



## CATÁLOGO GENERAL

2016...



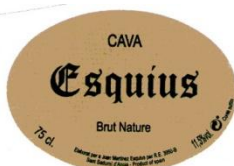
Todos nuestros cavas, sin excepción,  
son Reserva  
con el Distintivo de control del  
Consejo Regulador del Cava  
D.O. CAVA

En nuestra Web: [www.martiesquiús.net](http://www.martiesquiús.net) estas referencias las encontrará ampliadas  
con la nota de cata y la ficha de cada producto,

---



(Ref.1)



*Esquiús* CAVA RESERVA

### EXCLUSIVA -

NOVEDAD

Presentamos este cava exclusivo, se trata de un Reserva con una crianza de 25 meses en la cava. Por su permanencia en la cava su elaboración es de Gran Reserva. Elaborado con la mejor selección de uvas de Xarel.lo, Macabeo y Parellada a partir de su mosto en flor.

Color amarillo pajizo brillante, perlaje de burbujas finas formando corona persistente. Paso en boca fresco y agradable. Marida con todo tipo de platos. Producto recomendado.

**Brut Nature o Extra Brut**

**Cajas de 6 botellas 36€**

---



**(Ref.2) CAVA ARTESANAL RESERVA -**

Cava de elaboración artesanal. Crianza en cava 15 meses

Por su calidad-precio, es el producto estrella.

*El vino base está compuesto por un 33% de Xarel.lo que le da cuerpo, un 33% de Macabeo que le da la fragancia y un 33% de Parellada. Temperatura de servicio 4-5º*

**Brut Nature ó Brut: cajas de 12 botellas a 44 €**



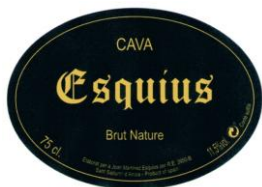
**(Ref.3)**

**ROBERT J. MUR – SELECCIÓN – Brut Nature ó Brut–**

Viníferas: Xarel.lo 40% Macabeo 40% y Parellada 20%.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante con tonalidades verdosas. Muy aromático con tonalidades verdosas. Aromático, con recuerdos varietales y un ligero recuerdo a crianza. En boca es suave y sabroso con un pos gusto fresco y agradable.

**Caja de 12 botellas 48 € -**



**(Ref.4)**

**ESPECIAL**

**Joan M. Esquius - RESERVA**

**Nuestro segundo producto estrella. Muy bien equilibrado**

Elaboración artesanal y acabado tradicional. Envejecimiento en cava 24 meses.

Vino base Macabeo 30% (fragancia) - Xarel.lo 30% (cuerpo)-Parellada 40% (aroma). El “coupage” especial y exclusivo, junto con su larga permanencia en cava, llegando casi a ser un Gran Reserva, ofrece exquisitas sensaciones en el paladar. Apto para acompañar cualquier tipo de comidas. Temperatura de servicio 4/5º. Producto recomendado

**Brut Nature ó Brut:**

**Cajas de 12 botellas a 48 € Excelente calidad/precio**



(Ref.5)

### CAVA RODAMONS "ORO"

*Se trata de un Brut Nature de Reserva muy especial.*

*Más de 36 meses en cava. Producción limitada*

*Excelente Reserva Brut Nature. Sus viníferas son 50% de Macabeo – 25% de Xarel.lo y 25% de Parellada. Color amarillo pálido brillante.*

*Con fino perlage de burbujas y coronación persistente. Equilibrado y suave.*

*Marida con todo tipo de comidas aunque primordialmente*

*es apto para aperitivos, canapés y principios de comida. Temperatura de servicio 4/5º - 11,5 Vol.*

**Brut Nature: Cajas de 12 botellas 52 €**

---



(Ref.6)

### EXCEPCIONAL CAVA ROSÉ

#### CAVA ROSÉ MARTIESQUIUS – BRUT

*Siguiendo la tendencia de los mejores rosé elaborados en Brut presentamos esta novedad Un cava fresco y sabroso en línea con los mejores.*

