CATÁLOGO PRODUCTOS DISRAMO

Distribuciones DISRAMO

+34 986 609 040

DISRAMO@DISRAMO.COM

C/ SAN GREGORIO . S/N . (PÍAS) 36760 . O ROSAL (PONTEVEDRA)

CERVEZAS DE HIJOS DE RIVERA

Estrella Galicia Especial
Botella 33cl, 20cl
Lata 33cl
Barril 30 l, 50l

Estrella Galicia 0,0
Botella33cl, 20cl
Lata 33cl
Barril 30 l

Estrella Galicia 0,0 Tostada
Botella 33cl
Lata 33cl
Barril 20 l

Estrella Galicia 0,0 6 Maltas
Botella 25 cl

Estrella Galicia Sin Gluten
Botella 33cl

La Estrella de Galicia
Botella 33cl

Lupia
Botella 33cl

B-Lemon Radler
Barril

1906 La Milnueve
Botella 33cl
Lata 33cl
Barril 30 l

1906 Red Vintage
Botella 33cl

1906 Black Coupage
Botella 33cl

1906 La Pelirroja
Botella 33cl

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN

O'Hara's Irish Stout
44cl
Barril 30l

O'Hara's Irish Stout
33cl
Barril 30l

O'Hara's Irish Red
33cl
Barril 30l

O'Hara's 51ST State
33cl
Barril 30l

Erdinger Weissbier
50cl
Barril 20l, 30l

Erdinger Dunkel
50cl
Barril 30l

Erdinger Pikantus
50cl

Erdinger Alkoholfrei
33cl

Erdinger Oktoberfest
50cl
Barril 30l

Erdinger Urweisse
50cl
Barril 30l

Erdinger Radler Lemon
33cl

Peroni Gran Riserva
50cl

Peroni Nastro Azzurro
33cl, Barril 30l

Brewdog Punk IPA
33cl, lata 33cl
Barril 20l, 30l

Brewdog Hazy Jane
33cl
Barril 20l

Brewdog Elvis Juice
33cl
Barril 20l

Brewdog Wingman
33cl

Brewdog Punk AF
33cl
Barril 20l

Brewdog Punk IPA Gluten Free
33cl

Grolsch
45cl, 33cl
Barril 30l

Brugse Zot Blond
33cl, Barril 20l

Brugse Zot Dubbel
33cl, Barril 20l

Straffe Hendridk Tripel
33cl, Barril 20l

Straffe Hendrik Quadrupel
33cl, Barril 20l

Budvar B: Original
33cl, Barril 30l

Asahi Super Dry
33cl, Barril 30l

Nortada Märzen
33cl (x12)
Barril 20l

AGUAS

Cabreiroá
100% rPET . 1,5l, 1l, 75cl, 50cl, 33cl
BIB 8l

Cabreiroá
VIDRIO
1l, 75cl, 50cl, 33cl

Agua de Cuevas
6,5l,1,5l,50cl,33cl

Fontarel
1,5l, 50cl

Fontarel Zero Sodio
1,5l, 50cl

Auara
1,5l, 50cl

Magma con gas
PET
1l, 50cl

Magma con gas
VIDRIO
1l, 75cl, 50cl, 33cl

Magma original
PET
1l, 50cl

Magma original
VIDRIO
1l, 33cl

Magma original
50cl

Auara con gas
33cl

MOSTO

AUARA
Blanco
20cl

AUARA
Ti n to
20cl

AUARA
Blanco
1l

AUARA
Ti n to
1l

ZUMOS

Auara Naranja
Vidrio 20cl

Auara Melocotón
Vidrio 20cl

Auara Piña
Vidrio 20cl

Auara Naranja y zanahoria
Vidrio 20cl

Auara Tomate
Vidrio 20cl

Auara Mango
Vidrio 20cl

Auara Manzana
Vidrio 20cl

KOMBUCHAS

Soul K Original
Botella 33cl
Botella 75cl

Soul K Bloody Booch
Botella 33cl
Botella 75cl

Soul K Super Roots
Botella 33cl
Botella 75cl

Soul K Green Bliss
Botella 33cl
Botella 75cl

Soul K Berry Punch
Botella 33cl
Botella 75cl

Soul K Chumbo Love
Botella 33cl
Botella 75cl

LA TITA RIVERA

Tinto de verano
Lata 25cl
Botella 33cl
Barril 30l

Tinto de verano limón
Lata25cl , Botella 33cl, Barril 30l

Sangría
Lata 25cl, Barril 30l

Sangria Blanca
Lata 25cl

Rebujito
Lata 25cl

SIDRAS

Sidra natural sin
75cl, 20cl

Sidra extra ecológica
75cl

Sidra natural ecológica
75cl

Sidra dulce
75cl, 33cl, 20cl, lata 33cl, barril 30l

Sidra seca
50cl, 33cl, 20cl, lata 33cl, barril 30l

Sidra de fresa
50cl, 33cl, 20cl, lata 33cl

Sidra de mora
50cl, 33cl, 20cl, lata 33cl

Sidra de pera
50cl, 33cl, 20cl, lata 33cl

Sidra de piña y pera
33cl, lata 33cl

VERMUT

Vermut Rivera Rojo
75cl, barril 10L

Vermut Rivera Blanco
75cl, barril 10L

LICORES Y AGUARDIENTES

Aguardiente de orujo
75cl

Licor de café de Galicia
75cl

Crema de licor
75cl

Licor de hierbas de Galicia
75cl

Quenza Crema de orujo 50cl

Quenza Licor Café de Galicia 50cl

Quenza Licor de hierbas de Galicia
50cl

Quenza Orujo de Galicia
50cl

MUCHO X TOPURIA

ESPIRITUOSOS

F de Formentera
70cl

Tequila Brix
70cl

Lilou Gin
70cl

Ricetta Espresso Martini
70cl

Ricetta White Truffle Negroni
70cl

Arehucas Carta Oro
70cl

Arehucas Carta Blanca
70cl

Arehucas Guanche Ron Miel
70cl

Arehucas Dorama Ron Miel
70cl

Arehucas Añejo 7 años
70cl

Arehucas Añejo 12 años
70cl

Arehucas Añejo 18 años
70cl

Arehucas Ron Blanco selección
70cl

SELECCIÓN DE VINOS

PAZO Đ SEOANE

O' Rosal

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, muy vivo y brillante. Sobresaliente intensidad aromática con un notable predominio de las notas florales tan características de la uva Loureira, de los toques frutales a albaricoque y manzana tan típicos del Albariño y del fondo cítrico y mineral aportado por la Caiño. Un exquisito compendio de matices autóctonos que se redondea en la boca, disfrutando de un vino muy vivo, sutil y equilibrado en el que disfrutaremos de un final largo y elegante.

LAGAR Đ CERVERA

ALBARIÑO

NOTAS DE CATA

De color amarillo verdoso, muy vivo y brillante. Destaca por su aroma varietal perfectamente definido procedente de la uva Albariño. Sobresalen las notas de fruta blanca como manzana y pera, con toques de melón maduro y con un fondo cítrico y floral. En la boca aparece el característico frescor y nervio tan tipico de la variedad. Un vino muy amplio y equilibrado, con una buena estructura y un final largo y persistente.

LINDEIROS

Albariño

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La vinificación se realizó en la nueva bodega que hemos construido en la citada finca Troviscoso. Fermentó a 15ºC en tres recipientes distintos: un depósito de hormigón con forma de huevo de 600 litros, bocoyes de roble francés de 400 litros y el resto en depósitos de acero inoxidable.

La crianza tuvo lugar en los mismos elementos que la elaboración:

- 25%: 12 meses en los bocoyes.
- 25%: 12 meses en el huevo de hormigón.
- 50%: 12 meses en depósito de acero inoxidable.

QUINTA COUSELO
VITICULTORES DESDE 1864

D.O. RIAS BAIXAS

QUINTA DE COUSELO

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: Albariño (90%), Caiño Blanco (5%), Loureiro (5%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: 6 meses sobre lías finas. Estabilización en acero inoxidable hasta su madurez .
NOTA DE CATA: Amarillo alimonado, con destello verdoso, limpio y muy brillante. Elegante intensidad floral (azahar, jazmín, camomila), sensaciones frutales frescas (manzana red delicious, litchie, pera williams), crema de limón y lemongrass, sutiles aromas de hierbas aromáticas (tomillo, salvia), heno recién cortado, delicados balsámicos (laurel) y notas minerales. Entrada intensa, fresca y equilibrada, sensaciones frutales y florales, ligeros cítricos, el paso de boca es cremoso, intenso y fresco, mineralidad que da paso a sensaciones salinas, de largo recorrido con una muy buena retronasal final, elegante.

QUINTA DE COUSELO TRADICIÓN

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: Albariño (90%), Caiño Blanco (5%), Loureiro (5%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza sobre las finas durante 40 meses en 2 depósitos de roble francés.
NOTA DE CATA: Precioso amarillo pálido, con destellos acerados, limpio y brillante. Intensidad floral (azahar, jazmín, pétalo de rosa), con carácter, sensaciones de frutas cítricas (limón maduro, mandarina) y manzana reineta, aromas de hierbas aromáticas (romero, hierbaluisa), balsámicos (laurel), mantequilla, crema pastelera y lías cremosas, sutiles y nobles ebanisterías con recuerdos de pimienta blanca y pan tostado. Entrada, amplia e intensa, con volumen, fresca y equilibrada, sensaciones de flores blancas y frutales, especiado, resina y maderas nobles.

QUINTA COUSELO VALDAMOR

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%
NOTA DE CATA: Atractivo color amarillo pálido, de reflejos verdosos y con ribete acerado. Frescos e intensos aromas florales, notas de cítricos finos y frutas de agua, intensos balsámicos, con notas minerales, agua de manantial, fresco e intenso. Sabores cítricos, manzana verde y salinidad.

D.O. RIAS BAIXAS

PAZO BARRANTES

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%
ENVEJECIMIENTO: 7 meses en depósito de acero inoxidable, un 15% en barrica de madera de acacia y 16 meses en botella.
NOTA DE CATA: Este nuevo Pazo Barrantes 2019 nos sorprende con una nariz decididamente elegante y expresiva; finos aromas de fruta blanca de hueso, notas cítricas, matices balsámicos, flor de acacia y laurel. Vivo y fresco en boca, con una textura fluida y un equilibrado y largo final.

LA COMTESSE

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ENVEJECIMIENTO: 12 meses en tino de madera de roble francés de 3.000l. de los cuales 6 está en contacto con las lías y 13 meses en depósito de hormigón.
NOTA DE CATA: El increíble abanico aromático que despliega La Comtesse 2017 incluye aromas de nectarina madura, fruta de membrillo, destellos de tomillo, eneldo, hinojo y sobre su inconfundible fondo de eucalipto. Con volumen en boca, sabroso, estructurado, complejo, cremoso y un fresco y persistente final.

CONDES DE ALBAREI

D.O. RIAS BAIIXAS

AlbareiAine	75cl
AlbareiOrixe	75cl
CarballoGallego	75cl
CondesdeAlbarei	75cl
Condes de Albarei en Rama	75 cl
Enxebre	75cl

PAZO BAIÓN

GranaGran	50cl
PazoBaión	75cl
PazoBaionEstuche	2x75c
VidesdeFontán	l 75cl

GRANBAZÁN VERDE

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,8%
ENVEJECIMIENTO: Fermentación a baja temperatura durante 2 semanas, crianza sobre lías finas 3 meses, seguido de una suave filtración y embotellado temprano.
NOTA DE CATA: De color amarillo pajizo brillante, con reflejos verdes. Aromas cítricos, flores, hierbas aromáticas, recuerdos a fruta tropical. En boca es fresco, untuoso, seco con posgusto salino.

GRANBAZÁN DON ÁLVARO BAZÁN

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
ENVEJECIMIENTO: Fermentación a baja temperatura durante 3 semanas, trasiega, y descanso sobre lías finas durante 12 meses con battonages medios de 2 veces por mes. Descanso en botellero 6 meses.
NOTA DE CATA: Amarillo pajizo con tonos verdes. Limpio y brillante. En nariz, destacan los aromas a flores, mimosa, acacia, frutas blancas, manzana, pera-cítricos, lías finas, sobre fondo mineral. En boca es fresco, con mucho volumen, cítrico, floral, largo y equilibrado.

GRANBAZÁN ÁMBAR

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,8%
ENVEJECIMIENTO: Tiempo de fermentación 2 semanas. Desfangado, trasiega y descanso sobre lías finas 3 meses.
NOTA DE CATA: De color dorado pálido, con destellos verdosos en el ribete. Gran complejidad en nariz, de marcadas características varietales, donde se combinan aromas de fruta madura, con toques balsámicos, flores blancas y hierba seca. Su entrada en boca es muy varietal, con una acidez muy quilibrada, resultando muy sabroso, amplio y vivo, con una larga persistencia en boca dejando un grato recuerdo.

GRANBAZÁN LIMOUSIN

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% Albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
ENVEJECIMIENTO: La crianza en barricas duró 6 meses y estuvo descansado sobre lías finas con battonage cada 2 semanas.
NOTA DE CATA: Amarillo pajizo de tonalidad verdosa, de intensidad media, hierbas aromáticas, laurel, hinojo, notas balsámicas, ligeramente especiado, flores blancas (mimosas), finas notas ahumadas y fruta de hueso. Boca fresco, fruta de hueso y retronasal floral, graso.

GRANBAZÁN VEIGALOBOS

D.O.: Rías Baixas.
VARIEDADES: 100% albariño.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: crianza de 26 meses.
NOTA DE CATA: Amarillo ocre intenso, límpido y brillante. En nariz es complejo ,extremadamente floral, flores blancas, geranios y rosas. La fruta es madura, manzana amarilla, higos frescos, compota de melocotón y mousse de albaricoque con unos delicados matices a finas hierbas como el tomillo y el orégano. En boca es denso, balsámico, con entrada explosiva, sabroso, buena estructura propia de la larga maceración, salino característico de un vino atlántico y larga persistencia.

FINCA VIÑOA TREIXADUR A

D.O.: Ribeiro.
VARIEDADES: Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello (3%), Loureira (2%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13.6%.
ENVEJECIMIENTO: Siete meses sobre sus lías finas.
NOTA DE CATA: Amarillo con reflejos verdoso, limpio y muy brillante. Intensidad alta, con aromas de fruta (manzana Fuji, pera Williams, ciruela blanca, durazno, peladillo litchi). Notas de hierba recién cortada, musgo, hierbas balsámicas, con un fondo mineral de piedra de río acompañado de un delicado ahumado. En boca tiene volumen, cremosidad, dando paso a notas cítricas (piel de limón, mandarina) y frutas de hueso. Potente y elegante, de intensa mineralidad (granito, piedra de río). Con carácter, de largo recuerdo retronasal.

FINCA VIÑOA EMBOTELLADO TARDÍO

D.O.: Ribeiro.
VARIEDADES: Treixadura (90%), Godello (3%), Albariño (5%), Loureiro (2%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses sobre sus lías finas.
NOTA DE CATA: Atractivo color amarillo con ribete acerado, limpio y muy brillante, de buena lágrima. Frescos e intensos aromas florales (flor de azahar, manzanilla) notas de ciruelas blancas y litchi, piel de limón maduro y mandarina confitada, recuerdos de hierbas aromáticas, piedra de río y agua de manantial, fresco y maduro. La entrada es envolvente, con sensaciones de jugosa fruta de hueso (mirabel), recuerdos de citronela, madreselva. Con una intensa salinidad y notas minerales. Con cuerpo, seco y equilibrado.

FINCA VIÑOA PARAJE PENABOA

D.O.: Ribeiro.
VARIEDADES: Treixadura (90%), Albariño (5%), Godello (3%), Loureira (2%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
ENVEJECIMIENTO: 36 meses sobre sus lías finas en fudre de roble francés. Posteriormente 12 meses de reposo en bodega.
NOTA DE CATA: Color amarillo, reflejo acerado, limpio y brillante. Frescos e intensos aromas perfumados, notas florales (flor de azahar, manzanilla) notas de fruta de hueso, durazno, ciruelas blancas y litchi, piel de limón maduro, mandarina y limones confitados, recuerdos de hierbas aromáticas, anisados (hinojo, anís estrellado) fina repostería (crema pastelera, vainillas), delicadas ebanisterías (cedro, sándalo), piedra de río y agua de manantial, fresco y maduro. La entrada es envolvente y fragante, con una intensa salinidad y notas minerales. Cuerpo seco y equilibrado.

