

CATALOGO VINOS 2018*****

(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. RIAS BAIXAS – 1 Botella de Albariño Puerta Santa



SOMONTANO

D.O. Somontano - 1-botella de Rosado Syrach Selección



D.O. RUEDA

1 botella Mantel Blanco – Verdejo



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



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. RIOJA ALAVESA – 1 botella de Covila - Crianza



Precio Caja Especial con 6 Denominaciones de Origen – 54 €



VINOS D.O. PENEDÉS .



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

Sabroso y afrutado.

Caja de 12 botellas 39€



(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 39 €



(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%

Caja de 12 botellas 39



(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 Tempranillo

Nota de cata:

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

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 “Blanc de Blancs”**

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 26€



(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 25€



(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 22€



(Ref. 33) **VINO DE LOGROÑO** –

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

Caja de 12 botellas 43 €



VINOS DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA



(Ref.34) **DINASTÍA VIVANCO- RIOJA CRIANZA-2015**

Vino Tinto
Tempranillo

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 98 €



(Ref. 34 bis) –

Caja de 6 botellas 49€ - Crianza 2015



(Ref. 35))

DINASTÍA VIVANCO RIOJA – RESERVA -2012

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 bodegas nuevas de roble francés, con trasvase cada 6 meses y más de dos años de afinamiento entre tinajas de roble francés y tinos de roble americano.

Caja de 6 botellas 76 €



.D.O. RIOJA – RIOJA ALAVESA



(Ref. 36) 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 45€



(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 66 €



(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 61 €



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 ligero 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 41 €

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 36€

(Ref.41) NIETRO GARNACHA VIÑAS VIEJAS



CUATRO A SEIS MESES EN BARRICA.

Caja de 6 botellas 36€



(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 49€



**(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 18ª

Estuche botella 27€



D.O. RIBERA DE DUERO



(Ref. 44)

GRAN SOLORCA RESERVA: 2011 - .

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 119 €



(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 80 €



(Ref.47) **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 33 €



(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 37 €



(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 66 €



(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 88 €



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

Vino Tinto
Garnacha negra y Merlot

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 57 €



(Ref. 54)

JOANA BLANCA

Garnacha blanca.

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. 55)

XAVI

Vino Tinto
Garnacha,

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 6 botellas 47€



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. 58) **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 43 €



(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 55 €



(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 40 €



(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 (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 64 €

SOMONTANO

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 21 €



(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 21€



(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 21€



(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 31€



(Ref.71) GLARIMA SOMMOS VARIETALES BLANCO
Chardonnay 40%, Gewürztraminer 40% y 20% de Pinott Noir

Cajas de 6 botellas 47€



(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 47 €

(Ref.73) SOMMOS COLECCIÓN GEWÜRZTRAMINIER



100% de Gewürztraminer

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 55€



(Ref.74) SOMMOS COLECCIÓN MERLOT

Merlot 100%

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 90 €



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 68 €



(Ref. 76) **LIBERALIA UNO – DULCE NATURAL**

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 66 €



(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) **RUEDA SUPERIOR VERDEJO**

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 90 €



(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 cítricas. amargoso, varietas, 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 83 €



DENOMINACIÓN DE ORIGEN BIERZO



(Ref. 83) **TILENIUS TINTO ROBLE - MRNCIA**

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- LA FLORIDA- MENCIA**

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 65 €



(Ref. 85) **TILENIUS PAGOS DE POSADA - MENCIA**

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 96€



(Ref. 86) **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 84,30 €



DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBEIRO



(Ref. 87)

CAMPANTE SELECCIÓN

Vino Blanco
Torrontés y Palomino:

.Cajas de 6 botellas 46 €



(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

Impuestos incluidos

TRANSPORTE: A domicilio – Tarifa especial reducida