*Vino base compuesto por Monastrell. Desarrolla un buqué muy fino, con rosario de burbujas persistente. Su sedoso paso en boca lo hace agradablemente intenso.*

*Temperatura de servicio de 4/5º*

*Marida con carnes, pescado graso (salmón)*

*es también muy recomendable tomarlo como aperitivo*

**Caja de 12 botellas 54€**

---

(Ref.7)



### RESERVA SINGULAR

*Brut Nature: Con más de 36 meses de crianza en la cava. Su larga crianza podría considerarse como Gran Reserva.*

*Vino base compuesto por un 30% de Xarel.lo, Macabeo 30% y Parellada 40%.. Complejo con una crianza bien llevada, aromas que recuerdan la fruta madura, buen gusto en el paladar, sabroso y fresco, bien equilibrado y con excelente postgusto. Temperatura de servicio de 4-5 °*

*Producción limitada. Se trata de un cava totalmente exclusivo cuya realidad se ve también reflejada en su diseño y presentación.*

**Caja de 6 botellas 42 €**

(Ref. 8)



### ESPECIAL TRADICIÓN DE

**ROBERT J. MUR (Brut Nature: Etiqueta Dorada)**

*Este cava es fruto de una rigurosa y cuidada selección de su vino base. Su posterior crianza le conferirá un fresco buque, aromático y muy agradable.*

*Viníferas: Xarel.lo 60% Macabeo 20% y Parellada 20%.*

*Descripción organoléptica: Color amarillo pálido, brillante, con reflejos verdosos. Espuma de persistencia media, rosario bien formado por finas burbujas. Consistente buque fresco, fino y muy equilibrado. Recubre el paladar de una fina cremosidad hasta un gran final muy persistente. Temperatura de servicio: 4º/5º*

**Caja de 6 botellas – Brut Nature 42 € - Etiqueta Oro**

---



(Ref.9)  
**ROBERT J.MUR – Brut – Etiqueta Plateada**

**ESPECIAL TRADICIÓN DE**

*Vino base y descripción organoléptica exactamente que el anterior, la diferencia estriba en que se elabora en Brut. Más suave al paladar.*

**Caja de 6 botellas – Brut 33,60 € (5,59 bot. )- Etiqueta plata**

---



(Ref.10)

**RESERVA TRADICIÓN “ ROSÉ ”**

*Viníferas: Monastrell, Garnacha y Tempranillo.*

*Recomendación: Adecuado para todos tipo de comidas, muy recomendable tomarlo como aperitivo.*

*Fino y sedoso al paladare, bien equilibrado..*

*Nota de cata*

*Vista: Color cereza brillante.*

*Olfato: Franco y aromático, con unos refinados aromas a frutas maduras.*

*Gusto: Suave y equilibrado al paladar, postgusto con delicados toques de frutas seilvestres.*

*Temperatura de servicio 4/5º.*

**Caja de 6 botellas 45 €**

---



(Ref.11)

### GRAN DAMA RESERVA BRUT

Viníferas: Xarel.lo 40% - Macabeo 30% - Parellada 30%

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo, marida con todo tipo de platos

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, buena persistencia de la espuma, elegante rosario de finas burbujas. Buquet consiste y muy fresco, seco y de buena acidez que demuestra aromas de crianza y un postgusto elegante.

Temperatura de servicio: de 4 a 5º

**Caja de 6 botellas a 46 €**

---



(Ref.12)

### GRAN MONTESQUIUS RESERVA NATURE

Viníferas: Xarel.lo 35% - Macaneo 30% -Parellada 35% -

Recomendación: Adecuado a cualquier hora como aperitivo y para acompañar una gran diversidad de platos.

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un postgusto fresco y agradable

**Caja de 6 botellas 42 €**

---

## BOTELLAS ESPECIALES



(Ref.13)  
150 Cl.

