

# CATALOGO VINOS 2017\*\*\*\*\*

(Ref. 22) Oferta Especial – Caja 6 DENOMINACIONES DE ORIGEN



OFERTA ÚNICA - LE PERMITIRÁ DEGUSTAR VARIOS VINOS DE SELECTAS CRIANZAS  
Caja conteniendo seis botellas de vino de diferentes Denominaciones de Origen:



D.O. RIOJA – 1 botella de Dinastía Vivanco Crianza- 2014



D.O. CAMPO DE BORJA – 1 botella de Borsao Tinto Selección- 2016

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 - 2015



D.O. RUEDA – 1 botella de Castillo de Nava (Blanco Rueda) 2016



D.O. MONTSANT – 1 Botella de Joana crianza Selección -2010



D.O. RIAS BAIXAS – 1 Botella de Altos de Torona – "ALBARÍNO" 2016

**Precio Caja de 6 botellas 42 €**



## VINOS D.O. PENEDES .



(Ref.24) **VINO BLANCO PENEDES Robert J. Mur**

*Sabroso y afrutado.*  
**Caja de 12 botellas 38€**



(Ref.25) **ROSADO Robert J. Mur:**

*Elaborado con uvas seleccionadas de las variedades Monastrell y Tempranillo. Color cereza brillante, suave y agradable con toques de frutas silvestres.*

**Caja de 12 botellas 38€**

---



(Ref. 26)) **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 38**

---



(Ref.27)

**PERE PUNYETES BLANCO**

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.28)

### 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.29)

### PERE PUNYETES ROSE

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

**Caja 6 botellas 35,10**



(Ref.30)

### MUGUET BLANCO

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 24€**



(Ref. 31) **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 24€**



(Ref. 32) **MUGUET ROSADO**

*Elaborado con las variedades de Monastrell y Tempranillo.  
Color cereza brillante, suave y agradable con toques de frutas silvestres.*

**Cajas 6 botellas 24€**



(Ref. 33)

### VINO DE LOGROÑO –

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

**Caja de 12 botellas 42 €**



VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



(Ref.34)

### DINASTÍA VIVANCO- RIOJA CRIANZA-2014

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 96 €**



(Ref. 34 bis) –

**Caja de 6 botellas 48€ - Crianza 2014**



(Ref. 35))

**DINASTÍA VIVANCO RIOJA – RESERVA -2011**

Vino Tinto  
Tempranillo y Graciano

**Nota de cata:**

*Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su crianza en barrica. 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 traspaso cada 6 meses y más de dos años de afinamiento entre tinajas de roble francés y tinajas de roble americano.*

**Caja de 6 botellas 75 €**



D.O. RIOJA – RIOJA ALAVESA



(Ref. 36)

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 44€**



(Ref. 37)

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 65 €**



**(Ref. 38) 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 6 botellas 60 €**



**CRIADORES DE RIOJA**



**(Ref. 39) LA MALDITA GARNACHA**

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 40 €**



---

### ALIANZA DE GARAPITEROS

(Ref. 40) NIETRO MACABEO VIÑAS VIEJAS

**NIETRO MACABEO VIÑAS VIEJAS  
DOS A TRES MESES EN BARRICA.**  
Vino blanco D.O. CALATAYUD  
100% Macabeo de viñas viejas.



**Caja de 6 botellas 35€**

(Ref.41) NIETRO GARNACHA VIÑAS VIEJAS

**CUATRO A SEIS MESES EN BARRICA.**



**Caja de 6 botellas 35€**



(Ref. 42) ALQUELEZ GARNACHA VIÑAS VIEJAS

DOCE A CATORCE MESES EN BARRICA.

Vino tinto D.O. CALATAYUD

100% Garnacha tinta de viñas viejas.