D.O. RIBEIRO

SANCLODIO

D.O.: Ribeiro.
VARIEDADES: Treixadura 70%, Godello 8%, Torrontés 6%, Albariño 8%, Loureira 8%.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,5%
ENVEJECIMIENTO: Crianza en lías finas: dos meses en depósito de acero inoxidable.
NOTA DE CATA: Amarillo pálido con reflejos verdosos de intensidad media. Afrutado, complejo y con amplio aroma, manifiesta madurez. Aroma caracterizado por la variedad principal (Treixadura) y con notas de las variedades complementarias. En boca es amplio, seco pero suave, lleno, glicérico y frutal. Retrogusto agradable. Equilibrado y armónico. Se prevé buena evolución. Tres semanas con bombeo moderado.

Bodega
BOVEDAS.L

D.O. RIBEIRO

BODEGA
JESÚS NAZARENO
S.C.G.

D.O. VALDEORRAS

PONTE DA BOGA GODELLO O

D.O.: Valdeorras.
VARIEDADES: 100% uva Godello.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
NOTA DE CATA: La frescura que se adivina en nariz marca el resto de matices dotándolos de un carácter jugoso y vibrante. Al fondo queda un eco vegetal. En boca aparecen recuerdos anisados y herbáceos además de algún cítrico. Final de duración media.

PONTE DA BOGA MENCÍA P

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Mencía.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%
NOTA DE CATA: Rojo picota intenso. Intensa, típica de la Mencía de Ribeira Sacra, con notas de violetas, rosa, mora, pimienta y un fondoterroso. Presenta una entrada en boca redonda, con sensación de golosidad y equilibrio, con gran frescura y elegancia que dejan entrever cierta mineralidad.

PONTE DA BOGA CAPRICHO GODELLO

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% uva Godello.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%
NOTA DE CATA: Amarillo verdoso pálido. Sabor dominante a mineral, melocotón y bollería. Aroma de buena intensidad, aromáticamente recuerda a frutas de hueso, cítricos, acompañados de ligeras notas de bollería y tostado, que lo dotan de complejidad.

PONTE DA BOGA CAPRICHO SOUSON

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% uva Sousón.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
NOTA DE CATA: Oscuro y vivo con tonalidad azulada. Sabores dominantes a arándanos, pimienta fresca, mina de lápiz. Aroma intenso, con notas de arándano, mina de lápiz, pimienta fresca, cacao y cedro.

PONTE DA BOGA CAPRICHO DE MERENZAO

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Merenzao.
GRADO ALCOHÓLICO: 14,1%
. **ENVEJECIMIENTO:** En barrica francesa 10 meses.
NOTA DE CATA: Merenzao de característico color rojo frambuesa, muy perfumado y delicado, lleno de matices a cereza, a grosella, intuyendo incluso la piel de la mandarina y un deje vegetal. El paso por boca es suave, acaricia el paladar y deja una sensación elegante y persistente.

PONTE DA BOGA GODELLO G

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Godello.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%.
NOTA DE CATA: Amarillo verdoso. De buena intensidad y complejidad, la nariz recuerda al limón, la chirimoya y la pera limonera. Luego vienen matices a hierbas y un fondo a jazmín. El vino presenta un ataque graso, con un gran equilibrio debido a su elegante acidez que le aporta vivacidad. Es un vino muy puro con una expresión mineral, sabrosa y persistente.

PONTE DA BOGA PORTO DE LOBOS

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Brancellao.
GRADO ALCOHÓLICO: 12,7%
ENVEJECIMIENTO: Crianza de 10 meses.
NOTA DE CATA: De color rojo violeta, con un característico aroma floral a rosa y a violeta que se entremezclan con la pimienta fresca y la frambuesa. El vino en boca se vuelve sutil, equilibrado y armónico, con sus taninos presentes.

PONTE DA BOGA PIZARRAS Y ESQUISTOS

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Mencía.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ENVEJECIMIENTO: Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer uso.
NOTA DE CATA: Color rojo violáceo que recuerda a la picota. Intenso, con notas de fruta negra, regaliz sobre un fondo especiado de pimienta negra.

PONTE DA BOGA BLANCO LEXÍTIMO

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% uva Blanco Lexítimo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ENVEJECIMIENTO: Maceración pelicular en frio, prensado y posterior fermentación en depósito de acero y en barrica de roble, seguida de una crianza sobre lías de 5 meses.
NOTA DE CATA: Amarillo verdoso pálido. Aroma de gran intensidad aromática, las notas cítricas se superponen con flores blancas y frutas de hueso, entremezcladas con notas ligerísimamente tostadas y ahumadas. Sabores dominantes: lima, naranja, albaricoque.

PONTE DA BOGA BANCALES OLVIDADOS

D.O.: Ribeira Sacra.
VARIEDADES: 100% Mencía.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,7%
ENVEJECIMIENTO: En barrica francesa 10 meses.
NOTA DE CATA: De color violeta y matices entrelazados de rosa, mora, fresa, mina de lápiz y pimienta negra. En boca es sedoso, carnoso y persistente, con buen equilibrio y taninos presentes que auguran un gran futuro.

D.O. RIBEIRA SACRA

FRAGA DO CORVO

D.O. MONTERREI

FRAGA DO CORVO

D.O.: Monterrei.
VARIEDADES: Godello (100%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza sobre lías finas durante 3 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente.
NOTA DE CATA: De preciso color amarillo con irisaciones verdosas, ribete acerado, limpio y brillante, de muy buena lágrima densa. Jugosas manzanas verdes y amarillas aciduladas, con intensos aromas florales (jazmín, mimosa, azahar) sutiles recuerdos de ralladura de limón y clementina, madera de boj, hierba fresca recién cortada, hoja de té, delicados aromas fragantes. Con una entrada cremosa y con volumen, envolvente, dejando una sensación de frescor intenso, notas frutales de ciruela blanca, ralladura de cascara de lima, sutil mineralidad, rico en matices elegantes, con intensidad, glicérico, largo.

FRAGA DO CORVO MENCÍA

D.O.: Monterrei.
VARIEDADES: Mencía (100%).
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: en barricas de roble francés de grano fino durante 7 meses y 2 meses en botella.
NOTA DE CATA: Atractivo color rojo cereza, con ribete aframbuesado, de capa media, limpio y muy brillante. Intensos aromas frutales silvestres de bosque (mora, frambuesa), evoca la compota de grosellas, caramelo de violetas y piruleta de fresas, notas especiadas de raíz de regaliz y leve vainilla de Madagascar, grano de café. Entrada jugosa, rememorando las frutas rojas de bosque, con sutiles especiados como la nuez moscada y la pimienta blanca, noble ebanistería, con un paso de boca ágil y fresco, de tanino pulido y buena caudalia. con intensidad, glicérico, largo.

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

D.O.RIOJA

VIÑA ALBERDI

VENDIMIA Y CRIANZA

La vendimia es manual en cajas, con selección de racimo en el campo. Transportamos las uvas refrigeradas hasta la bodega para mantener toda su integridad. Tras un nuevo control en la mesa de selección óptica, se realizan la fermentación alcohólica y la maloláctica de forma natural. Criado dos años en barricas de roble americano de fabricación propia (nuevas el primer año y de 4 vinos el segundo). Realizamos 4 trasiegas tradicionales, a la luz de una vela, de barrica a barrica para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en mayo de 2022.

VIÑA ARDANZA

CRIANZA

Siempre en roble americano de fabricación propia. 36 meses para el tempranillo y 30 para la Garnacha para evitar oxidación. El 20% es roble nuevo y el resto de 3 vinos. Se realizaron 5 trasiegas tradicionales de barrica a barrica a la luz de una vela para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en marzo de 2021.

La Rioja Alta, S.A.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

D.O.RIOJA

VIÑA ARANA GRAN RESERVA

CRIANZA

En marzo de 2017 seleccionamos los mejores lotes para la crianza en barricas durante tres años, siempre en roble americano de fabricación propia, con una edad media de 4,5 años. Se realizaron 6 trasiegas tradicionales de barrica a barrica a la luz de una vela para separar los sedimentos de forma manual y evitar filtrarlo agresivamente. Embotellado en julio de 2020.

Gran Reserva 890

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Tempranillo (95%) y Mazuelo (2%) de viñedos propios en Briñas, Labastida y Villalba y Graciano (3%) de nuestra finca Montecillo en Fuenmayor. Vendimiamos las uvas manualmente en cajas de 20 kg que transportamos refrigeradas a la bodega. Tras un suave despalillado y estrujado, los mostos realizaron la fermentación alcohólica en 18 días. El Tempranillo y el Mazuelo, mezclados en el campo, fermentaron conjuntamente mientras que vinificamos el Graciano por separado. La fermentación maloláctica se realizó de forma natural durante cuatro meses. Tras su estabilización invernal, seleccionamos los mejores vinos que envejecimos en barrica durante 6 años con 10 trasiegas tradicionales. Mediante cata y análisis seleccionamos las que mejor representaban el carácter de este vino: 236 barricas que embotellamos en marzo de 2017 en 61.643 botellas de 75 cl, 4.189 Mágnum y 149 doble Mágnum. Para preservar sus componentes aromáticos, no hemos filtrado el vino antes de su embotellado. Es la primera cosecha de Gran Reserva 890 que elaboramos tras la mítica 2005.

Gran Reserva 904

VIÑEDOS, VARIEDADESY CRIANZA

La variedad base es Tempranillo (90%) procedente de una selección de nuestras fincas en Villalba, Briñas y Rodezno, unida con un 10% de Graciano de la finca Montecillo en Fuenmayor. Iniciamos la vendimia por el Temprani- llo y, 23 días más tarde, recogimos el Graciano de Montecillo. Transportamos toda la cosecha refrigerada en pequeñas cajas, preservando su integridad. Por primera vez, seleccionamos ópticamen- te todas las uvas destinadas a este vino, grano a grano, elaborando solo aquellas con nuestros más estrictos parámetros de calidad. La fermentación alcohólica tuvo lugar durante 21 días en depósitos, donde también tuvo lugar la fermenta- ción maloláctica. En enero de 2016 elegimos los mejores vinos para iniciar su crianza en barricas de roble americano de fabricación propia con una edad media de 4,5 años, donde permanecieron 4 años, trasegándose por el método tradicional cada 6 meses hasta su embotellado, en febrero de 2020.

TORRE DE OÑA

D.O.RIOJA

VENDIMIA Y CRIANZA

LA VENDIMIA ES MANUAL EN CAJAS, CON SELECCIÓN DE RACIMOS EN LA VIÑA. TRANSPORTAMOS LAS UVAS HASTA LA BODEGA DONDE REALIZAN LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y LA MALOLÁCTICA DE FORMA NATURAL. CRIADO 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO DE FABRICACIÓN PROPIA (60%) Y DE ROBLE FRANCÉS DE DOS VINOS (40%). REALIZAMOS 3 TRASIEGAS TRADICIONALES, A LA LUZ DE UNA VELA, DE BARRICA A BARRICA PARA SEPARAR LOS SEDIMENTOS DE FORMA MANUAL Y EVITAR FILTRARLO AGRESIVAMENTE. EMBOTELLADO EN NOVIEMBRE DE 2022.

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

NACE EN EL VIÑEDO HOMÓNIMO DE TORRE DE OÑA, EN EL CORAZÓN DE RIOJA ALAVESA, CON UNA DIVERSIDAD NATURAL DE VARIEDADES: 95% TEMPRANILLO Y 5% DE MAZUELO, GARNACHA E INCLUSO VIURA. FINCA A 630 M. DE ALTITUD, DE MÁS DE 60 AÑOS, CON LADERAS DE ORIENTACIÓN NORTE-SUR QUE FAVORECEN LA EXPOSICIÓN AL SOL Y AL VIENTO, CONSIGUIENDO MADURACIONES EQUILIBRADAS Y UNA MAGNÍFICA SALUD VEGETATIVA.

El Camino

VIÑEDOS ARTESANALES

VENDIMIA Y CRIANZA

VENDIMIA MANUAL DE LAS UVAS SELECCIONADAS EN CAJAS DE 20 KG QUE, UNA VEZ EN BODEGA, PERMANECIERON REFRIGERADAS. TRAS SU DESPALILLADO, LAS ENCUBAMOS DURANTE 12 DÍAS A UNA TEMPERATURA INFERIOR A 10ºC, REALIZANDO UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO OBTENIENDO UN MOSTO AÚN MÁS INTENSO EN AROMAS Y COLOR. TRAS LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITOS, COMPLETÓ LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCES DE 500 LITROS DURANTE 14 MESES.

Vivanco

D.O. RIOJA

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

D.O.: Ca. Rioja
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos.
NOTA DE CATA: Aromas frutales (cereza negra, zarzamora, grosella) con toques especiados y florales. En el paladar es equilibrado, amable, sabroso y fresco.

SIERRA CANTABRIA RESERVA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 17 meses en barrica bordelesa de roble francés (70 %) y americano (30 %). Edad de la barrica: 20 % barrica nueva, 80 % barrica máximo de tres vinos.
NOTA DE CATA: Rojo rubí brillante. Aromas intensos y complejos (moras, notas especiadas y tostadas) que desarrollan un elegante bouquet. Fruta sabrosa, jugosa y definida. Textura suave con buen equilibrio y un largo final.

SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 98% Tempranillo y 2% Graciano.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 26 meses en barrica bordelesa de roble americano. Edad de la barrica: 25 % barrica nueva, 75 % barrica máximo de 3 vinos.
NOTA DE CATA: Rojo cereza con tonos de madurez. Brillante y luminoso. Intenso y complejo en nariz con frutos rojos maduros, especias, frutos secos tostados y ligeros toques de trufa. Fresco en boca con una textura sedosa y taninos finos e integrados. Sabor largo y distinguido.

SIERRA CANTABRIA GARNACHA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble francés, 15% nueva y 85% barrica de un año.
NOTA DE CATA: Variedad de ciclo vegetativo largo, de expresión muy Atlántica en la zona de la Sonsierra, que en los años de buena maduración aporta identidad, complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, con notas de fruta roja y flores azules, fresco, expresivo y equilibrado. Buen final.

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica nueva de roble francés (50 %) y de roble americano (50 %).
NOTA DE CATA: Color cereza intenso, bien cubierto. Aroma elegante con mucha fruta roja junto a maderas aromáticas, especiados, caramelo, bombón. En boca se muestra sabroso, untuoso, fresco, elegante, con recuerdos de fruta silvestre, violetas y notas de regaliz. Cremoso, amplio y dulce tanino. Largo y persistente

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA FINCA EL BOSQUE

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.0%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica nueva de roble francés (95 %) y de roble centro-europeo (5 %).
NOTA DE CATA: Aromas muy claros a frutas negras maduras, maderas finas, especias de pastelería, chocolate negro... En boca es muy fino, intenso y con cuerpo, redondo, con una amplia gama de sensaciones sutiles y un final opulento.

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA AMANCIO

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%
ENVEJECIMIENTO: 24 meses en una nueva barrica de roble francés.
NOTA DE CATA: Cereza intenso. Notas de fruta madura, mora, guinda, ciruela, pasas, con rastros minerales, licorosos, y aromas fuertes de tostados. En el paladar es potente, sabroso, con taninos bien marcados, gran longitud, mineralidad y reminiscencias de fruta madura.

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA CUVÉE

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica bordelesa de roble francés, 40% de barrica nueva.
NOTA DE CATA: Rojo cereza bien cubierto, con ribete azulado y rubí. Capa media-alta. Aroma intenso con recuerdos de ciruelas rojas, frutas rojas bien maduras, especias, ligeras notas de vainilla y un rico fondo de tostados. Sabroso en boca, bien estructurado, con buen equilibrio, desarrollando todo el carácter de taninos maduros de gran calidad. Final amplio, con delicadas notas de especias y robles, largo e intenso.

Sierra Cantabria

D.O. RIOJA

SIERRA CANTABRIA MURMURÓN

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 95 % Tempranillo, 5 % Viura.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
NOTA DE CATA: Color cereza, borde violáceo. Fruta fresca, roja, flores, balsámicos, regaliz. Sabroso, con notas de lácticos, intenso, con acidez bien integrada, frutoso.

SIERRA CANTABRIA ROSADO

D.O.: Ca. Rioja
VARIEDADES: Viura 55%, Garnacha 40% y Tempranillo 5%.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%
NOTA DE CATA: Salmón, limpio y brillante. En nariz presenta ligeras notas anisadas y aromas a fruta fresca, fresas, moras, frambuesas y granada. En boca es fresco, fragante, bien equilibrado, envuelto por la fruta y la acidez con recuerdos a granada, sandía... Intenso, persistente, con un postgusto largo y vivo.