**MÁGNUM JOAN M. ESQUIÚS– Brut Nature–Botella de**

Viníferas: Xarel·lo 35% - Macabeo 30% - Parellada 35%

Marida con todo tipo de platos

Crianza: Más de 30 meses en cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo brillante, de fina burbuja con gran viveza al formar corona, muy complejo en nariz. Potente y limpio. En boca es untuoso, fino y de elegante final con un post gusto fresco y agradable.

**Caja de 6 botellas: a consultar**



(Refª14)

**CUVEE IMPERIAL GRAN RESERVA, de Varias**

*Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con reflejos dorados, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz bien estructurado y elegante, destacan los aromas de crianza sobre fondo de tostados (avellanas, pan tostado), recuerdos a bizcocho y con un punto cítrico. En boca es amplio, equilibrado y cremoso. Posgusto limpio y persistente, donde nuevamente aparecen las notas de tostados con ligeros tonos cítricos.*

**Macabeo 30%, Xarel·lo 60% y Chardonnay 10%**

*Se sirve con estuche individual, apto para regalo.*

**Cajas de 6 botellas 96€**

---



(Ref.15)

### CUVEE CLASSIC GRAN RESERVA

*Este Gran Reserva, hecho con el método tradicional, ha estado un mínimo de 45 meses en la cava. De color amarillo paja con tonalidades verdosas, burbujas finas y persistentes, lentas en su evolución. En nariz muy complejo, con una excelente madurez, recuerdos de fruta blanca y cítrico (pera, lima), ligeras notas de crianza y tostados (avellana, bollería fina). En boca ataque fresco, prolongación untuosa y glicérica, de elegante final y posgusto largo y muy agradable.*

**Macabeo 30%, Xarel.lo 60% y Parellada 10%**

*Se sirve con estuche individual, apto para regalo.*

**Cajas de 6 botellas 99 €**



(Ref.16)

### AL.LEGORIA - NATURE RESERVA -

**CAVA PARA SIBARITAS:** Variedad de uvas: 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 20% Parellada y 10% Chardonnay.

*Elaboración: Método tradicional Cava.*

*Notas de Cata: Color amarillo paja, de burbuja fina y constante. Suave y delicado, en nariz, aparecen notas frescas, con recuerdos a hinojo y a fruta madura. En boca, presenta un paso meloso, largo y maduro, con un final amargo cremoso muy elegante.*

*Envejecimiento en cava: mínimo 24 meses.*

*Recomendaciones: Adecuado a todas horas, como aperitivo, en gran variedad de platos y postres no excesivamente dulces. Servir entre 3º y 6º C.*

**Caja de 6 botellas 61 €**



(Ref.17)

Caja de 6 bot. 57,60 €

**AL.LEGORIA BRUT – RESERVA**



(Ref.18)

Caja de 6 bot. 57,60€

**.AL.LEGORIA ROSE - RESERVA -**

---



(Ref.18 bis)

**FLORS I VIOLES**

*Este cava, hecho siguiendo el método tradicional, ha estado un mínimo de 12 meses en cava. De color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco. Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.*

**Macabeo 30%, Xarel.lo 40% y Parellada 30%**

**Cajas 6 botellas 43,50€**

---



(Ref. 19)

### **MILLESSIMÉ –NATURE GRAN RESERVA –**

Como su nombre indica, está elaborado con vinos procedentes de añadas excepcionales, y es merecedor de los mejores calificativos que se pueden otorgar a un gran cava, muy suave, elegante y equilibrado.

Viníferas: Macabeo 30% Xarel.lo 30% Parellada 40%. Crianza: Más de 36 meses en la cava.

Descripción organoléptica: Color amarillo paja, verdoso, poco intenso. Espuma persistente y estable, y burbujas finísimas que dibujan un elegante perlaje. Aroma típico de las variedades de uva utilizadas en su elaboración. En boca resulta franco, cremoso y con un final agradable muy prolongado. Temperatura de servicio 4º/5º

**Caja de 6 botellas: 64 € -**

---



(Ref. 20)

### **EL MEU AVI**

Cava para sibaritas

Variedad de uva (Coupaje): 30% Macabeo, 40% Xarel.lo, 30% Parellada.