**Caja de 6 botellas 48€**



(Ref.43) 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 18º

**Estuche botella 26€**



## D.O. RIBERA DE DUERO



(Ref. 44)

Vino Tinto  
Tempranillo

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

**Caja 6 botellas 83 €**



(Ref. 45)

**VIÑA SOLORCA CRIANZA -2014**

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 118 €**



(Ref. 46)

### 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 70 €**



(Ref.47)

Vino Tinto  
Merlot y Tempranillo

### MONTEVANNOS JOVEN

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 32 €**



(Ref. 48)

### 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 36 €**



(Ref.49)

### 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 65 €**



(Ref. 50)  
Vino Tinto  
Merlot y Tempranillo

### MONTEVANNOS RESERVA

*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.51)

### MÁS DELS FRARES NEGRO

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

**Cajas de 6 botellas 55 €**



(Ref. 52)

### MÁS DELS FRARES CRIANZA

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

Crianza 12 meses

**Cajas de 6 botellas 90 €**



### DENOMINACION DE ORIGEN MONTSANT



(Ref. 53)

### 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 56 €**



(Ref. 54)

### 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 45€**



(Ref. 55)

### 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 50€**



### CAMPO DE BORJA



(Ref56)

### BORSAO TINTO SELECCIÓN -2016

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: 32 €**



(Ref. 57) **BORSAO 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 32 €**



(Ref.56) **BORSAO 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 32 €**



(Ref.59)

### 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 52 €**



(Ref. 60)

### 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 40 €**



(Ref. 61)

### 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 75 €**

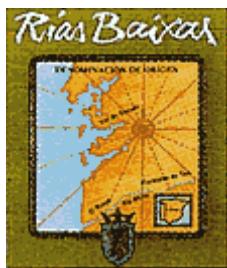


(Ref.62)

### BORSAO TRES PICOS

Vino Tinto  
Garnacha

**.Cajas de 6 botellas 83 €**



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIAS BAIXAS

### ALBARIÑO



(Ref.63) **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 60 €**



(Ref.64) **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 50 €**



(Ref. 65)

## 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 48 €**



(Ref. 66)

## 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 (albariño, 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 64 €**



## D.O. SOMONTANO



### (Ref.67) GLARIMA SOMMOS BLANCO SELECCIÓN

Denominación: D.O. Somontano

Grado: 13 %

Variedades: Gewürztraminer 80%, Chardonnay 20%.

#### *.NOTA DE CATA*

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

**Aroma:** Intensidad media, aroma frutal, limpio, marcado carácter de las varietales 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 19,50 €**



### (Ref.68) GLARIMA SOMMOS ROSADO SYRAH SELECCIÓN

Denominación: D.O. Somontano

Grado: 13,5 %

Variedades: Syrah 100%.

#### 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 19,50€**



### (Ref.69) GLARIMA SOMMOS TINTO SELECCIÓN

#### 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 19,50€**



**(Ref.70) GLARIMA SOMMOS BLANCO ROBLE**

**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 30€**



**(Ref.71) GLARIMA SOMMOS VARIETALES BLANCO**

**Cajas de 6 botellas 37€**



### (Ref.72) GLARIMA SOMMOSVARIETALES TINTO

#### 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 37€**



### (Ref.73) SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINIER

**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 51€**



### (Ref.74) SOMMOS COLECCIÓN MERLOT

#### 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, cacaos, 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 85 €**



**DENOMINACIÓN DE ORIGEN TORO**



### (Ref. 75) 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 65 €**



(Ref. 76) **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 65 €**



(Ref. 77)

**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 52 €**



(Ref. 78)

### 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 70 €**



D.O. RUEDA

### DENOMINACIÓN DE ORIGEN RUEDA



(Ref. 79)

### 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 42 €**



(Ref. 80) **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. 81) **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 cícticas. amargoso, variedas, buena acidez.*

*Excelente como aperitivo y acompañante de entrantes ligeros, ensaladas, pescados, mariscos, etc.*

**Cajas de 12 botellas 93 €**



(Ref. 82) **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. 83) **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 55 €**



(Ref. 84) **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 barrica. El conjunto de sensaciones connota una gran armonía y equilibrio. Carnoso, dinámico, cálido y persistente.

**Cajas de 6 botellas 70 €**



(Ref. 85) **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. 86) **TXAKOLI EIZAGUIRRE**

Vino Blanco  
Ondarrabi Zuri y Ondarrabi Beltza

El Txakoli es un vino blanco, joven y afrutado. De graduación moderada 9,50 - 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.87)

**CAMPANTE SELECCIÓN**

Vino Blanco  
Torrontés y Palomino:

**Cajas de 6 botellas 45 €**



(Ref. 88)

## 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 25 €**

---

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

---

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida

---