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA ORGANZA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: Viura (45%), Malvasía (25%) y Garnacha Blanca (30%).
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza total en barrica de 11 meses, en presencia de lías finas, realizando durante los 6 primeros meses dos batonnages por semana.
NOTA DE CATA: Oro brillante. Ofrece un aroma de fruta tropical, mineralidad y especias. En el paladar es redondo, suave con una textura sedosa y un final especiado y mineral.

SEÑORIO DE SAN VICENTE

D.O. RIOJA

SEÑORÍO DE SAN VICENTE SAN VICENTE

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo peludo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento de 20 meses en barrica nueva de roble francés (90 %) y de roble americano (10 %).
NOTA DE CATA: Picota granate de buena capa. Complejo y elegante, perfumado, balsámico, maderas aromáticas, tostados, torrefactos, regaliz, fruta roja y lácticos. Muy sabroso, fresco, envolvente, fluido. Final marcado por elegantes aromas de barrica.

VIÑEDOS DE PÁGANOS

D.O. RIOJA

VIÑEDOS DE PÁGANOS EL PUNTIDO

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Cereza granate, despliega una nariz sutil con notas minerales, de fruta madura, licor y chocolate con un fondo de flores blancas. En el paladar es potente, con un buen balance entre la fruta madura y la madera, con taninos redondos

VIÑEDOS DE PÁGANOS EL PUNTIDO GRAN RESERVA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100 % Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: Envejecimiento de 28 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Aromas de expresso, chocolate amargo, con ciruela y granada respaldados por taninos rotundos y acidez balsámica definen a este vino complejo y con matices sutiles. Permanece equilibrado y pulido en su final especiado. Un vino distintivo, inconfundible.

VIÑEDOS DE PÁGANOS LA NIETA

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Negro amoratado. Fino en nariz, despliega aromas de fruta roja madura, flores, nobles maderas, especias. En el paladar se muestra voluminoso, intenso, amplio, con estructura y un equilibrio sobresaliente.

VIÑEDOS DE PÁGANOS CALADOS DEL PUNTIDO

D.O.: Ca. Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barrica de roble francés.
NOTA DE CATA: Color rojo cereza brillante. Complejidad, carácter bien defi nido en un conjunto rico en matices. Frutoso en nariz con notas especiadas y balsámicas. En boca es fresco y carnoso, con cuerpo. Sabroso, equilibrado y vivo.

D.O. RIOJA

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 93% Tempranillo, 4% Mazuelo, 2% Graciano, 1% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 21 meses en barricas de roble americano nuevas y semi nuevas de 225 l y un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado.
NOTA DE CATA: En vista se presenta color picota con capa alta. En nariz se presenta con aroma a frutos rojos y notas a especies, complejo y agradable. En boca es un vino intenso, con notas a fruta madura y taninos estructurados. Postgusto largo y persistente.

CASTILLO DE YGAY BLANCO

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 97% Viura, 3% Malvasía.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%.
ENVEJECIMIENTO: 252 meses en barrica de roble americano.
NOTA DE CATA: Aromas especiados y balsámicos con recuerdos a pétalos de flores, frutos secos, membrillo. En boca es muy sabroso, elegante y potente. Presenta una excelente acidez. Muy mineral y graso. Largo y persistente. Ha obtenido 100 Puntos Parker, convirtiéndose en el primer vino blanco de la historia de España en alcanzarlos.

DALMAU

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 70% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Graciano.
GRADO ALCOHÓLICO:13%.
ENVEJECIMIENTO: 19 meses en barricas nuevas de roble francés de Allier. 12 meses en botella antes de salir al mercado.
NOTA DE CATA: Aroma a notas balsámicas, mentoladas, regaliz, cedro, ahumados, ceniza de cigarro, mezcla de frutos rojos y negros y especias como nuez moscada y canela. Sabor redondo y elegante en boca, con buena acidez. Carácter complejo.

CASTILLO DE YGAY TINTO

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 86% Tempranillo, 14% Mazuelo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14,3%.
ENVEJECIMIENTO: 28 meses en barricas de roble americano de 225 litros y 36 meses en botella.
NOTA DE CATA: En vista se presenta color rubí con ribete anaranjado. En nariz se presenta con aroma especies y tostados, toques a balsámicos. En boca se presenta frutado, elegante, expresivo y con taninos pulidos. Postgusto largo y persistente.

CAPELLANÍA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Viura
GRADO ALCOHÓLICO:14%.
ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barricas de 225 litros de roble francés nuevo.
NOTA DE CATA: Color amarillo dorado. Nariz bastante intensa, en la que predominan las notas provenientes de la crianza en madera, además de apuntes florales y de piel de limón. La entrada en boca es contundente, paso por boca dominado de nuevo por la madera, con recuerdos claros de vainilla.

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Mazuelo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,3%.
ENVEJECIMIENTO: Tras la fermentación convive con sus lías finas durante 40 días, aportándole densidad.
NOTA DE CATA: De color rosa vivo pálido, lleno de vida y elegancia. Frutosidad y frescura dentro de una sutil contundencia.

D.O. RIOJA

VALLOBERA MALARINA 7 MESES

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: Maduración durante 7 meses.
NOTA DE CATA: Vino de capa media-alta, con un color rojo cereza picota y matices morados de juventud. Resalta su fruta madura, acompañados de un toque de regaliz de palo característico de la tempranillo y ligeros tostados donde podemos apreciar tanto matices especiados como notas de vainilla y café perfectamente integradas.En boca es intenso pero equilibrado, fresco y redondo. Retrogusto largo.

VALLOBERA CRIANZA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble americano y francés.
NOTA DE CATA: Color rojo picota. En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, especias negras y minerales, dándole un carácter fino y elegante. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo. Tiene un retrogusto largo y armonioso.

VALLOBERA RESERVA FAMILIA SAN PEDRO

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 90% Tempranillo y 10% Garnacha de viñedos de más de 30 años.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%
ENVEJECIMIENTO: En barricas de roble americano y francés durante 14 meses.
NOTA DE CATA: Bonito color rojo picota. Elegante conjunción de aromas a fruta madura, notas especiadas de crianza y tonos minerales, con toque tostado. Perfecta unión de fruta y madera. Cuerpo y potencia en boca, carnoso, equilibrado, con taninos nobles, amplio y largo.

FINCA VALLOBERA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%.
ENVEJECIMIENTO: Durante 16 meses y 3 trasiegas.
NOTA DE CATA: Vino de capa alta, con fondo muy cubierto, color cereza picota. Nariz franca con intensidad alta, predominio de fruta madura, lácteos, toffee y algo especiado. En boca es potente, elegante, equilibrado, carnoso y muy frutal. Retrogusto largo.

D.O. RIOJA

TERRAN DE VALLOBERA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%
ENVEJECIMIENTO: Crianza en barricas de roble francés durante 15 meses.
NOTA DE CATA: Vino de capa alta, color rojo cereza picota con fondo muy cubierto. Nariz de intensidad alta con predominio de frutos negros y finas maderas especiadas. En boca es potente, elegante, equilibrado, carnoso y muy frutal, predominando las frutas muy maduras y las complejidades de la madera.

VALLOBERA GR ACIANO

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Graciano.
GRADO ALCOHÓLICO: 14,5%
ENVEJECIMIENTO: Crianza de 16 a 18 meses en tres trasiegas, en distintas barricas nuevas de roble francés.
NOTA DE CATA: Color rojo picota con alta intensidad cromática, característica de esta variedad. Potente aromáticamente predominando los frutos del bosque maduros con interesantes notas florales, matices minerales y pimienta negra. Entrada potente con un paso suave marcado por un tanino amable y sedoso, con gran amplitud en retronasal. Acidez elevada y muy bien integrada, haciendo su paso por boca más ligero y fresco. Madera excelentemente ensamblada que le aporta complejidad.

YOANA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 30% Tempranillo, 60% Viura y 10% Sauvignon.
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%.
ENVEJECIMIENTO: Madura sobre las lías en barricas de roble francés durante 6 meses.
NOTA DE CATA: En nariz encontramos una gran complejidad, frutos rojos con notas de uva fresca. Una acidez muy agradable que aporta frescura en su entrada en boca. Presenta un color rosa pálido.

VALLOBERA CAUDALIA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: 100% Tempranillo blanco.
GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%.
ENVEJECIMIENTO: Barricas 50% nuevas y 50% de segundo año, donde envejece durante 11 meses sobre sus lías. Batonage cada 3-4 días.
NOTA DE CATA: De color amarillo pajizo pálido. Nariz compleja, fruta madura, ligero anisado y fondo floral. En boca posée recuerdos balsámicos, sabroso, voluminoso, con un punto cítrico fresco y final vivo pleno de fruta. Limitada producción para un blanco que expresa algo más que fruta.

EL MARIDO DE MI AMIGA

D.O.: Rioja.
VARIEDADES: Tempranillo blanco, Sauvignon Blanc y Malvasía.
GRADO ALCOHÓLICO: 11%
NOTA DE CATA: Color amarillo-pajizo. Aromas de fruta de hueso, litchi y toques tropicales. En boca nos divierte el volumen del vino por su equilibrio fresco y trago largo con un rebote equilibrado y amable.

áster
VIÑEDOS Y BODEGAS

D.O.RIBERA DEL DUERO

áster

CRIANZA

Durante 16 meses en barricas de roble francés nuevo (75%) y, el resto, en roble francés de dos vinos. Trasegamos este vino en tres ocasiones por el método tradicional, siendo embotellado en julio de 2023.

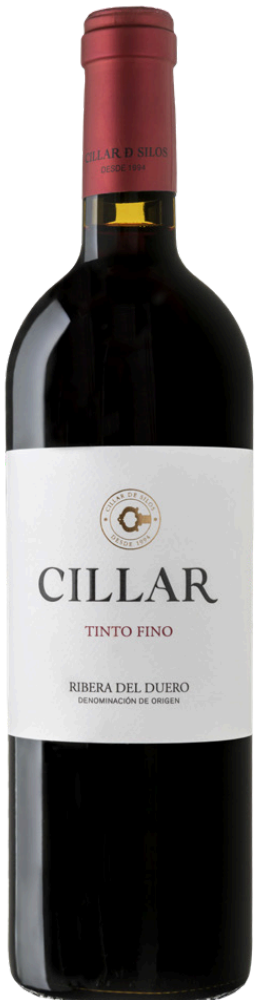
Áster El Espino

VIÑEDOS, VARIEDADES Y CRIANZA

Nuestras 87 ha de Tinta del País, están compuestas por un puzle de parcelas, laderas, orientaciones y suelos que aportan heteroge- neidad y riqueza a los vinos. El Espino es una selección de parcelas de la Finca Áster que busca combinar vigor y elegancia, poder y delicadeza, terruño y distinción.

CILLAR Đ SILOS

D.O. RIBERA DEL DUERO



CILLAR

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tinto Fino.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
NOTA DE CATA: Color rojo intenso, con notas balsámicas y de frutas rojas. En boca es estructurado con taninos amables y elegantes . Postgusto intenso y frutoso. Temperatura de servicio recomendada 16º C. Se recomienda acompañarlo de carnes rojas, embutidos, quesos y arroces.

CILLAR DE SILOS CRIANZA

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 13 meses de roble francés.
NOTA DE CATA: Color rojo de capa alta, aromas a fruta roja y negra con fondo de toffe y vainilla. En boca es un vini con volumen y estructura, taninos persistentes que acabarán su envejecimiento en los próximos años en botella. Un vino para disfrutar actualmente con un potencial de guarda importante.

ROSADO DE SILOS

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
NOTA DE CATA: Su aspecto es limpio y brillante con aromas intensos a frutos rojos silvestres (frambuesas, fresas), a grosellas, hierbas aromáticas e hinojos. En boca mezcla la finura con la densidad y con la mineralidad. Tiene cuerpo, es largo gracias a su estupenda acidez que lo hace muy persistente con un final ligeramente vegetal y amargo que le da elegancia. Al mismo tiempo, es sofisticado sin perder su identidad.

CILLAR DE SILOS BLANCO

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Albillo mayor.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza en lías de 5 a 8 meses.
NOTA DE CATA: De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad. Equilibrado en boca, compensa la corpulencia con una ligera acidez.

VERMUT GOLFO

D.O.: Ribera del Duero.
NOTA DE CATA: Elaborado con uvas sobremaduradas de la variedad Tempranillo, ubicadas en la zona de Ribera del Duero (Quintana del Pidio – Burgos – España).
Envejecido en barrica.
Color caoba con ligeros matices ambarinos. En nariz, gran intensidad armonizada con notas de elegantes hierbas bien ensambladas. En boca, gran frescura y madurez gracias a su procedencia.

CILLAR DE SILOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

TORRESILO

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16-18 meses en roble francés.
NOTA DE CATA: De un color cereza picota muy intenso, limpio y brillante. Los aromas son intensos y complejos, como aromas minerales, frutas negras maduras, especias, regaliz, recuerdos balsámicos y unos suaves torrefactos. En boca posee profundidad, equilibrio, sedosidad, cuerpo, fruta madura y mineralidad. Es muy largo gracias a su excelente acidez; el tanino es puro terciopelo todavía por pulir pero maduro.

FLOR DE SILOS

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16-18 meses.
NOTA DE CATA: Color cereza picota con reflejos granates. En boca presenta una gran concentración que nos llega de la poca uva que dan las cepas. Es carnoso, poderoso, equilibrado con unos taninos maduros y vivos. Es sedoso, largo, persistente con una magnífica acidez que le da la vida.

LA VIÑA DE AMALIO

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16-18 meses en roble francés.
NOTA DE CATA: Enorme impresión frutal que se recibe nada más acercarlo a la nariz: aromas de fruta silvestre roja y negra, cerezo, especias dulces como la nuez moscada, mineral, tierra mojada, ligeros tostados ... es intenso, seductor y complejo con una gran finura. En boca es denso, goloso, carnoso con una excelente acidez que le da frescura. Es larguísimo, persistente con unos taninos finísimos maduros.

DOMINIO DEL PIDIO
VINOS DE MUNICIPIO DE QUINTANA DEL PIDIO

D.O. RIBERA DEL DUERO

DOMINIO DEL PIDIO TINTO

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDADES: 95% Tempranillo y 5% Albillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%
NOTA DE CATA: Es muy floral, con las notas típicas del regaliz y una acidez muy viva. Tiene aromas lácticos, pero define claramente un nuevo estilo más frutal, elegante y fresco de forma de elaborar en la Ribera del Duero. Destaca la profundidad y el equilibrio.

DOMINIO DEL PIDIO BLANCO

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDADES: 100% Albillo
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%
NOTA DE CATA: Nace de más de 60 parcelas buscando solo las uvas blancas para elaborar menos de 3000 botellas. En todas las parcelas viejas hay alguna cepa de albillo, porque la tradición campesina siempre fue así. El vino aúna potencia y elegancia, es ahumado y especiado, conserva acidez y tiene una clara vertiente mineral. Es muy vertical y con un largo recuerdo gracias a su textura.

DOMINIO DEL PIDIO ROSADO

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 50% Tempranillo y 50% Albillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%
NOTA DE CATA: De color rosa claro con una extraordinaria intensidad frutal. Recuerdos a fruta silvestres, fruta blanca madura. Tonos florales de rosas y acacias en un conjunto de gran complejidad. Perfume a menta. Tiene frescura y equilibrio, es sutil y fino de trago largo.

DOMINIO DE PINGUS

D.O. RIBERA DEL DUERO

PSI

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 93% Tinta del país, 7% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en foudres de roble francés y barricas de segundo y tercer año envinadas con los vinos de Dominio de Pingus.
NOTA DE CATA: En vista se presenta rojo picota oscuro. En nariz se presenta con aroma a fruta roja, sutilmente acompañadas por notas procedentes de su estancia en barrica. En boca se presenta sabroso y agradable. Taninos maduros y finos. Largo y persistente en su final.

FLOR DE PINGUS

D.O.: Ribera del Duero
VARIEDADES: 100% Tinto Fino (Tempranillo)
GRADO ALCOHÓLICO: 14 %.
ENVEJECIMIENTO: Crianza de 20 meses en barrica francesa.
NOTA DE CATA: En vista se presenta rojo picota. En nariz se presenta con aroma a frutas tanto rojas como negras. Notas a vainilla, minerales y regaliz. En boca se presenta largo y estructurado. Tanino firme y elegante.

PINGUS

D.O.: Ribera del Duero.
VARIEDADES: 100% Tinto Fino (Tempranillo).
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: Criado en barricas de roble francés de un año durante 20 meses.
NOTA DE CATA: A la vista presenta un bonito color rojo picota. De capa alta. Nariz intensa. Fruta negra y ciruelas, con recuerdos a frutas rojas. En boca se muestra muy sabroso, con una gran concentración de fruta. Notas especiadas.