**Se sirve en cajas de 6 botellas – 69€**



(Ref. 21)

### **RESERVA ESPECIAL –**

**ROBERT J.MUR –GRAN**

*Lo presentamos a nivel testimonial. El cava Robert J. Mur Gran Reserva Especial es nacido de una selección de los mejores vinos "Vintage 99". Por sus características de elaboración se trata de un producto muy selecto de reserva limitada, su calidad se refleja en su cuidada presentación.*

*Este Cava dotado de una identidad propia, irrepetible, es el producto más distinguido de Robert J.Mur.*

**Cajas de 6 botellas – 204 €** Aunque también pueden pedirse unidades individuales, éstas vienen presentadas con doble estuche. **34 € unidad.**

*Muy apropiadas para regalo – Doble estuche – Selecta presentación*

---

Pedidos o información [cavavins@martiesquijs.net](mailto:cavavins@martiesquijs.net)

---

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida

---

# 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 Torón – “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 €**



---

## ALIANZA DE GARAPITEROS

(Ref. 41) NIETRO MACABEO VIÑAS VIEJAS



**NIETRO MACABEO VIÑAS VIEJAS  
DOS A TRES MESES EN BARRICA.**

Vino blanco D.O. CALATAYUD

100% Macabeo de viñas viejas.

- **Edad** media del viñedo 35 años. Producción 2 kg. por cepa máximo.
- **Criado** sobre sus lías, con “batonnage” diario en barricas nuevas de roble francés a lo largo de su periodo de crianza.
- **Color** limpio y brillante. Amarillo pálido con reflejos verdosos.  
Temperatura de servicio 10º

**Caja de 6 botellas 29 €**



(Ref.42) NIETRO GARNACHA VIÑAS VIEJAS

**CUATRO A SEIS MESES EN BARRICA.**

**Vino tinto D.O. CALATAYUD**

**100% Garnacha tinta de viñas viejas.**

- **Edad** media del viñedo 35 años. Producción 1 kg. por cepa máximo.
- **Criado** sobre sus lías, trabajando la técnica del batonnage, en una selección de barricas de roble francés durante un período comprendido entre cuatro y seis meses.
- **Color** rojo guinda, de aspecto limpio y brillante.
- **Aroma** de intensidad media, frutal limpio y potente. De marcado carácter varietal donde se entremezclan los aromas a frutos rojos con aromas florales, tonos tostados y especiados aportados por la crianza en madera.
- **En boca** ataque suave, amplio y estructurado. Rico en matices y de amplio postgusto.
- **Temperatura** de servicio: 18°C.

***Caja de 6 botellas 29€***



(Ref. 43) ALQUELEZ GARNACHA VIÑAS VIEJAS

**DOCE A CATORCE MESES EN BARRICA.**

**Vino tinto D.O. CALATAYUD**

**100% Garnacha tinta de viñas viejas.**

- **Edad** media del viñedo más de 60 años. Producción inferior de 1kg. por cepa.
- **Criado** sobre sus lías, trabajando la técnica del batonnage, en una selección de barricas de roble francés durante un período comprendido entre cuatro y seis meses.
- **Color** rojo guinda, de aspecto limpio y brillante.
- **Aroma** de intensidad media, frutal limpio y potente. De marcado carácter varietal donde se entremezclan los aromas a frutos rojos con aromas florales, tonos tostados y especiados aportados por la crianza en madera. Temperatura de servicio: 18°C.

