acompañamiento de ensaladas, quesos frescos, pescados, mariscos, arroces marineros.*

**Cajas de 12 botellas 39 €**



(Ref. 96)

### MANTEL BLANCO

*Vino Blanco*

*Verdejo*

*Color pajizo con reflejos verdosos, muy brillante, aroma franco, con intensidad frutal. Fondo floral con notas cítricas. En boca, fresco, buena estructura, acidez equilibrada y sabroso, con un fino amargor y gran persistencia.*

*Excelente aperitivo y como acompañamiento de ensaladas, menestras, quesos frescos y para untar, pescados, mariscos, arroces marineros, etc.*

**Cajas de 12 botellas 89 €**



(Ref. 97) **MANTEL BLANCO SAUVIGNON BLANCO**

Vino Blanco  
Sauvignon

**Nota de cata:**

*Color pajizo brillante. Aroma intenso a fruta madura, notas tropicales.  
En boca, fresco, fruta y finas notas cítricas. amargoso, varietas, buena acidez.  
Excelente como aperitivo y acompañante de entrantes ligeros, ensaladas, pescados, mariscos, etc.*

**Cajas de 12 botellas 93 €**



(Ref. 98) **MANTEL BLANCO BARRICA**

Vino Blanco  
Verdejo

**Nota de cata:**

*Color pajizo brillante. Aroma potente, expresivo, fruta madura, notas tropicales, especias dulces, cacao fino. Boca sabroso, frutoso, graso, buena acidez, persistente.  
Quesos frescos, semicurados, ensaladas mixtas, aves, pescados grasos, marisco, arroces, etc.*

**Cajas de 6 botellas 81 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO



(Ref. 99) **TILENIUS TINTO JOVEN ROBLE**

*Vino de la más reciente vendimia, procedente de viñedos de entre 15 y 40 años, donde se aprecian los marcados caracteres de la variedad Mencía, para disfrutar al máximo de la fruta en todo su esplendor. Elaboramos respetando siempre las más arraigadas tradiciones. A pesar de ser un vino joven, no sale al mercado sin un reposo en botella mínimo de 3 a 4 meses.*

**Cajas de 6 botellas 48 €**



(Ref. 100) **TILENIUS TINTO CRIANZA**

*Potente vino de la variedad Mecía, precioso rojo oscuro con reflejos ocre. En nariz gran finura, propia de la crianza, presenta aromas de frutas rojas maduras y finos de madera francesa, especias y humo. En boca presenta una amplia untuosidad y un tanino marcado procedente de la maceración y de la extracción en la bodega. El conjunto de sensaciones connota una gran armonía y equilibrio. Carnoso, dinámico, cálido y persistente.*

**Cajas de 6 botellas 62 €**



(Ref. 101) **TILENIUS PAGOS DE POSADA**

*Vino de la variedad Mencía procedente de parcela seleccionada, de viñedos viejos con edades comprendidas entre los 80 y 90 años, cuyo bajísimo rendimiento, y perfecta orientación dan como resultado este vino de gran concentración polifenólica y amplia finura tánica. Presenta un intenso color rojo rubí con ligeros reflejos caoba. En nariz encontramos gran "frutosidad", sotobosque, tabaco y cacao, complementada con los aromas más finos procedentes de las maderas francesas más exclusivas. Gran equilibrio alcohol- acidez, tanino pulido que le confiere un sedoso y elegante paladar.*

**Cajas de 6 botellas 93 €**



(Ref. 102) **TXAKOLI EIZAGUIRRE**

Vino Blanco  
Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza

El Txakoli es un vino blanco, joven y afrutado. De graduación moderada 9,5o - 11,50 y con una leve acidez distintiva.

Debe servirse fresco y a media altura, para que desprenda junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda su gama de aromas primarios

**Caja de 12 botellas 102 €**





## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO



(Ref. 103)

**CAMPANTE SELECCIÓN**

*Vino Blanco  
Torrontés y Palomino:*

**.Cajas de 6 botellas 20 €**



(Ref. 104)

**RECANTO NOVO**

*Vino Blanco  
Torrontés, Palomino, y Treixadura*

### **Nota de cata:**

*Color amarillo pálido con destellos dorados. Afrutado y con agradable evolución en boca.  
Limpio y fresco.*

*Maridaje: Pescado y mariscos. Carnes blancas. Aperitivos*

**Cajas de 6 botellas 18 €**



(Ref.105)

## TURBIO XOVEN

Vino Blanco

### *Nota de cata:*

Proviene de la tradición antigua de la elaboración de vinos caseros, procedente de variedades de uvas blancas del norte español sin el proceso de filtración, destacados por su elevada acidez.

Se consumen fríos, y maridan bien con pescados, mariscos y aperitivos.

**Cajas de 12 botellas 24 €**

---

Pedidos o información [cavavins@martiesqui.us](mailto:cavavins@martiesqui.us)

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida

---