BELONDRADE

D.O. BURDEOS

LA FLEUR DE ROCHEYRON

VARIEDADES: 100% Merlot
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica (20% son barricas nuevas)
DESCRIPCIÓN: Maceración prefermentaría en frío de 48 horas. Fermentación en depósitos de hormigón de pequeña capacidad y reguladas a 25ºC para conservar la frescura aromática de las uvas. Este vino se caracteriza por su estilo elegante, los taninos maduros y sedosos, así como frescura y deliciosos frutos rojos en boca.

CHÂTEAU ROCHEYRON

VARIEDADES: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc.
GRADO ALCOHÓLICO: 15 %.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas, 30% nuevas, de roble francés.
DESCRIPCIÓN: Cosecha manual utilizando bandejas y clasificación óptica. Procesos de vinificación a baja temperatura con extracción suave, en depósitos de hormigón con temperatura controlada, encubado durante tres semanas con bombeo moderado.

ABADIA RETUERTA
CRAFTED SPANISH WINES

D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEON

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 16 Meses en barricas de roble francés y americano.
NOTA DE CATA: Preciosa capa picota granate.Muy limpio, franco y expresivoen nariz donde la madera seve dominada por la fruta, destacando aromas de zarzamora, ciruela,fresa silvestre y frambuesas mezclados con notas lácteas ycremosas sobre un fondo de finasmaderas exóticas. En boca la entradaes suave dando paso a un tacto amable, generoso en aroma que lo hace aún más suculentoy sabroso. Cuerpo marcadopor unos taninos maduros y una medida acidez que engrandecen su largo final, su persistencia.

ABADÍA RETUERTA PAGO NEGRALADA

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO:14%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas de roble francés.
NOTA DE CATA: Procede de una viña de tempranillo plantada sobre suelos arenosos de cantos rodados y suelos de aluvión del Duero. Tras una completa maceración, y tras hacer la maloláctica ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo francés. En nariz despliega una gran madurez, frescas notas de frutos negros enmarcados con notas de cedro, humo y un toque terroso. Ataque amplio, sólido, pero amable, carnoso, con taninos perceptibles pero maduros en su paso de boca en el paladar. Muy largo, con un final marcado por la personalidad y el carácter de esta noble variedad. Un vino directo.

ABADÍA RETUERTA PAGO GARDUÑA

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 100% Syrah.
GRADO ALCOHÓLICO:14%.
ENVEJECIMIENTO: 20 meses en barricas de roble francés.
NOTA DE CATA: Atractivo color violáceo. En nariz nos envuelve su carácter frutal de grosellas salvajes, guindas y moras con toques florales de violetas, lilas. Notas de humo de encina, cedro y frutos secos se suman a este perfume sobre un fondo mineral (piedra mojada) y cremoso (dulce de leche). En boca su paso es delicado y fresco. Intenso y muy persistente. Taninos nobles integran el armazón de este vino con un excelente equilibrio acidez/ alcohol augurándonos un gran potencial de envejecimiento. Sensual, sexy, sugerente.

ABADÍA RETUERTA PAGO VALDEBELLÓN

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 100% Cabernet Sauvignon.
GRADO ALCOHÓLICO:14%.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en barricas de roble francés.
NOTA DE CATA: Este excepcional Cabernet Sauvignon proviene de un terroir calcáreo de textura limosa. Tras una completa maceración ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo durante diciséis meses. Color oscuro y fragancia fresca, especiada y picante de hierbas aromáticas, heno, mentol sobre un fondo de fruta roja con notas de minerales de grafito, que lo dotan de gran complejidad. En boca muy armado y persistente que adivinan un gran potencial de envejecimiento.

ABADIA RETUERTA

CRAFTED SPANISH WINES

D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEON

ABADÍA RETUERTA PETIT VERDOT

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 100% Petit Verdot.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.3%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas de roble francés.
NOTA DE CATA: Cautivador negro picota. Nariz exuberante con sorprendente fondo terroso, mineral. Cerezas y ciruelas en sazón, se funden con notas sutiles que recuerdan a hojas de té negro, pimienta, cacao amargo e incienso. Un espectáculo olfativo. Concentrado y sabroso su ataque es goloso, su paso en boca fresco y delicado dejando un postgusto cremoso y envolvente. Elegante, fino, seductor.

ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 60% Sauvignon Blanc, 40% Verdejo y otras variedades blancas.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
ENVEJECIMIENTO: 5 Meses en barricas de roble francés (fermentación y reposo).
NOTA DE CATA: Limpio y brillante, se presenta como oro blanco. Sus aromas en nariz recuerdan a fruta de hueso con notas tropicales y especiadas que se funden con los toques de cedro y canela que le aporta su crianza sobre lías. Su paso en boca es suave y cremoso evocando un retrogusto largo con recuerdo a clavo y jengibre. Extraordinaria acidez que le aporta frescura. Producido para disfrutar concebido para guardar.

ABADÍA RETUERTA CUVÉE PALOMAR

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León. - Sardón de Duero.
VARIEDADES: 52% Tempranillo, 26% Garnacha, 20% Graciano, 2% Malbec.
GRADO ALCOHÓLICO:15%.
ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barricas de roble francés.
NOTA DE CATA: Se caracteriza por su intenso color violáceo, muy atractivo en nariz, con aromas de frutas rojas, como frambuesas y fresa ácida, y regaliz rojo que están perfectamente integrados con la madera, que se percibe muy fina y noble, y con un fondo de pastelería. En boca es muy aromático, con un tacto delicado, elegante y con un final muy fresco.

BARCOLOBO

FINCA LA RINCONADA VIÑEDOS Y BODEGAS

D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEON

BARCOLOBO VICTORIA

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León.
VARIEDADES: Tempranillo 70(%) Syrah (20%) y Cabernet Sauvignon (10%).
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble francés y 12 meses en botella.
NOTA DE CATA: Color granate con ribetes violáceos. Muy aromático con recuerdos a frutas rojas, especias y notas balsámicas. Mineral. En boca tiene estructura y volumen. Equilibrado. De recuerdo persistente y frutal.

BARCOLOBO LA RINCONADA

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León.
VARIEDADES: Tempranillo (100%).
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: 4 meses en barrica de roble francés y americano.
NOTA DE CATA: Color rojo cereza, límpio y brillante. Aromas a frutos rojos, lácticos y cacao. Boca sabrosa, fresca y con buen volumen.

BARCOLOBO EL JARAL

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla y León.
VARIEDADES: Cabernet Sauvignon, Syrah Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 20 meses en barricas nueva de roble francés, y al menos 24 meses en botella.
NOTA DE CATA: Color rojo picota, con ribetes episcopales. Fruta madura con notas balsámicas, cedro y tabaco, especias dulces, lácteos, limpio y fragante. En boca resulta equilibrado, voluminoso, persistente, con largo retrogusto.

DOMINIO DE EGUREN

D.O. TIERRA DE CASTILLA Y LEON

DOMINIO DE EGUREN PROTOCOLO TINTO

D.O.: IGP Vinos de la tierra de Castilla.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
NOTA DE CATA: Rojo rubí con irisaciones violetas. Afrutado, con notas de frambuesa y frutos rojos, muy característicos de la variedad. Ligeras notas de vainilla y especia. Cuerpo medio, buen equilibrio tanino-acidez, suave, apareciendo en el retrogusto con fuerza las notas de frambuesa y vainilla y ligeros recuerdos de madera.

DOMINIO DE EGUREN PROTOCOLO BLANCO

D.O.: IGP Vinos de la tierra de Castilla.
VARIEDADES: 40 % Airén, 60 % Macabeo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
NOTA DE CATA: Amarillo verdoso, pálido, limpio y muy brillante. Aroma a fruta fresca, plátano, manzana y melocotón. En boca se muestra fresco, afrutado, sedoso con ligeras notas de acidez, apareciendo en el retrogusto con fuerza las sensaciones frutales.

DOMINIO DE EGUREN PROTOCOLO ROSADO

D.O.: IGP Vinos de la tierra de Castilla.
VARIEDADES: 50 % Bobal, 50 % Tempranillo..
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: 16-18 meses en roble francés.
NOTA DE CATA: Guinda pálido, limpio y brillante. Aroma a frutillos rojos, ligeras notas anisadas y notas de fruta fresca, fresa. En boca se muestra fresco, fragante, bien equilibrado, con ligeras notas tánicas, con cuerpo y una suave nota ácida. En el retrogusto deja elegantes recuerdos de fruta.

DOMINIO DE EGUREN CÓDICE

D.O.: IGP Vinos de la tierra de Castilla.
VARIEDADES: 100% Tempranillo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13%.
ENVEJECIMIENTO: 6 meses en depósito. 6 meses en barrica de roble francés y americano de 225 l.
NOTA DE CATA: Color rojo cereza con tonos violáceos. Aromas de frutas rojas frescas (frambuesas, moras), junto con matices de vainilla y tostados. Bien equilibrado, estructurado, fresco y jugoso. Final muy agradable con recuerdos de maderas nobles.

Vega
ORGANIC
Vella

D.O. RIOJA

TERRA VELLA PETRA

Crianza

Tempranillo y Graciano.

Viñedos propios situados en La Rioja Oriental con una orientación norte - sur, en un suelo fértil, de limos y arcillas de Agricultura Ecológica desde hace más de tres décadas. Campo de poca producción. Viñedos tratados con productos naturales. Vendimia manual.

Una esmerada vendimia, posterior fermentación con la ayuda de la más moderna tecnología. Una crianza durante 12 meses en barricas de roble francés,tras la cual pasa al menos un año en nuestro botellero antes de que usted pueda disfrutar de este vino.

PORTIA
BODEGAS

D.O. RIBERA DEL DUERO

LIMPIO, BRILLANTE, DE INTENSO COLOR GRANATE CON DESTELLOS PÚRPURA. INTENSO EN NARIZ. MARCADOS AROMAS TOSTADOS, FRUTO DE LA CRIANZA EN BARRICA. FRUTA FRESCA. BUEN PASO, ESTRUCTURADO Y TANINO REDONDO. EQUILIBRADO. FINAL MEDIO EN NOTAS FRUTALES.

MUY BUENO CON CUALQUIER TIPO DE CARNE Y PATATAS A LA BRASA. PESCADOS Y MARISCOS A LA MARINERA. QUESOS DE MEDIA CURACIÓN Y POSTRES CON FRUTAS DEL BOSQUE. BUENO CON ARROCES Y TODO TIPO DE PASTAS. MUY BUENO CON ALUBIAS Y PURÉS EN GENERAL.

TESO LA MONJA

D.O. TORO

TESO LA MONJA VICTORINO

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100%Tinta de Toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 20 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Negro amoratado, presenta una gran concentración de aromas de fruta negra, brandy, especias y notas minerales. En boca ofrece buena estructura, potencia, expresividad, cremosidad y un final con taninos pulidos..

TESO LA MONJA

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100%Tinta de Toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
NOTA DE CATA: Elegante color cereza, borde granate. Aroma a fruta, tostado y expresivo. Con carácter. Boca potente, con tostados perfectamente ensamblados, redondo, largo con taninos finos y delicados.

TESO LA MONJA ALMIREZ

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de Toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble francés, 30% nueva y 70% barrica "de un vino".
NOTA DE CATA: Color picota intenso. Aroma de fruta en licor, ciruela, anisados, brandy, torrefactos, café. En boca es licoroso, cremoso, aromático, con tanino dulce, de paso amable. Grata calidez y maderas finas.

TESO LA MONJA ROMÁNICO

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 6 meses en barrica de roble francés de dos vinos.
NOTA DE CATA: Color púrpura. Aroma de fruta roja con fondo de flores. Notas de regaliz en el paladar, con buena estructura tánica y equilibrio perfecto de acidez y frescor. Fruta roja madura en el postgusto, con ligeras notas especiadas.

TESO LA MONJA AL ABASTER

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de Toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%
ENVEJECIMIENTO: 16 a 18 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Negro amoratado. Fruta negra, licor, especias asiáticas y fondo de flores. Aterciopelado, bien equilibrado, elegante, poderoso y complejo, con largo final y persistencia.

BODEGA NUMANTHIA

D.O. TORO

TERMES

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de toro
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barrica de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.
NOTA DE CATA: Rubí brillante con reflejos violáceos. Lágrimas medianas y lentas. En nariz notas frutales que recuerdan a fresas del bosque así como flores blancas. Los aromas de crianza como las especias y el dulce de leche se armonizan con las notas frescas de la menta salvaje y del romero. En boca con una entrada muy redonda, el vino se desarrolla con intensidad, potencia y equilibrio. Una evolución en boca con sensaciones frescas, vibrantes y recuerdos de frutas rojas, de monte con sus hierbas aromáticas y de final largo.

TERMANTHIA

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: 22 meses en barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.
NOTA DE CATA: Rojo oscuro y profundo con matices púrpuros en capa fina. Vino fino y elegante, con notas de pequeños frutos rojos y toques de vainilla. En boca la entrada es fina, sedosa y sorprende por su espléndida pureza. La evolución del vino en boca es untuosa y elegante con una frescura que ofrece un gran equilibrio. Los taninos finos del roble francés confieren como pilares una arquitectura sofisticada en boca, destacada por toques de guindas, arándanos, habas de cacao tostadas que hacen sitio a un desenlace sin fin.

NUMANTHIA

D.O.: Toro.
VARIEDADES: 100% Tinta de toro.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: En barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Trasiegos cada 4 meses.
NOTA DE CATA: Brillante y profundo rojo dominante con intensos reflejos rubí y azulados en capa fina. En nariz un vino intenso, fresco, con notas de fruta negra madura y bayas como el casis acompañadas por especies como la pimienta negra además de notas tostadas y de cacao. Es un vino goloso, con una frescura mentolada que resalta su complejidad. En boca la entrada es franca y directa pero suave. Es muy estructurado y su evolución es vigorosa y redonda. Presenta sabores a casis, guindas y café. Su final es fresco y persistente.

est. 1588
CROFT
PORT

D.O. PORTO

ENATE MERLOT MERLOT

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Merlot.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Vino muy serio, una perfecta representación de la línea de ENATE Merlot-Merlot. Presenta un amplio y complejo abanico aromático en el que se combinan de forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la barrica. Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

ENATE SYRAH SHIRAZ

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: Syrah y shiraz.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barrica nueva de roble europeo.
NOTA DE CATA: Color rojo cereza picota, muy cubierto. Desfile de frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo de notas lácticas y vainilla. Paladar voluptuoso, con nobles y aterciopelados taninos. Muy persistente.

ENATE CABERNET CABERNET

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Cabernet.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barrica nueva de roble francés.
NOTA DE CATA: Nariz muy expresiva e intensa en la que los frutos negros están envueltos en una atmósfera de fresca licorosidad. Junto a ellos se entrelazan las notas balsámicas, fenólicas y especiadas del cabernet con los matices tostados, cremosos y de cacaos aportados por la barrica nueva. Paladar denso, carnoso, con taninos maduros y untuosos que le auguran una excelente capacidad de envejecimiento en botella. Final largo, envolvente y muy prolongado.

ENATE UNO TINTO

D.O.: Somontano. **V**
ARIEDADES: 80% Cabernet Sauvignon y 20% Merlot.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: permanece en contacto con sus lías finas en barrica de roble francés durante 24 meses
NOTA DE CATA: Aroma intenso y muy profundo de fruta roja fresca (arándanos, grosellas) sobre una elegante sinfonía de aromas minerales, ahumados, especiados y fenólicos que recuerdan a la tinta china, chocolate, vainilla, etc. Paladar pletórico de carnosidad, de gran volumen, muy serio. Un vino poderoso y elegante al que se le augura un magnífico potencial de envejecimiento en botella.

ENATE UNO CHARDONNAY

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 15.5%.
ENVEJECIMIENTO: La crianza del vino se lleva a cabo sobre las lías de barrica de roble francés durante 19 meses.
NOTA DE CATA: Su nariz es un continuo desfile de notas lácticas, de melocotón maduro, frutos secos, turrón y torrefactos, sobre un elegante fondo mineral. En boca, el vino combina con destreza la frescura con una extraordinaria carnosidad. Sin duda, este 2013 es un fiel reflejo de una añada más atlántica, más ágil en boca y con más nervio.