**Caja de 6 botellas 42€**



(Ref.44) LAMIN GARNACHA RUPESTRIS  
CON ESTUCHE

**DIECIOCHO A VEINTE MESES EN BARRICA.**

**Vino tinto D.O. CALATAYUD**

**Garnacha Autóctona (100%) sobre Rupestris de Lot.**

- **Suelos** exclusivamente de pizarra gris.
- Edad media del viñedo más de 60 años. Producción inferior de 1kg. por cepa.
- **Criado** sobre sus lías, trabajando la técnica del batonnage, en una selección de barricas nuevas de roble francés, durante 18 meses.
- **Color** rojo cereza intenso con ligeros reflejos rubí, limpio y brillante.
- **Aroma** intensos de frutas rojas, cacao, torrefactos con fondo mineral característico. Temperatura de servicio 18ª

**Estuche botella 22€**



**D.O. RIBERA DE DUERO**



**(Ref. 45)**

**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. 46)**

**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. 47)

### 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.48)

### 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.49) 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.50) 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. 51)

## 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.52)

## MÁS DELS FRARES NEGRE

Vino Tinto

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Jaén, y Mazuelo

**Cajas de 6 botellas 50 €**



(Ref. 53)

### MÁS DELS FRARES CRIANZA

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

Crianza 12 meses

**Cajas de 6 botellas 86 €**



(Ref.54)

### 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. 55)

### 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. 56)

### 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. 57)

### 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. 58)

### 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**



**(Ref59)**

### **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. 60)**

### **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. 61) **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.62) **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.63)

### **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. 64)

### **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. 65) **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.66) **BORSAO TRES PICOS**

Vino Tinto  
Garnacha

**.Cajas de 6 botellas 78 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS

### ALBARIÑO



(Ref.67) **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.68) **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. 69)

### 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. 70)

### 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.71) 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.72) 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.73) **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.74) **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.75) GLARIMA SOMMOS BLANCO SELECCIÓN**

Denominación: D.O. Somontano

Grado: 13 %

Variedades: Gewürztraminer 80%, Chardonnay 20%.

**Viñedo**

Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalas. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas/ha. Producción de 1.5 kG/cepa.

**Vendimia**

2ª semana de Agosto. Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h .

**Elaboración**

Prensado en fresco muy suave y posterior desfangado. Obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación de cada variedad por separado por método tradicional con control de temperatura a 14°C, en depósitos de acero inoxidable.

Tras la fermentación alcohólica se procede a realizar el "coupage" de las dos variedades.

**Crianza**

Criado sobre sus lías con "battonage" diario, durante 3 meses.

**NOTA DE CATA**

**Color:** Amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Aroma:** Intensidad media, aroma frutal, limpio, marcado carácter de las variedades que lo componen, matices de frutas exóticas y notas florales, de gran complejidad.

**Boca:** Suave en el encuentro, de vivacidad y estructura equilibradas, largo, y elegante en el postgusto.

**Cajas de 6 botellas 17 €**



### **(Ref.76) GLARIMA SOMMOS ROSADO SYRAH SELECCIÓN**

Denominación: D.O. Somontano  
Grado: 13,5 %  
Variedades: Syrah 100%.

#### **Viñedo**

Uva seleccionada de los viñedos de Torresalás.  
Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón royat unidireccional, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas/ha. Producción de 1 Kg./cepa.

#### **Vendimia**

A partir de la 2ª semana de Septiembre.  
Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h.

#### **Elaboración**

Se lleva a cabo una maceración en frío a lo largo de 18 horas, una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado.  
Elaboración por método tradicional fermentando en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura a 16º C.

#### **NOTA DE CATA**

**Color:** Rosa fresa muy brillante con tonos violáceos y azulados de juventud.  
Limpio y brillante.

**Aroma:** Intenso fresco con recuerdos a caramelo de frutas rojas (fresa-frambuesa) y notas florales.

**Boca:** En boca es amplio, sabroso y fresco, muy bien equilibrado. Pleno de matices en su paso, con un final amplio y fresco que no cansa.

**Cajas de 6 botellas 17€**



### **(Ref.77) GLARIMA SOMMOS TINTO SELECCIÓN**

Grado: 13,5 %

Variedades: Merlot 50%, Tempranillo 30%, Syrah 10%, Cabernet Sauvignon 10%.

#### ***Viñedo***

Uva seleccionada de los viñedos de Torresalas y Montesa.

Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas /ha.

Producción de 1.3 Kg /cepa..

#### ***Vendimia***

1ª, 2ª, 3ª y 4ª semana de Septiembre.

#### ***Elaboración***

Método tradicional fermentando a menos de 25°C, se lleva a cabo una maceración a lo largo de 8 días en depósitos de acero inoxidable, y maceración carbónica en la variedad tempranillo. Una vez obtenidos los objetivos deseados se procede al sangrado y prensado. Tras las fermentaciones malolácticas, se procede al ensamblaje de las cuatro variedades.

#### ***Crianza***

Criado sobre sus lías con “batonnage” diario, durante 3 meses.

#### ***NOTA DE CATA***

**Color:** Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

**Aroma:** Intensidad media alta, tiene un aroma limpio y potente. Donde se ensamblan matices frutales y florales, que aportan complejidad, intensidad y calidad al vino.

**Boca:** Ataque suave, amplio y estructurado, rico en matices, con amplio postgusto frutal.

**Cajas de 6 botellas 17€**



### **(Ref.78) GLARIMA SOMMOS BLANCO ROBLE**

Grado: 13,5 %

Variedades: Gewürztraminer 80%, Chardonnay 20%.

#### **Viñedo**

Uva procedente de viñedos de Torresalás y Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat. Densidad de plantación 4115cepas /ha. Producción de 1.3 kG/cepa.

#### **Vendimia**

A partir de la 1ª semana de Septiembre.

#### **Elaboración**

Maceración pelicular en frío durante cuatro horas. Tras un ligero prensado se obtiene el mosto, al cual se le realiza un desfangado estático, obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación a 16°C, con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

#### **Crianza**

Criado sobre sus lías con “battonage” diario, en una selección de barricas de roble francés durante cuatro meses.

#### **NOTA DE CATA**

**Color:** Brillante, amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Aroma:** Intenso, con un aroma frutal limpio y marcado carácter de las variedades que lo componen, con notas especiadas, matices torrefactos y minerales, aportados por su característica crianza sobre lías.

**Boca:** Amplio y suave en el encuentro, graso, con vivacidad y estructura, equilibrado, muy largo y elegante en el postgusto.

**Cajas de 6 botellas 26€**



### **(Ref.79) GLARIMA SOMMOS VARIETALES BLANCO**

Grado: 13,5 %

Variedades: Chardonnay 40%, Gewürztraminer 40%, Pinot Noir 20%.

#### **Viñedo**

Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalas y Montesa. ————— Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas /ha. Producción de 1.5 kG/cepa.

#### **Vendimia**

3ª semana de Agosto. Vendimia nocturna de 12:00 a 8:00h procesada sobre mesas de selección.

#### **Elaboración**

Maceración prefermentativa en frío de 3 horas, con cada una de las variedades. Tras la cual, se procede al sangrado del mosto tras un ligero prensado. ————— Se realiza un desfangado estático, una vez obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación por método tradicional de las 3 variedades por separado a 14°C, con control de temperatura, en depósitos de acero inoxidable. ————— Tras la fermentación alcohólica se procede a realizar el coupagede las variedades antes de su crianza.

#### **Crianza**

Criado sobre sus lías con battonage diario, en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino durante cuatro meses.

#### **NOTA DE CATA**

**Color:** Amarillo pálido pajizo con irisaciones plateadas.

**Aroma:** Intenso, aroma frutal, limpio, potente carácter de sus variedades, bien ensambladas, con toques de frutas de origen tropical, pétalos de rosas, bien integradas, sobre matices de especias dulces aportadas por las barricas, de gran complejidad.

**Boca:** Suave en el encuentro, graso, con acidez y estructura equilibrada.

**Cajas de 6 botellas 24€**



### **(Ref.80) GLARIMA SOMMOSVARIALES TINTO**

Grado: 13,5 %

Variedades: Tempranillo 35%, Merlot 35%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 10%.