ENATE ROSADO

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Cabernet sauvignon.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
NOTA DE CATA: El cabernet sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de Enate hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimiento). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

ENATE TINTO CABERNET-MERLOT

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 50% Cabernet sauvignon, 50% Merlot.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 60 meses.
NOTA DE CATA: Color cereza de media capa. Nariz sugestiva y compleja de frutos del bosque (grosella, zarzamora), con elegantes matices florales (violeta) y atisbos de pimienta, vainilla y sotobosque. Paladar suave y redondo, sobre un mullido colchón tánico, que abre paso a un final de boca sabroso, con notas de torrefacto. Acidez equilibrada, que le hará mejorar en botella durante los próximos cinco años.

ENATE TINTO TEMPRANILLO-SYRAH

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: Tempranillo y Syrah.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5 %
ENVEJECIMIENTO: Crianza 4 meses en barrica.
NOTA DE CATA: Color rojo picota intenso y en nariz descubrimos aromas de frutos rojos, balsámicos y especias como la pimienta negra. En boca es sabroso y jugoso, resultando un vino muy intenso.

ENATE TINTO CRIANZA

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: Tempranillo y cabernet sauvignon.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 9 meses en barrica de roble francés (cabernet sauvignon) y americano (tempranillo).
NOTA DE CATA: Color rojo cereza picota, muy cubierto. Aroma intenso y complejo, rico en matices ahumados y especiados, sobre un fondo de frutas rojas maduras. De estructura tánica equilibrada, en boca se muestra denso, carnoso y con un final extraordinariamente largo, en el que aparecen finas notas tostadas.

ENATE BLANCO CHARDONNAY

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 14%.
NOTA DE CATA: Color amarillo pálido con reflejos glaucos. Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón maduro, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral. Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Final ligeramente almibarado.

ENATE GE WÜRZTR AMINER

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Gewürztraminer.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
NOTA DE CATA: El gewürztraminer, obra maestra de la viticultura centroeuropea, es un vino que, perfectamente adaptado a nuestros viñedos, exhibe lo que su nombre ya indica: un marcado carácter especiado (würzig, en alemán). Su abanico aromático es amplio y exuberante, lleno de matices amielados y florales. En boca es untuoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de rosas y especias, que desembocan en un final sedoso y envolvente.

ENATE GEWÜRZTRAMINER DULCE

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Gewürztraminer sobremadurado.
GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza durante 12 meses en una zona fría de la bodega para conseguir una estabilización natural del vino y evitar las precipitaciones tartáricas en la botella.
NOTA DE CATA: Aroma intenso, marcado por los recuerdos a miel, fruta escarchada, notas florales y cítricas. Este intenso carácter varietal es reforzado con las notas tostadas y especiadas que aporta la barrica. Excelente densidad en el paladar. Magnifico equilibrio acidez-azúcar, más inclinado hacia el frescor y el nervio que hacia la vertiente dulce.

ENATE CHARDONNAY FERM. EN BARRICA

D.O.: Somontano.
VARIEDADES: 100% Chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%.
ENVEJECIMIENTO: El vino permanece en contacto con sus lías en las mismas barricas durante siete meses, con batônnages quincenales.
NOTA DE CATA: Aroma complejo y exuberante en el que se funden el carácter varietal (avellana, pan tostado) con notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados aportados por la crianza en barrica. Su boca es densa y cremosa, de amplio desarrollo y fresca acidez que evoluciona hacia un final extraordinariamente largo y equilibrado en el que reaparecen finos matices tostados.

VAL DE VID
BODEGAS Y VIÑEDOS

D.O. RUEDA

VAL DE VID VERDEJO

D.O.: Rueda.
VARIEDADES: 100% Verdejo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: 22 meses en barrica nueva de roble francés. Trasiegos cada 4 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo de intensidad media con profundos reflejos verdosos. Brillante y limpio. Ofrece intensos aromas de fruta blanca, pero predominan las notas de fruta tropical. Toques herbáceos (hinojo), ecos balsámicos y un marcado fondo anisado con que emerge con notas de flores blancas. Fresco, elegante y suave, bien estructurado. Sabroso, aromático y de fácil entrada en boca. Final complejo persistente con agradables toques amargos, como es típico de esta variedad. Entrada en boca inusualmente buena gracias a la crianza sobre lías.

VAL DE VID MUSGO VERDEJO

D.O.: Rueda.
VARIEDADES: 100% Verdejo.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
NOTA DE CATA: Amarillo verdoso intenso. Fruta madura, algo de Membrillo, después Pera y Heno, floral. De boca suave, evoca recuerdos de frutas y flores. Final algo mineral, amplio y persistente.

VAL DE VID BARRICA

D.O.: Rueda.
VARIEDADES: 100% Verdejo
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
ENVEJECIMIENTO: Acabada la fermentación en el depósito, el vino es criado en barricas de roble francés, durante aproximadamente 6 meses, estando en contacto continuamente con la lia fina
NOTA DE CATA: Amarillo pajizo intenso y brillante de reflejos verdosos. Expresión aromática delicada, con sutiles aromas florales que se entremezclan con la fruta y la frescura, enmascarados por un tenue aroma de madera. De boca refrescante, suave y fresco, con un paso untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada.

D.O. PRIORAT

TERROIR X EL SEGUNDO

D.O.: D.O.Q. Priorat
VARIEDADES: Cariñena negra, garnacha negra, syrah y cabernet sauvignon.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza en barrica nueva francesa durante 14 meses.
NOTA DE CATA: En Nariz, muestra una gran complejidad. Mineral, fresco, elegante, extraordinario, cacao, gerd, chocolate, tostado En Boca, tiene mucho volumen, es carnoso, tanino maduro y rustico, con mucho carácter.

TERROIR X LA TERCERA

D.O.: D.O.Q. Priorat
VARIEDADES: Cariñena negra, Garnacha negra, Cabernet Sauvignon, Merlot.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza en barrica nueva de roble francés durante 14 meses.
NOTA DE CATA: En nariz, es mineral, fresco elegante y potente, tiene aromas a fruta silvestres, mora, cereza y cacao. En boca tiene una persistencia media, un tanino elegante y suave, bien equilibrado entre la parte varietal y de su paso por barrica.

TERROIR X LA VIÑA VIEJA

D.O.: D.O.Q. Priorat **VARIEDADES:** 90% Carinyena negra y 5% de Garnatxa negra y 5% de cepas antiguas blancas y tintas del propio viñedo.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: Guarda de 14 meses en barrica nueva y de segundo vino.
NOTA DE CATA: En Nariz, tiene aromas a tomillo, mora, especiado, vainilla, potente y maduro. En Boca nos muestra la tipicidad de la cariñena vieja de la zona, con su tanino más presente y elegante, su madurez, su acidez que le aporta un equilibrio y una gran persistencia. Un vino con mucha personalidad.

TANK Nº52

D.O.: D.O.Q. Priorat
VARIEDADES: Syrah, shiraz y cariñena.
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza en barrica de roble francés durante 14 meses.
NOTA DE CATA: Intenso rojo cereza negro con reflejos violáceos. Aroma concentrado, muy afrutado (cerezas, grosellas, moras), chocolate negro y un toque de tomillo. En boca es carnoso, voluminoso, jugoso. Excelente detalle frutal y mineral, llamativas notas balsámicas. El tanino está muy bien integrado, pero aún se deja madurar un poco. El final es increíblemente largo y atlético. Asegúrate de decantar durante varias horas.

AMARA BRAVA SPRITZ

Categoría: Spritz

Volumende alcohol:9%

Vino: Blanco (variedad: airén)

Colorantes: Colorantesrojos(E124 yE110)

Aromas: Naturales de hierbasy naranja

Azúcar: 75g/l

Color: Rojo anaranjado

Existe una tendencia de los consumidores hacia la búsqueda de alternativas de bebidas en momentos como el aperitivo. Experiencias que rompan con lo convencional.

Dentro de este contexto **el SPRITZ se ha posicionado como una de las principales alternativas** de moda a bebidas como el vermut o la cerveza. Aunque todavía se trata de un producto con mucho potencial en España.

El consumidoractual quierealgo másque unabebida: buscaunaexperienciasensorial que reflejesuestilode vidasofisticadoyauténtico. Cansadode opcionesconvencionales,deseaunabebidaquelerepresente,con unaidentidadpropiay un saborúnico, que transformecadamomentoenunadeclaraciónde identidady disrupte

Amara Brava Spritz es una**bebida valiente e inconformista que desafía lo convencional**. Su frescura indomable y la inesperada fusión de ingredientes sacuden el paladar y encienden los sentidos, convirtiendo cada sorbo en un instante de placer audaz.

No es solo una bebida; es un grito de autenticidad, una invitación a vivir sin reglas, a elevar cualquier ocasión y transformar lo cotidiano en extraordinario.

Porquelosque buscanmásque solo saborencuentranenAmara Brava Spritz sumejoraliado: valentíaencadasorbo, carácter sin concesiones y una experiencia genuina.

Amara Brava posee un magnetismo y una forma de ser y de vivir intensa que se plasma en el vibrante rojo del líquido,imposible deignorar.**Amaraes pura autenticidad,electrizanteysofisticada,dejaunahuella imborrable.**Única, inconfundible y sencillamente irresistible, convierte cualquier momento en una experiencia inolvidable.Porque cuandoAmaraBrava está presente,lavidase convierteenunacelebración.

ZULETA SELECCIÓN OLOROSO

D.O.: Jerez.
VARIEDADES: 100% Palomino.
GRADO ALCOHÓLICO: 19%.
ENVEJECIMIENTO: crianza de 12 ó 14 años en botas de roble americano.
NOTA DE CATA: De color ámbar. Presenta aromas complejos. Destacan frutos secos, como nuez y avellana, matices propios de la madera. En boca es seco, suave y redondo al paladar, con un postgusto muy largo y persistente.

ZULETA SELECCIÓN CREAM

D.O.: Jerez.
VARIEDADES: Palomino, moscatel y Pedro Ximénez.
GRADO ALCOHÓLICO: 18,5%.
ENVEJECIMIENTO: crianza de 10 ó 12 años.
NOTA DE CATA: De color caoba oscuro. Aromas intensos y muy complejos con notas de pasificación (pasas, higos, orejones). En boca es muy suave, con un gran equilibrio ácido-dulce que le confiere gran volumen y persistencia.

ZULETA SELECCIÓN AMONTILLADO

D.O.: Jerez.
VARIEDADES: 100% Palomino.
GRADO ALCOHÓLICO: 18.5 %
ENVEJECIMIENTO: crianza de 12 ó 14 años en botas de roble americano.
NOTA DE CATA: De color ambarino brillante, presenta unas notas potentes a frutos secos y madera, sobresaliendo sobre todo la almendra y la avellana. En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.

ZULETA SELECCIÓN PALO CORTADO

D.O.: Jerez.
VARIEDADES: 100% Palomino.
GRADO ALCOHÓLICO: 19%.
ENVEJECIMIENTO: crianza de 12 ó 14 años en botas de roble americano.
NOTA DE CATA: De color ambarino brillante. En nariz, notas potentes a frutos secos (almendra, avellana, nueces). También aromas de café y madera. En boca es muy seco y complejo, destacando por su amplitud y persistencia.

ZULETA SELECCIÓN PEDRO XIMÉNEZ

D.O.: Jerez.
VARIEDADES: 100% Pedro Ximénez previamente pasificadas.
GRADO ALCOHÓLICO: 17,5%.
ENVEJECIMIENTO: crianza de 12 ó 14 años.
NOTA DE CATA: De color caoba oscuro brillante. Presenta potentes recuerdos a pasas, destacando también el regaliz o el café. En boca es muy suave, cálido y dulce, con un excelente equilibrio de acidez y dulzor.

DELGADO ZULETA
DESDE 1744

D.O. JEREZ

DELGADO ZULETA MANZANILLA BARBIANA

D.O.: -
VARIEDADES: Palomino (100%).
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 5 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas en botas de roble americano.
NOTA DE CATA: De color amarillo dorado y aspecto limpio y luminoso. En nariz presenta un perfil intenso, con aromas propios de la crianza biológica como las almendras y los cítricos, además de ciertas notas a amontillado. En boca es seca, sabrosa y muy suave al paladar. 90 puntos Parker. Medalla de Oro en la International Wine Challenge.

DELGADO ZULETA MANZANILLA BARBIANA EN RAMA

D.O.: -
VARIEDADES: Palomino (100%).
GRADO ALCOHÓLICO: 15%.
ENVEJECIMIENTO: 4 años de crianza mediante el sistema de soleras y criaderas, y envejece en botas de roble americano recuperadas a lo largo del camino de esta bodega centenaria.
NOTA DE CATA: De color oro, brillante y luminoso. En nariz presenta un perfil aromático complejo y muy intenso, con aromas propios de la crianza biológica prolongada, donde destacan los frutos secos, cereales, cítricos y hierbas aromáticas. En boca es seca, sabrosa y untuosa, lo que la hace muy suave al paladar, además de tener un gran volumen y persistencia.

DELGADO ZULETA
DESDE 1744

D.O. CAMPO DE BORJA

LOLA BLANCO

D.O.: Campo de Borja.
VARIEDADES: 50% Viura, 50% Chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
NOTA DE CATA: Color amarillo pálido con tonos verdosos. Aroma con alta intensidad de carácter varietal. Aromas frutales muy frescos con notas orales de fruta blanca de hueso. Entrada en boca muy agradable, muy vivo, fresco, joven con un paso de boca muy voluminoso y goloso, dejando un nal de boca muy largo y con los recuerdos de la uva fresca sazonada.

LOLA ROSADO

D.O.: Campo de Borja.
VARIEDADES: 100% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO: 13.5%.
NOTA DE CATA: Color rosa palo y litchi muy pálido, con tonalidades salmón, muy atractivo a primera vista. Aroma sutil y delicado de alta intensidad que nos recuerda a frutas frescas tropicales combinado con un elegante aroma de pétalos de rosas. En boca destaca su volumen y recuerdo a fruta roja fresca. Muy sutil y elegante en la entrada, perfecta armonía en su paso por boca, fresco y agradable con una sensación sedosa y persistente al final.

PAZO DE
VALDOMIÑO

AMPARADOS POR LA IGP ORUJO DE GALICIA EN SU AGUARDIENTE BLANCA, LICOR DE HIERBAS, LICOR CAFÉ Y LICOR CAFÉ DESCAFEINADO, **FONTE DO FRADE** ADAPTA LOS AGUARDIENTES Y LICORES TRADICIONALES A LOS GUSTOS ACTUALES. SU CALIDAD LOS HA CONVERTIDO EN LOS LICORES MÁS GALARDONADOS EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS EN LOS PREMIOS ANUALES "AGUARDIETES Y LICORES DE GALICIA" ORGANIZADOS POR LA XUNTA DE GALICIA.

ESTA LÍNEA CUENTA CON UNA EXTENSA GAMA DE CREMAS QUE BUSCAN CONECTAR CON LOS GUSTOS DE LAS NUEVAS GENERACIONES SIN RENUNCIAR A LO TRADICIONAL. POR ELLO, PARA EL DISEÑO DE PACKAGING, CONTAMOS CON LA COBORACIÓN DE REIZENTOLO, QUE DESARROLLÓ ILLUSTRACIONES CON UN ESTILO MODERNO QUE MUESTRAN LUGARES HISTÓRICOS DE LAS SEIS PRINCIPALES CIUDADES DE GALICIA Y DE LAS RUTAS XACOBEAS DEL CAMINO DE SANTIAGO.

EN **PAZO DE VALDOMIÑO** HEMOS CREADO UNA NUEVA CATEGORÍA EN EL SECTOR CON NUESTRA GAMA PREMIUM. DE CORTE CLÁSICO Y BASE DE AGUARDIENTE DE UVA ALBARIÑO, ESTOS SON LOS MÁS FINOS Y ELEGANTES AGUARDIENTES Y LICORES ACOGIDOS A LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORUJO DE GALICIA.
SE ELABORAN CON LAS RECETAS Y PROCESOS TRACICIONALES DE NUESTROS ANTEPASADOS, LA MATERIA PRIMA DE MÁS CALIDAD Y LA MEJOR TECNOLOGÍA PARA LA CREACIÓN DE LICORES.
ASÍ, TRAS TRES DESTILACIONES, CREAMOS UN ORUJO BLANCO DE UVA ALBARIÑO DE MÁXIMA PUREZA QUE SE CONVERTIRÁ EN NUESTRA AGUARDIENTE BLANCA Y QUE POSTERIORMENTE SERÁ INGREDIENTE PRINCIPAL DE LOS LICORES DE CAFÉ Y HIERBAS.

DISTINTOS BOTÁNICOS Y CAFÉ DE EXCELENTES CALIDADES, MACERADOS EN EL AGUARDIENTE CON EL MÁXIMO CARIÑO, DAN COMO RESULTADO UN PRODUCTO VERDADERAMENTE EXCEPCIONAL.

PAZO DE
VALDOMIÑO

SU NOMBRE Y SU ETIQUETA EVOCAN UNA GALICIA FESTIVA, LLENA DE PRECIOSAS PLAYAS, BUENAS COMIDAS, EN DEFINITIVA, BUENOS MOMENTOS. **GALIFORNIA** SON UN CONJUNTO DE AGUARDIENTES Y LICORES DE GRAN CALIDAD, CON UNA PRESENTACIÓN SENCILLA Y JOVIAL.

PARA LOS QUE BUSCAN UN GRAN PRODUCTO A UN GRAN PRECIO. LA GAMA COMPRENDE LOS 6 LICORES MÁS DISFRUTADOS.

SU SINGULAR COMBINACIÓN DE SEMILLAS DE CILANTRO CON OTROS BOTÁNICOS LE CONFIERE UN COLOR Y SABOR ÚNICO Y DISTINTIVO DE CUALQUIER OTRO LICOR DE HIERBAS.
PARA SU ELABORACIÓN MACERAMOS EN FRÍO NUESTRA SELECCIÓN DE 7 BOTÁNICOS ANTES DEL PROCESO DE DESTILACIÓN.

EN CATA ES CRISTALINO, DE COLOR TOSTADO. EN NARIZ PRESENTA AROMAS HERBALES CON TOQUES DE ANÍS. A SU PASO POR BOCA NOS DEJA AROMAS PRIMARIOS, BALSÁMICOS Y DULCES, CON TOQUES CÍTRICOS.

ADA ORGANIC DRY GIN ES UNA GINEBRA CLÁSICA QUE DESTACA POR SUS 15 BOTÁNICOS Y ALCOHOL ECOLÓGICOS CUIDADOSAMENTE SELECCIONADOS. ES DIFERENTE, ÚNICA Y AL MISMO TIEMPO CERCANA A LAS "BUENAS GINEBRAS DE SIEMPRE". SU AROMA FRESCO Y HERBAL COMBINA CON SABORES CÍTRICOS Y FLORALES Y UN TOQUE SUTÍL DE ESPECIAS. SU TRIPLE DESTILACIÓN LA HACEN SUAVE Y EN BOCA TIENE GRAN PREDOMINIO EL ENEBRO.

ADA ORGANIC BERRIES, ES UNA GINEBRA DULCE PERO EQUILIBRADA, TRANSPARENTE POR SU TRIPLE DESTILACIÓN. MUESTRA UN BOUQUET DE BAYAS MADURAS Y FRESCAS, CON NOTAS DULCES Y AFRUTADAS QUE RECUERDAN A LAS FRESAS Y FRUTOS ROJOS. EN BOCA PREDOMINAN LOS SABORES FRUTALES, ESPECIALMENTE LA FRESAS Y LOS TONOS DULCES.

ARIMA ELABORADO CON UNA CUIDADA SELECCIÓN DE ENDRINA, ES UN PACHARÁN CON PERSONALIDAD GALLEGA. CONTIENE 240 GRAMOS DE ENDRINAS POR LITRO QUE LE OTORGAN UN SABOR AFRUTADO Y LIGERAMENTE DULCE.

DANGER ES UN LICOR DE HIERBAS DIGESTIVAS AL 35% VOL, SIGUIENDO EL ESTILO DE LAS RECETAS TRADICIONALES ALEMANAS.

Lagar de Fornelos
GRUPO LA RIOJA ALTA, S.A.

D.O. ORUJO DE GALICIA

LAGAR Đ CERVERA | *Orujo Blanco*

ASÍ LO ELABORAMOS

Siguiendo el sabio método tradicional, nuestros seis alambiques son el escenario de la doble destilación con fuego directo que realizamos muy lentamente. Así descartamos las 'cabezas' y 'colas' del proceso y seleccionamos únicamente el orujo 'corazón', óptimo para este aguardiente de extraordinaria finura y suavidad que reposa durante varios meses para que se equilibre.

LAGAR Đ CERVERA | *Aguardiente de Hierbas*

CASÍ LO ELABORAMOS

Siguiendo el sabio método tradicional, nuestros seis alambiques son el escenario de la doble destilación con fuego directo que realizamos muy lentamente. Así descartamos las 'cabezas' y 'colas' del proceso y seleccionamos únicamente el orujo 'corazón', óptimo para este aguardiente de extraordinaria finura y suavidad. Tras su maceración durante un mes con una selección de nueve hierbas aromáticas propias del frondoso valle de O Rosal, lo envejecemos durante un año en barricas de roble americano. El resultado final: una perfecta y característica conjunción de la delicadeza del orujo blanco, el aroma de las hierbas y las especias del roble.

SELECCIÓN DE CHAMPAGNE Y CAVA

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Maison fundada en 1743, es el primer viticultor de la Champagne. Los más de 250 años hacen de Moët & Chandon sinónimo de la más alta calidad y tradición.

Sus más de 550 hectáreas de viñedos le permiten obtener, año tras año, una completa variedad de champagnes representativos de la riqueza y diversidad de la región.

Por eso el secreto de Moët & Chandon se esconde tras el "assemblage", es decir, en el arte de elegir,sumar y entrelazar sabores y aromas hasta crear piezas únicas de excepcional paladar que han alcanzado el reconocimiento internacional.

BRUT IMPÉRIAL

20 cl / 37,5 cl / 75 cl 1,5 l / 3 l / 6 l / 12 l / 15 l

Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

En el mundo del champagne, vino de fiesta y de placer, Madame Clicquot supo conquistar un lugar destacado, llegando a ser desde el siglo XIX "La Grande Dame" de la Champagne gracias a su lema "solo una calidad, la primerísima".

Pero no es solo la exquisita calidad de los vinos lo que hace que Veue Clicquot sea tan único...El valor, la audacia y el dinamismo que tuvo Madame Clicquot, cuando con tan solo 27 años tomó el control de la empresa familiar, nos sigue inspirando hasta hoy en día. Y también su creatividad desconcertante... desde la mesa de removida, hasta la protección legal de la marca, y el proceso actual de la fabricación del rosé... la tradicicón es realmente una inspiración para seguir innovando.

Veuve Clicquot es una marca con elegancia, pasión y audacia.

YELLOW LABEL

37,5 cl / 75 cl / 1,5 l 3 l / 6 l / 9 l / 12 l / 15 l

Dom Pérignon

En la historia del Champagne existe un antes y un después de Dom Pérignon. Dom Pierre Pérignon fue un monje que consagró su vida en la abadía benedictina de Hautvillers a perseguir la ambición de "crear el mejor vino del mundo". Cuenta la leyenda que el día en que alcanzó su propósito exclamó sorprendido "¡estoy bebiendo estrellas!"; acababa de descubrir una bebida tan delicada que su fma se extendió rápidamente por todo el reino, hasta la corte de Louis XIV en Versailles.

A finales del siglo XVII era necesario tener espíritu visionario acompañado de una audacia excepcional para albergar semejante ambición. Fiel a este espíritu, Dom Pérignon sigue cultivando desde hace más de 300 años la exigencia de lo excepcional; Dom Pérignon es siempre un vintage, por lo que solo un año inigualable justifica la creación de una nueva añada de Dom Pérignon.

DOM PÉRIGNON BLANC

75 cl / 1,5 l / 3 l / 6 l

Ruinart

1729

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE

La Maison más antigua de champagne, creada en 1792, Ruinart se distingue por sus finas burbujas de oro fruto de la elección de privilegiar la uva Chardonnay en todos sus vinos.

Esta cepa frágil y escasa evoluciona lentamente, otorgando poco a poco toda su complejidad aromática.

El diseño único de sus botellas, así como su presencia en las manifestaciones más vanguardistas hacen de Ruinart una marca contemporánea y de prestigio, verdadero símbolo de la estética.

BLANC DE BLANCS

37,5 cl / 75 cl / 1,5 l / 3 l

KRUG

Joshep Krug, un apasionado de su oficio, llevó el arte del assemblage tradicional del champagne más allá de los convencionalismos del siglo XIX y fundó la primera Maison de lujo en la región francesa de Champagne, una institución que desde 1843 forma parte del patrimonio de esta región única en el mundo.

Evidentemente, antes ya existían maisons dedicadas a la elaboración de champagne, pero ninguna proponía lo que Joseph ofrecía a sus clientes: un champagne diferente, inesperado y con contrastes, dedicados a todos los placeres, de los más simples a los más sofisticados.

Más allá del arte del assemblage, Krug Grande Cuvée nace de la idea de utilizar vinos de reserva en una proporción poco frecuente en la época, aportando la riqueza de los aromas y sabores de añadas diferentes.

La felicidad está al alcance de la

KRUG GRANDE CUVÉE
37,5 cl / 75 cl / 1,5 l / 3 l

DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

GRANDE RÉSERVE
75 cl sin estuche / 1,5 l con estuche

Es la cuvée insignia de la casa y la expresión perfecta del estilo de champagne Gosset desde hace más de 30 años" Odilon de Varine, Chef de Cave.

Su estructura, sutileza y distinción es la perfecta expresión del estilo del Champagne Gosset.

Vinificado y envejecido con las lías para evitar cualquier riesgo de oxidación prematura. Se evita la fermentación maloláctica para preservar los aromas naturales de la fruta en el vino y para conseguir que los vinos tengan un envejecimiento más largo. Dosage Brut (8 gr/l) para mantener el equilibrio entre frescura, fruta y cuerpo en el vino.

Envejecido por un mínimo de 4 años en la bodega a temperatura constante, bastante más de los 15 meses exigidos en Champagne.

DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

Se trata de un rosado con gran proporción de Chardonnay para crear un Champagne que se puede tomar como aperitivo o con una comida. La Chardonnay aporta frescura y precisión, y la pequeña parte de vino tinto de Bouzy y Ambonnay añade delicadas notas de fruta" Odilon de Varine, Chef de Cave.

Vinificado y envejecido con las lías para evitar cualquier riesgo de oxidación prematura. Se evita la fermentación maloláctica para preservar los aromas naturales de la fruta en el vino y para conseguir que los vinos tengan un envejecimiento más largo. Los vinos tintos de Ambonnay y Bouzy aportan a este rosado su delicado color y su encantadora frutosidad. Dosage brut (8 g/l) para mantener el equilibrio entre frescura, fruta y vinosi-dad sin enmascarar la personalidad del vino y su pureza.

Envejece un mínimo de 4 años en la bodega a temperatura constante, bastante más de los 15 meses exigidos en Champagne.

GRAND ROSÉ
37,5 cl / 75 cl / 1,5 l

DEPUIS 1584

GOSSET
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS
75 cl / 1,5 l

La Maison más antigua de champagne, creada en 1792, Ruinart se distingue por sus finas burbujas de oro fruto de la elección de privilegiar la uva Chardonnay en todos sus vinos.

Esta cepa frágil y escasa evoluciona lentamente, otorgando poco a poco toda su complejidad aromática.

El diseño único de sus botellas, así como su presencia en las manifestaciones más vanguardistas hacen de Ruinart una marca contemporánea y de prestigio, verdadero símbolo de la estética.

DEPUIS 1584

GOSSET

CHAMPAGNE

Era necesario esperar. Tras 13 años de crianza, por fin llegó el equilibrio ideal. Los Grandes Vinos de Champagne únicamente aparecen tras una larga crianza" Odilon de Varine, Chef de Cave.

El tiempo es parte de la esencia de Celebris Vintage. Esta añada es la octava en 34 años y una edición limitada de 15.000 botellas.

Vinificación y crianza tradicional sobre lías evitando cualquier oxidación prematura. La fermentación maloláctica se ha inhibido cuidadosamente para preservar el aroma naturalmente afrutado de los vinos y asegurar su perfecta conservación.

Dosage extra-brut para mantener el equilibrio entre frescura, frutosidad y vinosidad, y no enmascarar el carácter del vino y su pureza.

Crianza de al menos 10 años en bodega, lo que permite obtener un vino complejo y estructurado. Es un excepcional vino de guarda.

CELEBRIS
75 cl

DEMOISELLE BRUT
1,5 l

CHAMPAGNE

VRANKEN

REIMS-FRANCE

La primera mirada no engaña, desde su tonalidad amarillo verdoso pálido, sentimos la presencia del Chardonnay en este vino. Su fondo de vino con un brillo muy bonito permite el relieve y el brillo de las burbujas que suben incansablemente en la copa.

Agradable al olfato, este vino expresa multitud de aromas dónde el frescor de la manzana verde se une en perfecta armonía con la suavidad de esas notas ligeramente mantecosas que aporta el chardonnay, todo ello envuelto por toques tostados.

En boca sabe sorprender porque se revela maravillosamente con gran fluidez y homogeneidad. Sabe ser ligero y fino pero con buena estructura y persistencia que le da todo su encanto. Es un vino de placer, de fácil entrada pero de sorprendente longitud.

CHAMPAGNE

VRANKEN

REIMS-FRANCE

Por su agradable frescor, este vino es muy apreciado como aperitivo. También se revela en la cocina asiática a base de pescado y, por supuesto, en un carpaccio de vieiras con cítricos y en una cazuela de marisco al azafrán.

El color es oro blanco con burbujas particularmente finas. Cordón delicado y persistente de musgo.

En nariz es fino, encantador, muy sutil, con aromas de flores blancas y cítricos. La segunda nariz evoluciona con notas tostadas.

La tensión es vigorizante, sostenida por una particular mineralidad y notas de limón. Un champagne con gran longitud en boca.

DIAMANT BLANC DE BLANCS
1,5 l

DIAMANT ROSÉ
1,5 l

CHAMPAGNE

VRANKEN

REIMS-FRANCE

El diamante rosa será apreciado como aperitivo pero también durante una comida con carnes rojas.

De color rosa salmón intenso, ligeramente ámbar con una efervescencia fina y duradera, acompañada de una bonita gota de espuma.

En nariz revela aromas de frutos rojos como fresas silvestres y moras silvestres.

En boca confirma los aromas de frutos rojos con una evolución sobre el coulis. Final fresco con buena longitud.

CHAMPAGNE

MONOPOLE

HEIDSIECK&Cº

REIMS - FRANCE

Este champán se sirve tradicionalmente con postres, y en particular con postres de frutas, sobre todo los elaborados con frutos rojos, pero también puede servir como agradable acompañamiento de pescados a la plancha y mariscos a la parrilla.

La nariz es floral, con sutiles notas de violeta. A las flores les siguen aromas afrutados de similar delicadeza: fresa silvestre y frambuesa. En nariz es fresco y primaveral.

Sus sabores finos y elegantes cumplen lo prometido en nariz. Predominan los pequeños frutos rojos, con notas de frambuesa y grosella.

En boca se muestra con un delicioso frescor y un final ligeramente ácido.

MONOPOLE ROSÉ TOP BRUT
75 cl

MONOPOLE BLUE TOP BRUT
75 cl

CHAMPAGNE

MONOPOLE

HEIDSIECK&Cº

REIMS - FRANCE

Este champán es equilibrado, agradable, "accesible", por así decirlo. Además de ser particularmente bueno como aperitivo, también puede servirse con marisco y cocina asiática.

La promesa de los aromas en nariz se cumple con creces con una boca redonda, un ataque sutil y una buena longitud.

La boca, al igual que la nariz, está dominada por la fruta melocotones, ciruelas cerezas y luego naranjas.

La frescura, la elegancia y la delicadeza afloran suavemente a lo largo de toda la degustación.

Resulta muy agradable al paladar.

CHAMPAGNE

MONOPOLE

HEIDSIECK&Cº

REIMS - FRANCE

Este champán, más dulce que el brut, es más adecuada para acompañar postres, especialmente exóticos. Su dulzor también lo hace apropiado para servir después de las comidas.

Su nariz, amplia y expresiva, voluptuosa y afrutada, expresa deliciosos aromas, inicialmente de pequeños frutos rojos grosellas rojas y luego de frutas exóticas.

Es redondo y generoso y cumple lo prometido en nariz: amplio y voluptuoso. Notas afrutadas, de gotas ácidas y naranjas, caracterizan una añada agradable que logra un acertado equilibrio entre azúcares y ácidos

MONOPOLE RED TOP SEC
75 cl

MONOPOLE SILVER TOP BRUT
75 cl

CHAMPAGNE

MONOPOLE

HEIDSIECK&Cº

REIMS - FRANCE

Este champán es agradable y placentera. Es muy adecuado para el aperitivo. También sería un excelente maridaje con sushis o gambas asadas.

La primera nariz es sutil Los primeros aromas revelan flores blancas y luego evolucionan hacia notas más pronunciadas de melocotón blanco. A medida que el vino se calienta, la nariz se hace más evidente. Es bastante voluminoso..