#### ***Viñedo***

Uva seleccionada de los viñedos de Torresalás y de Montesa.

Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas /ha. Producción de 1 kG/cepa.

#### ***Vendimia***

2ª a la 4ª semana de Septiembre. Vendimia nocturna 12.00 a 8:00 am. Uva procesada sobre mesas de selección..

#### ***Elaboración***

Maceración prefermentativa en frío durante 48h.

Fermentación tradicional controlada a temperatura inferior de 25°C, y maceración posterior a la fermentación alcohólica a lo largo de 8 días.

#### ***Crianza***

Criado sobre sus lías en tinajas de roble y una selección de barricas nuevas de roble francés, durante ocho meses.

#### ***NOTA DE CATA***

**Color:** Rojo guinda con matices violáceos de aspecto muy limpio.

**Aroma:** Intensidad media alta, tiene un aroma limpio e intenso.

Ensamblándose perfectamente los matices frutales y especiados que aportan complejidad y calidad al vino.

**Boca:** Ataque suave, amplio y estructurado, rico en sensaciones, con amplio postgusto, donde reaparecen los aromas frutales y torrefactos, aportados por una madera fina y bien integrada.

Doble Medalla de Oro

**Caja de 6 botellas 41 €**



**(Ref.81) SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINIER**

Grado: 12,5 %

Variedades: Gewürztraminer 100%

**Viñedo**

Uva procedente de los viñedos de Finca Torresalas. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115 cepas /ha. Producción de 1.6 Kg. /cepa.

**Vendimia**

3ª Semana de Agosto. Vendimia nocturna 12:00 a 8:00 AM.

Uva procesada sobre mesas de selección.

**Elaboración**

Maceración pelicular en frío durante unas horas. Tras un ligero prensado se obtiene el mosto, al cual se le realiza un desfangado estático, obtenida la turbidez deseada se conduce la fermentación a 14°C, con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza**

Criado sobre sus lías con “batonnage” diario, en una selección de barricas nuevas de roble francés durante cuatro meses.

**NOTA DE CATA**

**Color:** Brillante, amarillo pajizo con reflejos acerados y verdosos, de aspecto cristalino.

**Aroma:** Muy intenso, con un amplio abanico aromático dominando el carácter floral, sobre matices de hierbas aromáticas, cítricos, limpio potente y marcado carácter varietal, acompañado con notas almizcladas y de especia dulce aportadas por las barricas, bien ensambladas con matices de frutas maduras y exóticas. De gran equilibrio y complejidad.

**Boca:** Lleno perfumado y suave en su discurrir, graso, de vivacidad y estructura equilibradas, muy largo y elegante en el postgusto.

**Caja de 6 botellas 47€**



**(Ref.82) SOMMOS COLECCIÓN MERLOT**

Grado: 14 %

Variedades: Merlot 100%.

#### ***Vañedo***

***Uva seleccionada de los viñedos de Montesa. Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115cepas /ha. Producción de 0.5 kG/cepa.***

#### ***Vendimia***

2ª semana de Septiembre. Vendimia nocturna 12.00 a 8:00 am. Uva procesada sobre mesas de selección.

#### ***Elaboración***

Maceración en frío durante 48h. Fermentación tradicional en tinas de roble francés con control de temperatura, fermentando a una temperatura inferior de 28°C. Maceración con sus hollejos a lo largo de 15 días, posterior a la fermentación alcohólica.

La fermentación maloláctica, se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés. Una vez finalizada esta, se procede a una cuidadosa selección de las mejores barricas y posterior ensamblaje.

#### ***Crianza***

Criado sobre sus lías en una selección particular de barricas nuevas de roble francés durante doce meses.

#### ***NOTA DE CATA***

**Color:** Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.

**Aroma:** Aromas de buena intensidad y calidad donde aparecen frutas rojas bien maduras, cacao, con notas minerales, y especiadas.

**Boca:** Sabroso, estructurado y perfectamente equilibrado. Destacan los tonos frutales y especiados que le confieren una gran complejidad en boca, muy persistente.