Los aromas en este momento de la degustación son de manzana asada y torrefacción.

En boca tiene una buena y amplia presencia. Es largo sin ser pesado. Los aromas están en armonía con las notas de fruta compotada de la nariz. Incluso aparecen algunos toques de aromas como el cacao y el café.

ROVELLATS CAVA PREMIER BRUT

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 15% Macabeo y 85% Parellada.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 15 meses.
NOTA DE CATA: Presenta un color amarillo pajizo brillante. Burbuja abundante de pequeño tamaño, con desprendimiento vertical y regular, forma buena corona. Aromas sutiles y complejos de crianza sobre posos. Seco y sabroso con elegante paso de boca gracias a una conseguida armonía. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos de fruta bien armonizados.

ROVELLATS CAVA PREMIER BRUT NATURE

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 80% Parellada, 20% Macabeo.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%. **ENVEJECIMIENTO:** Crianza mínima de 15 meses.
NOTA DE CATA: Presenta un color amarillo pajizo brillante. Burbuja abundante de pequeño tamaño, con desprendimiento vertical y regular, forma buena corona. De aromas sutiles, seco y sabroso, con elegante paso de boca gracias a una conseguida armonía. Buena persistencia y amplia vía retro nasal con tonos frutales bien armonizados.

ROVELLATS CAVA IMPERIAL BRUT ROSÉ

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 100% Garnacha.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: 24 meses.
NOTA DE CATA: Presenta un pálido y delicado color rosado. Tiene una burbuja pequeña y persistente con un fino rosario de desprendimiento vertical, marcando una corona muy buena. Intenso y limpio aroma de crianza sobre madres y fondos frutales, que recuerdan a los frutos del bosque, con una gran complejidad de aroma. Goloso, armónico, complejo y elegante, resultando muy atractivo y de amplia vía retronasal.

ROVELLATS CAVA IMPERIAL BRUT

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 65% Macabeo, 20% Xarel.lo y 15% Parellada.
GRADO ALCOHÓLICO: 12.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 24 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo brillante con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento vertical y regular. Forma buena corona. Intenso y limpio aroma de crianza sobre madres y fondo afrutado. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un logrado equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

ROVELLATS CAVA CUVÉE ESPECIAL BRUT

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 70% Macabeo, 30% Xarel.lo.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 24 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo brillante con ligeros tonos dorados. Burbuja abundante y pequeña, con buen desprendimiento vertical y regular. Forma buena corona. Intenso y limpio aroma de crianza sobre madres y fondo afrutado, con notas especiadas. Muy sabroso con elegante paso de boca gracias a un logrado equilibrio. Buena persistencia y amplia vía retronasal con tonos frutales y exóticos bien armonizados, que recuerdan a las manzanas frescas.

ROVELLATS CAVA ORIGINAL BRUT NATURE

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 65% Xarel.lo, 20% Macabeo, y 15% Parellada.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 60 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo con tonos dorados brillantes. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlaje. Muy limpio y potente aunque fino en nariz. Aromas de larga crianza sobre lías con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas y a la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca elegante y largo, que combina perfectamente aromas frutales y de crianza. Vía retronasal amplia, potente y compleja.

ROVELLATS CAVA MASÍA SEGLE XV BRUT NATURE

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 64 % Xarel.lo, 23 % Macabeo, 8% Parellada y 5% Chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.7 %
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 84 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo pálido brillante. Burbuja minúscula, abundante y de un rosario muy fino, regular y persistente. Muy limpio, potente y clásico en nariz. Aromas finos de larga crianza, sobre madres con fondos frutales, con delicadas notas de bollería y reminiscencias de ciertos toques ahumados y tostados. Sabroso y suave en boca, muy equilibrado e intenso en sabores. Es elegante y ligero aunque con cuerpo, que acompaña a una acidez muy equilibrada. Vía retronasal amplia y compleja.

ROVELLATS CAVA COL.LECCIÓ EXTRA BRUT

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 50% Xarel.lo, 40% Macabeo y 10% Chardonnay.
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 48 meses.
NOTA DE CATA: Color Dorado pálido, con matices turquesa. Espuma muy fina y persistente, que culmina con una buena formación de cremosa espuma en el contorno. Aroma, durante su dilatada crianza en botella, ha adquirido tonos de torrefacción al principio, que evolucionan hacia notas afrutadas que recuerdan al melocotón de viñedo. En boca, complejidad y buen equilibrio. Suave, amable, cremoso. Se adivinan notas de frutas confitadas y un fresco matiz de maracuyá. Postgusto muy largo y elegante, predominando notas torrefactas y un discretísimo toque especiado.

ROVELLATS CAVA GRAN RESERVA MAGNUM

D.O.: Cava.
VARIEDADES: 60% Xarel.lo, 26% Macabeo, 14% Parellada..
GRADO ALCOHÓLICO: 11.5%.
ENVEJECIMIENTO: Crianza mínima de 36 meses.
NOTA DE CATA: Color amarillo pajizo brillante. Burbuja abundante muy pequeña y persistente, con desprendimiento regular. Buena corona y perlaje. Aromas con fondos frutales y notas florales, que recuerdan a las manzanas frescas ya la flor de almendro. En boca es muy equilibrado, intenso en sabores y redondo, de moderada acidez y con buena persistencia. Bien estructurado, seco, sabroso y suave, con un final de boca largo y elegante. Vía retro nasal amplia, potente y compleja..

JEAN COMYN
CHAMPAGNE
Mont-Saint-Père

D.O. CHAMPAGNE

Grupo
EL GAITERO

D.O. SIDRA ASTURIANA

FREIXENET

D.O. CAVA

LICORES Y ESPIRITUOSOS

LICORES Y ESPIRITUOSOS

LICORES Y ESPIRITUOSOS

REFRESCOS

KAS
naranja
Coca-Cola
ONLY NATURAL FLAVOURS
NO ADDED PRESERVATIVES
SINCE 1886.
naranja
UARIUS
ratación diaria

Schweppes
NARANJA
ORIGINAL
Schweppes
LIMÓN
ORIGINAL
7up
Lipton
BITTER
KAS
pepsi
MAX
zero
azúcar
pepsi
KAS
naranja
KAS
limón
TriNa
SIN BURBUJAS
MANZANA
Coca-Cola

Schweppes
BOTANICAL
INDIAN TONIC
SCHWEPPES
PREMIUM MIXER
Schweppes
GINGER ALE
Schweppes
BOTANICAL
INDIAN TONIC
Schweppes
LIMÓN
ORIGINAL
PREMIUM MIXER
Schweppes
BOTANICAL
INDIAN TONIC
Schweppes
NARANJA
SCHWEPPES
PREMIUM MIXER
Schweppes
TÓNICA
ORIGINAL
INDIAN TONIC

AQUARIUS
NESTEA
AL LIMÓN
KAS
naranja
Coca-Cola
zero
sabor auténtico
zero azúcar
Coca-Cola

SARASA
1968

SARASA
ACEITUNAS
VERDES
SIN HUESO

SARASA
ACEITUNAS VERDES
SABOR
ANCHOA
CON HUESO

SARASA
ACEITUNAS
VERDES
SABOR
ANCHOA
CON HUESO

SARASA

SARASA
1968
ACEITUNAS
RELLENAS DE
ANCHOA
160
200

SARASA
1968
ACEITUNA
CACEREÑA
SIN HUESO

SARASA
1968
ACEITUNA
CACEREÑA
CON HUESO

Laguaparts
ALIMENTACIÓN

APERITIVOS

CAÑITAS PARA RELLENAR

ABRIL

ACEITE DE OLIVA SUAVE

1L, 2L y 5L Pet, 5L Lata
También disponible en 3L Pet y 3L Lata

ACEITE DE OLIVA INTENSO

Spray 200ml, 1L, 2L y 5L Pet
También disponible en 3L Pet

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

1L, 3L y 5L Pet
También disponible en 2L Pet

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Tarrinas 10ml, 1L, 3L y 5L Pet
También disponible en 2L Pet

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

GOURMET

500ml cristal

MONOVARIETALES

500ml cristal
También disponibles en 1L Pet

ECOLÓGICO

750 ml cristal
También disponible en
250 ml y 500 ml cristal y 1L Pet

GRAN SELECCIÓN

Spray 200ml, 1000 ml Pet, 750 ml cristal y 5L Lata
También disponible en
250 ml, 500 ml cristal

ABRIL

GIRASOL

1L, 3L, 5L y 25L Pet.
También disponible en 2L Pet y 10L, 20L y 25L Pot.

ALTO OLEICO 80% y 60%

5L Pet, 10L Pot y 25L Pet.
También disponible en 1L, 3L Pet y 20L Pot.

SEMILLAS

1L Pet
También disponible en 3L y 5L Pet y 10L, 20L y 25L Pot.

ACEITES ESPECIALES HOSTELERÍA

SIN ACEITE DE PALMA

ABRILPLUS

5L Pet y 10L Pot
También disponible en 25L Pot

ABRILFRITOS

1L, 2L, 5L y 25L Pet
También disponible en 3L Pet, 10 Pot

VINAGRES

10 ml tarrinas
Vino Tinto

250 ml cristal
Módena, Jerez y Vino Blanco

SEGUNDAS MARCAS

Todos los formatos disponibles

ACEITES MARQUES DE GRIÑON

Oleum Artis

Aceite Marqués de Griñón Arbequeina
50cl

Aceite Marqués de Griñón Cornicabra
50cl

Aceite Marqués de Griñón Duo
50cl

Aceite Marqués de Griñón Picual
50cl

Aceite Marqués de Griñón Oleum Artis
50cl

YBARRA

ARTEOLIVA
arte en la cocina

BRAS DEL PORT
DESDE 1900

- ANCHOA DEL CANTÁBRICO OLIVA GRAN SELECCIÓN, 65/70 FILETES

- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA «00», 8 FILETES

- BOQUERONES DELCANTÁBRICO OLIVA SIN ALIÑAR 700G

HERPAC

SALAZONES, AHUMADOS Y CONSERVAS

- BACALAO AHUMADO EN ACEITE 550 GR

- SALMÓN AHUMADO EN ACEITE 550 GR

yatecomeré

CROQUETAS

PULLED PORK

PASTELES & PATÉS

CARNES DESHEBRADAS

CONGELADOS

ZAMBURIÑA DEL PACÍFICO

CALAMAR PATAGÓNICO

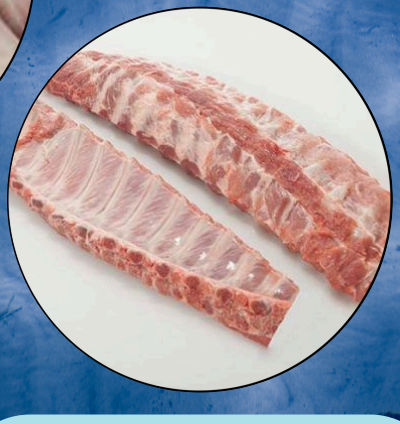
PULPO DE MARRUECOS

BACALAO

COLAS DE LANGOSTINO

LANGOSTINO ARGENTINO

RAPE



TIRAS DE COSTILLA DE CERDO

VERDURAS

PATATAS

Bernardo Hernández

BEHER

AUTÉNTICO

MARTÍNEZ SOMALO

LECHAZOS ARANDA DEL DUERO

CARRÉ

PALETILLA

LECHAZO

ELPOZO

ELPOZO
Peito de Peru
Pechuga de Pavo
Lonchas Finas
BAJO en GRASA
BAIXO TEOR DE GORDURA
115g

ELPOZO
bien Star
Pechuga de Pavo
Sin Grasa
Sin Lactosa

ELPOZO
BACON
SABOR ORIGINAL

ALMIREZ
Bacon

AHORRO
XXL
1 Kg
ELPOZO
BAJO en GRASA
BAIXO TEOR DE GORDURA
Fiambre de
Pechuga de Pavo
Peso neto 1 Kg

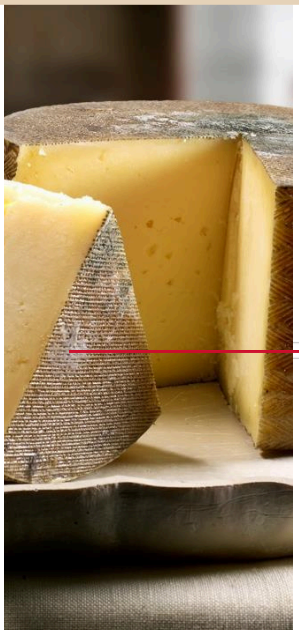
ELPOZO
Fiambre Paleta
Sándwich

ALMIREZ
La solución en Hostelería
Fiambre de
YORK Sándwich
500g

ELPOZO
CHORIZO
NOBLEZA
Calidad EXTRA
ELPOZO
SALCHICHÓN
MONTAÑÉS

ELPOZO
Calidad y frescura
Lomo Adobado al Horno 1/2 pieza
ELPOZO
sólo 3% grasa

ELPOZO
1954
JAMÓN CURADO
DUROC
Medias Lonchas
nueva imagen
1€ OFERTA
LA EMOCIÓN DEL BUEN GUSTO
50g



• QUESO DE OVEJA CURADO / SEMI CURADO

OVEJA

• QUESO DE MEZCLA SEMICURADO/ CURADO /TIERNO

CABRA
VACA
OVEJA

• QUESO DE CABRA SEMI CURADO /TIERNO

CABRA

AHUYENTALOBOS

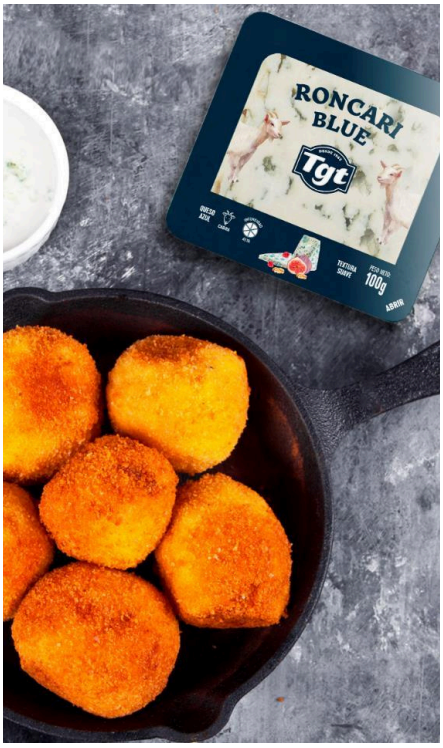
La vida en el campo no es como en los cuentos, es solo para valientes. Todo esto es el territorio de la Ahuyentalobos, la ovejamás dura y valientequetepuedas imaginar.

- En este pueblo, los lobos no aúllan, sino que lloran, arrastrándose por el monte, de noche. Y es que, simplemente, no te puedesenfrentar a la Ahuyentalobos…Sise para en mediode la carretera, tú teparas.
- Si se te queda mirando fijamente, tú sales corriendo. Si los lobos se acercan, se dan media vuelta. De una oveja con carácter se consigue un queso con carácter…
- Disfrútalo. Pero manténlos ojosbien abiertos…¡quevienela Ahuyentalobos!

3 KG

1 KG

Cuña 250 gr



RONCARI BLUE

Potenciar lado de **ARTESANÍA & AUTENTICIDAD**

079570 –RONCARI BLUEOVEJA CUÑAS 100G.

019566 -RONCARI-BLUECABRACUÑAS100G.

007131 –½ PIEZ.OVEJA RONCBLUE

007132 -½ PIEZ. OVEJARONC BLUE

Tío Resti

El auténtico cabrero

FRESCO

VINO

ROMERO

BIFIDUS

PIMENTÓN

FORMATO:

250 gr
1 kg
2,7 kg

DOP IDIAZÁBAL

Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de raza lacha ahumado con madera de haya

- Queso de leche cruda de oveja lacha en dos versiones: ligeramente ahumado con madera de hayay blanco(Sinahumar).

010230	IDIAZABAL DO BELAI AHUMADO 3KG	0000000000000
010231	IDIAZABAL DO BELAI AHUM 3KG MINI	8437016988152
010233	IDIAZABAL DO.BELAI AHUM.K	0000000000000
010259	IDIAZABAL BELAI 3KG BLANCO BELAI	8437016988015
019577	AHUMADO CUÑA 1/10 IDIAZABAL DO	8437016988053
010284	BELAI AHUM CUÑA 250 IDIAZABAL DO	8437016988244
010288	BELAI AHUM CUÑA 275 BELAI	8437016988251
017590	AHUM.OVEJA LATXA CUÑA 250G	8437016988244

OVEJA

4-5 meses

Fuerte

Pieza de 3 kg y otros formatos

Pasta de consistencia firme, con olor y sabores a leche de oveja con un toque picante. Olor a humo de intensidad media.

Ideal para combinar con uva, mermelada, membrillo, miel o frutos secos.

Este tipo de queso, por lo general combina con vinos blancos ácidos y secos y tintos crianza.

- **Valor energético (100g):** 429 Kcal
- **Materia grasa:**Graso > 45%
- **Vida útil:** 12 meses
- **Corteza:** No comestible
- **Alérgenos:**

DOP TETILLA PAÇO DO QUEIXO

Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca

Queso típicamente gallego moldeado en forma de seno de mujer (de ahí su nombre: Teta Galega). Es tierno, de escasa curación y se consume a partir de los quince días. Elaborado con leche pasteurizada de vaca de raza Frisona. El interior es compacto pero blando, bastante elástico, sin ojos y de color amarillo pajizo. El sabor es suave, láctico, ligeramente dulzón, nada salado, mantecoso y fundente al paladar.

005258	TETILLA D.O.P.PAZO DO QUEIXO	8410785213519
005266	TETILLA GALLEGA TIERNA D.O.(4)	8410785213519
010403	TETILLA RUTA XACOBEA DOP 650	8437008895116
010413	TETILLA PAZO D.O. MINI(KG)	8413212001888
010414	TETILLA XOV.650G (UD) TETILLA	8429781400014
010416	PAZO D.O. MINI (UD) TETILLA	8413212001888
035258	GALLEGA D.O. FLOWPACK TETILLA	8413212000539
005253	D.O.P. ARTESANA	8437008895123

VACA

12-15 días

Suave -Medio

Pieza de 650 gr. Aprox.

Su textura es blanda, cremosa y uniforme; de sabor lácticos, mantecoso y ligeramente ácido. Olor suave y ligeramente ácido. Acompañarlo con nueces miel, dulce de membrillo o uvas. Pocos

quesos poseen una potencialidad culinaria semejante al Queso Tetilla. Funde muy bien y permite gratinar gran cantidad de preparaciones. Le da sabor a rellenos (pimientos, setas, canelones, verduras, tomates…).

Este tipo de queso marida muy bien con vinos blancos secos naturales y/o rosados.

- **Valor energético (100g):** 353 Kcal
- **Materia grasa:**Graso > 45%
- **Vida útil:** 90 días
- **Corteza:** No comestible
- **Alérgenos**

DOP SAN SIMÓN

Queso elaborado a partir de leche pasteurizada de vaca y ahumado ligeramente

005997	QUESO SAN SIMON	8437012061019
005241	SAN SIMON DA COSTA D.O.	8437008895420
005242	SAN SIMON DA COSTA D.O. MINI	8437008895413

VACA

45 días

Suave -Medio

Pieza de 800 gr. Aprox.

Su textura es blanda, cremosa y uniforme; de sabor láctico, mantecoso y ligeramente ácido. Olor suave y ligeramente ácido.

Acompañarlo con nueces miel, dulce de membrillo o uvas. Pocos quesos poseen una potencialidad culinaria semejante al Queso Tetilla. Funde muy bien y permite gratinar gran cantidad de preparaciones. Le da sabor a rellenos (pimientos, setas, canelones, verduras, tomates,…).

Este tipo de queso marida muy bien con vinos blancos secos naturales y/o rosados.

- **Valor energético (100g):** 395 Kcal
- **Materia grasa:**Graso > 45%
- **Vida útil:** 12 MESES
- **Corteza:** No comestible
- **Alérgenos**

MÁS D'ALBIÓ GONCAARI BRLUEROTXA

Queso artesano de cabra semicurado de corteza natural emohecida. Elaborado con leche pasteurizada de cabra.

Textura cremosa y compacta en el corte. Sabor de intensidad media, equilibrado, en su justo punto de sal y ligeramente ácido. Maridaje: Se puede disfrutar solo con un buen pan, acompañado con fruta, orejones y nueces. En ensaladas o en cualquier tipo de quesos. Se recomienda acompañarlo con un vino blanco ligeramente envejecido o un negro joven.

• LOS RALLADOS:

015467RALLADO POLVO S/LACTOSA 50 GR. | 015471RALLADO PASTA 100GR. 015453RALLADO PASTA 50 GR. | 015469RALLADO GRATINAR 100G. 015462RALLADO GRATINAR 50G. | 015590RALLADO MOZZARELLA 200 G. | 015562RALLADO 4 QUESOS 150 GRS. | 065751RALLADO MOZZARELLA BIO150 GRS.

015S812QUESOS ESP.NACHOS 150 | 015580RAL. CHEDDAR ROJO 150G | 015591RALLADO MOZZAR.S/LACTOSA 150GR. | RALLADO 2 QUESOS LIGHT 150 GR. | 015456RALLADO CABRA 150 GR

RAL. EMMENTAL 150G | RAL. 5 QUESOS CON QUEZSO AZUL 150G

• FORMATO 200 GR:

La Bocatería

018021EDAM LONCHAS BOCATERIA 200 GRS. | 018018Q.CABRA LONCHAS BOCATERIA 200G. | 018025CHEDDAR LONCH.BOCATERIA 200GR. | LON.LA BOCATERIA CURADO 200G. | 018028EMMENTAL LONCH.BOCATERIA 200G.

018022GOUDA LONCHAS BOCATERIA 200GR. | 018019HAVARTI LONCHAS BOCATERIA 200G. | LON.LA BOCATERIA HAVARTI LIGHT200G. | 018023MOZZAR.LONCHAS BOCATERIA 200GR. | LON.LA BOCATERIA OVEJA 200G.

light

LON.LA BOCATERIA PROVOLONE 200G. | 018024SANDWICH LONCH.BOCATERIA 200G. | 017978LONCHAS SANDWICH LIGHT 200G | LON.LA BOCATERIA SEMICURADO 200G. | LON.LA BOCATERIA TIERNO 200G.

009960 CREMETTE IND. 10 KG.
009965 CREMETTE IND. CUBO 3,5 KG.

VACA

018382CREMETTE 200 GRS.F.HIERBAS(10)

018383 CREMETTE 200 GRS.LIGHT (10

018381 CREMETTE 200 GRS. (10)

018370 QUESO BLANCO PARA UNTAR CREMETTE
PORCIONES BLISTER 4 X 30 GRS

• GAMA DE PERLAS DE CABRA

CABRA

016502

016506

016504

• RULO CABRA BLS ORIGINAL

CABRA VACA

sorli

CABRA

IFS Food

CÓBREROS

017937
017979
017987

LÁCTEAS cobreros

005976

GRANA PADANO AOP

Zona de producción

Se extiende por 27 provincias en el valle del Po, desde Piamonte hasta Véneto, llegando por el sur hasta Emilia Romaña (Plasencia y Bolonia, a la derecha del río Reno) y al Norte hasta la provincia de Trento.

Características del producto

Es un queso de pasta dura, finamente granulosa, de un color claro o que tiende al pajizo, con olor fragante y sabor intenso pero delicado.

Características nutricionales

Sumamente ligero y digerible, semimantecoso, tiene un elevado contenido proteico y es una rica fuente de vitaminas (A, B1, B2, PP, E). Contiene sales minerales muy importantes como fósforo y hierro.

019481 GRANA PADANO CUÑA 200G.ZANETTI

065563 GRANA PADANO BIO CUÑA 150 GR.

019439QUESO GRANA PADANO
DOP RESERVA 20 MESES ZANETTI CUÑA 200 grs

008634PARMIGIANO REGGIANO CUÑA 1 KG.

008655 GRANA PADANO D.O.P.CUÑA 1/8 Z.

QUESO EN BARRA

RONCARI BLUE

002632 EDAM BARRA OLDENBURGER GOUDA
002650 BARRA OLDENBURGER (4) EDAM BARRA
002655 30% OLDENBURGER EDAM BARRA
002660 MILKLAND BURLANDER OLDENBURGER
004251 BARRA(2) EMMENTAL OLDENBURGER
004255 BARRA 3KG

017907 EDAM LONCH.ESCAL.OLDENBURG.1K.

053200MANTEQUILLA 1 KG. DOUCEUR

A Rosaleira

LUENGO

luengo
TRADICIÓN EN LEGUMBRES

LUENGO / NORVI

CABO DE PEÑAS

Código: 0487
Espárragos 8-12 Extra
Lata 1 kg Bajo
EAN13: 8436006910497

Código: 1163
Espárragos 17-24 Extra
Lata 1 kg Bajo
EAN13: 8436006911163

Código: 2184
Espárragos 5 Frutos Extra
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006912184

Código: 3075
Tallos de Espárragos I
Lata 3 kg
EAN13: 8436006913075

Código: 1576
Espárragos 6-9 Extra
Tarro-580
EAN13: 8436006911576

Código: 4836
Yemas de Espárragos 5-9 Extra
Tarro-212 7 cm EAN13:
8436006914836

Código: 1170
Espárragos 6-9 Extra
Tarro-370 16 cm
EAN13: 8436006911170

Código: 2788
Pimiento Piquillo Entero Extra
Tarro-314
EAN13: 8436006912788

Código: 2030
Pimiento Piquillo Entero 18-22 Extra
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006912030

Código: 1859
Pimiento Piquillo Entero 80-100 Extra

Código: 5963
Pimiento Morrón Entero y Trozo
Lata 1/8 kg Pack-3
EAN13: 8436006915963

Código: 0418
Pimiento Morrón Entero Extra
Lata 1/4 kg
EAN13: 8436006910418

Código: 0425
Pimiento Morrón Entero Extra
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006910425

Código: 0401
Pimiento Morrón Entero Extra
Lata 3 kg
EAN13: 8436006910401

Código: 0593
Pimientos Rellenos de
Bacalao
Lata 1/4 kg Fiesta Alto
EAN13: 8436006910593

Código: 0586
Pimientos Rellenos de
Carne
Lata 1/4 kg Fiesta Alto
EAN13: 8436006910586

Código: 0210
Tomate Entero Natural I
Lata 1 kg EAN13:
8436006910210

Código: 2122
Tomate Entero Natural I
Lata 5 kg EAN13:
8436006912122

Código: 0203
Tomate Triturado Natural Extra
Lata 1 kg
EAN13: 8436006910203

Código: 3310
Tomate Triturado Natural Extra
Lata 5 kg
EAN13: 8436006913310

Código: 6304
Salsa Pizza
Lata 5 kg
EAN13: 8436006916304

Código: 0951
Tomate Frito
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006910951

Código: 0302
Tomate Frito Lata 3 kg
EAN13: 8436006910302

Código: 0807
Zanahoria Rallada I
Tarro-370
EAN13: 8436006910807

Código: 0456
Zanahorias Baby al Natural Extra
Tarro-370
EAN13: 8436006910456

Código: 2900
Zanahoria Rallada I
Lata 3 kg
EAN13: 8436006912900

Código: 3402
Ensalada China
Lata 3 kg
EAN13: 8436006913402

Código: 5192
Maíz Dulce en Grano
Lata 1/4 kg Pack-3
EAN13: 8436006913693

Código: 2740
Maíz Dulce en Grano
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006912740

Código: 3754
Maíz Dulce en Grano
Lata 3 kg
EAN13: 8436006913754

Código: 4624
Guisantes Medianos al Natural Extra
Lata 1/4 kg Pack-3
EAN13: 8435564904624

Código: 1897
Guisantes Medianos al Natural Extra
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006911897

Código: 0753
Champiñón Entero I
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006910753

Código: 0739
Champiñón Laminado I Lata
3 kg EAN13: 8436006910739

Código: 2672
Champiñón Laminado I
Tarro-314
EAN13: 8436006912672

Código: 0753
Champiñón Entero I
Lata 1/2 kg
EAN13: 8436006910753

Código: 6632
Cebolla Frita en Aceite de Oliva Virgen
Lata 5 kg
EAN13: 8436006916632

Código: 0883
Judía Verde Ancha al
Natural Extra Tarro-720
EAN13: 8436006910883

Código: 0920
Setas Cultivo *(Pleurotus Ostreatus)* I
Tarro-314 EAN13:
8436006910920

Código: 3587
Remolacha Rallada I
Tarro-370
EAN13: 8436006913587

Código: 3610
Alcachofa Entera 12-16 I
Tarro-314
EAN13: 8435564903610

Código: 1166
Macedonia de Verduras I

Código: 0821
Brotes Germinados (Soja Verde)
Tarro-370
EAN13: 8436006910821

Código: 3013
Piña en Almíbar Ligero
Rodajas 8
Lata 1 kg
EAN13: 8436006913013

Código: 3020
Piña en Almíbar Ligero
Rodajas 50-60
Lata 3 kg (A10)
EAN13: 8436006913020

Código: 4409
Piña en su Jugo
Rodajas 4
Lata 1/4 kg *Pack-3*
EAN13: 8436006914409

Código: 3006
Piña en su Jugo
Rodajas
Lata 1 kg
EAN13: 8436006913006

Código: 9732
Melocotón en Almíbar
Mitades Extra
Lata 1/4 kg *Pack-3*
EAN13: 8436006919732

Código: 0074
Melocotón en Almíbar Ligero
Mitades Extra
Lata 1 kg
EAN13: 8436006910074

Código: 3044
Melocotón en Almíbar Ligero
Mitades Extra
Lata 3 kg
EAN13: 8436006913044

Código: 4706
Pera en Almíbar Ligero
Mitades 25-35 I
Lata 3 kg
EAN13: 8436006914706

Código: 3235
Cóctel 5 Frutas en Almíbar Ligero I
Lata 1 kg EAN13: 8436006913235

Código: 9169
Caramelo Líquido
1200 g
EAN13: 8436006919169

Código: 9176
Sirope de Chocolate
1200 g
EAN13: 8436006919176

Código: 9183
Sirope de Fresa
1200 g
EAN13: 8436006919183

LA CÁMARA

GALLO

PIMENTON Y ESPECIES PICHI

Leche

Nata

Batidos

Vivesoy

Yogures

Natillas y flanes

Bifrutas

Zumos y néctares

Agua mineral

BEZOYA
8 L
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
AGUA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOYA
BEZOY

HUEVO LIQUIDO

Mocay

Mocay

Mocay

Mocay
Mocay
Mocay

Kellogg's

Kellogg's

Cereales

HEINZ
EST.º 1869

BORGES
MAESTROS DESDE
-1896-

ROYAL

gullón

gullón
zero
sin azúcares
añadidos
Surtido

gullón
zero
sin azúcares
María

gullón
zero
sin azúcares
añadidos
María Dorada

gullón
zero
sin azúcares
Doradas al horno

gullón
zero
sin azúcares
Digestive

gullón
zero
sin azúcares
Chip Choco

gullón
Vitalday
ARROZ
RICE

gullón
Vitalday

gullón
Vitalday
MAÍZ/MILHO
CHOCOLATE NEGRO
CORN DARK CHOCOLATE

gullón
Vitalday
SIN AZÚCARES
AÑADIDOS
MAÍZ/MILHO
CHOCOLATE
NEGRO

gullón
Vitalday
ARROZ INTEGRAL
CHOCOLATE NEGRO
BROWN RICE
DARK CHOCOLATE

gullón
Vitalday
ARROZ
CHOCOLATE NEGRO
NARANJA
RICE DARK CHOCOLATE
ORANGE

gullón
ligera
sin sal
sin azúcares
añadidos
María

gullón
Fibra
Sin Azúcares
Añadidos
25% FIBRA en 5 galletas bolachas

gullón
Fibra
Chocolate
Fibra
Chips de chocolate

gullón
Digestive
33% Menos grasa

gullón
Digestive
Avena
Choco

gullón

Tostada
gullón
800g

gullón
DORada
PACK ECONÓMICO
600g
DORADAS AL HORNO

gullón
Bizcochos
Lady Fingers - Palitos de ovo
Biscuits à l'oeuf - Biscotto all'uovo
200g

gullón
Mini Digestive
Choco Leche
100g (3.5oz)

gullón
Mini Digestive Classic
200g (7oz)

gullón
Mini Choco Chips

gullón
HOOKIES
SHARKIES
SIN GLUTEN
SEM GLUTEN
250g

gullón
Mini
Bites
CRACKER
Hechas al horno

gullón
Duo
Chocolate

gullón
MOMENT
CHOCO TABLET
MILK CHOCOLATE
4x
150g

gullón
SURTIDO
402g

gullón
MORNING COFFEE
gullón
CREME TROPICAL
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO

gullón
SIN GLUTEN
SEM GLUTEN
María
SIN LACTOSA