Doble Medalla de Oro

**Cajas de 6 botellas 84€**



**(Ref.83) SOMMOS PREMIUM**

Grado: 14%

Variedades: Tempranillo, merlot, syrah.

#### ***Vinredo***

***Uva seleccionada de los viñedos de Montesa . Sistema de conducción espaldera de 1.80 mts de altura, sistema de poda en cordón unilateral royat, conducido sobre alambre espiralado. Densidad de plantación 4115cepas /ha. Producción inferior a 0.5 Kg/ cepa.***

#### ***Vendimia***

A partir de la 2ª semana de Septiembre.

Uva procesada sobre mesas de selección.

#### ***Elaboración***

Maceración en frío durante 3 días. Fermentación tradicional de cada variedad por separado en tinajas de roble francés, con control de temperatura, fermentando a una temperatura inferior de 28°C. Maceración con sus hollejos a lo largo de 15 días.

La fermentación maloláctica, se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés. Una vez finalizada esta, se procede a una cuidadosa selección de las mejores barricas y posterior ensamblaje.

#### ***Crianza***

Criado sobre sus propias lías, en una selección particular de barricas nuevas de roble francés, de grano extrafino, durante 14 meses.

#### ***NOTA DE CATA***

**Color:** Rojo cereza intenso, limpio y brillante.

**Aroma:** Potente, con aromas de frutas en confitura, ensambladas en un fondo mineral y torrefacto. **Boca:** Potente, estructurado, graso y de gran equilibrio, con taninos dulces.

Aparecen tonos frutales y tostados que le confieren una gran complejidad y elegancia en boca, muy persistente.

Medalla de Oro

**Cajas de 4 botellas 84€**



**CRIADORES DE RIOJA**



**(Ref.84) LA MALDITA GARNACHA**

La GARNACHA ha sido tradicionalmente la segunda variedad de uva más plantada en La Rioja. Localmente se le llama La Maldita por la dificultad de elaborar con ella vinos de alta calidad y por sus rendimientos tan bajos y poco rentables para el viticultor. Por ello muchos han preferido arrancarla y sustituirla por otras variedades. Este vino pretende recuperar este patrimonio de Rioja, demostrando que es tierra de excelente GARNACHA. Para ello se han seleccionado viñedos viejos, de zonas altas, plantados en suelos con abundantes cantos rodados.

**AÑADA 2015:**

VIÑEDOS localizados en Tudelilla, Rioja Baja en altitud de (700 metros) y la zona central de Rioja en los municipios de Villamediana y Alberite.

Superficie 60 hectáreas

**SISTEMA DE CULTIVO:** Viñedos en vaso de más de 40 años y en espaldera.

**ELABORACIÓN:** Vendimiado a mano a mediados del mes de Octubre. Fermentación: Maceración pre fermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable para mantener el carácter varietal de la variedad. Fermentación alcohólica a 28°C durante unos 10 días, con suaves remontados. Fermentación malo láctica en depósito.

**CRIANZA:** Un 80% del vino permanece en contacto con sus lias durante tres meses, el resto es envejecido durante el mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés y americano.

**NOTA DE CATA:** Un vino radiante, con una fruta roja fresca que aparece en la nariz desde el primer momento, en combinación con notas a flores azules y con un laro componente mineral. En boca se muestra fresco, afrutado y con un paso de boca que invita a beber y a disfrutar.

**Cajas de 6 botellas 33 €**



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO**



**(Ref. 85) 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. 86) 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. 87)

### 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. 88)

### 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. 89)

### 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. 90)

### 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. 91) **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. 92) **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. 93) **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. 94) **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. 95) **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. 96) **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.97)

**CAMPANTE SELECCIÓN**

*Vino Blanco  
Torrontés y Palomino:*

**.Cajas de 6 botellas 20 €**



(Ref. 98)

**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.99)

## 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@martiesquius.net](mailto:cavavins@martiesquius.net)

---

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida

---

..

.