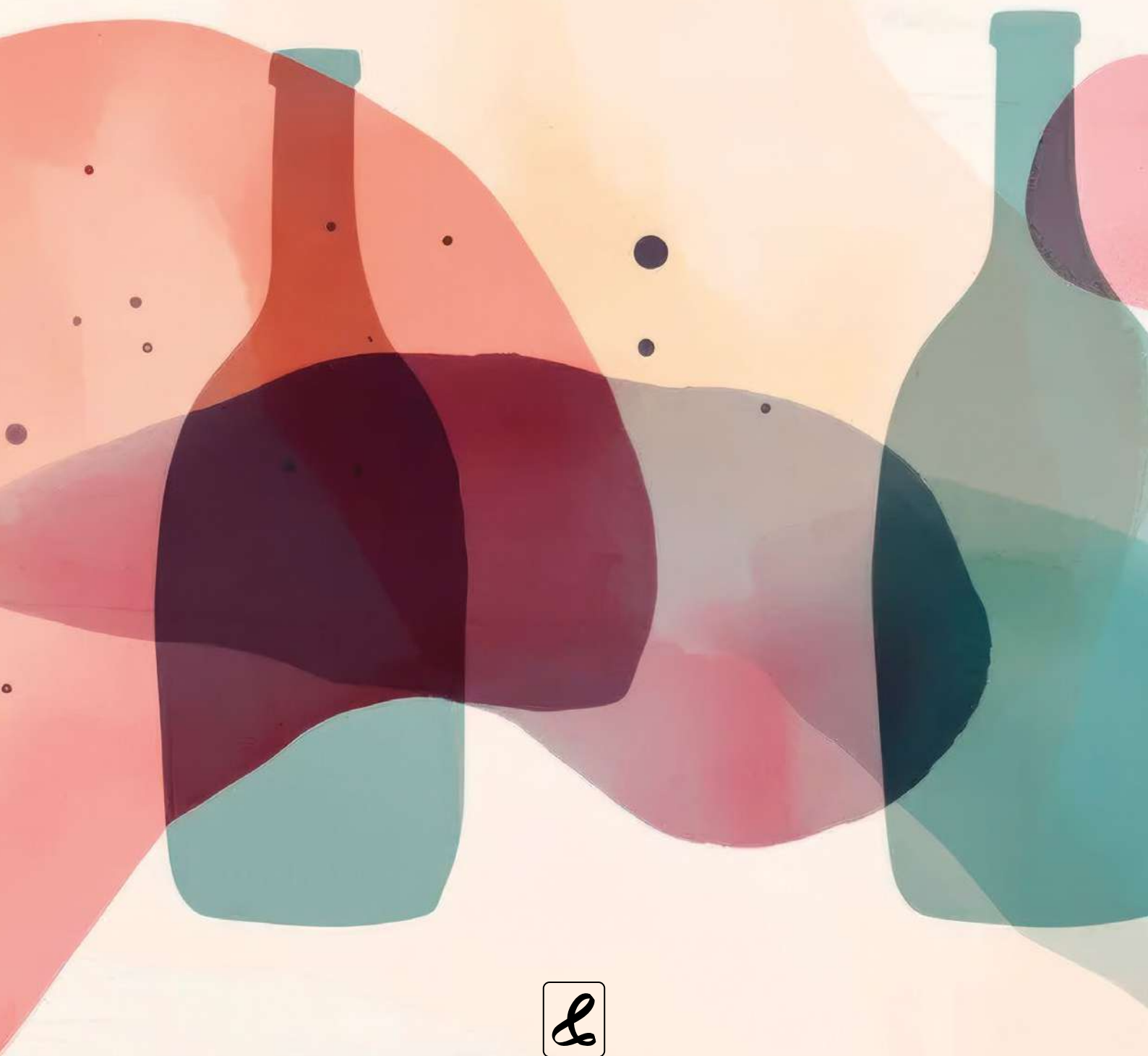


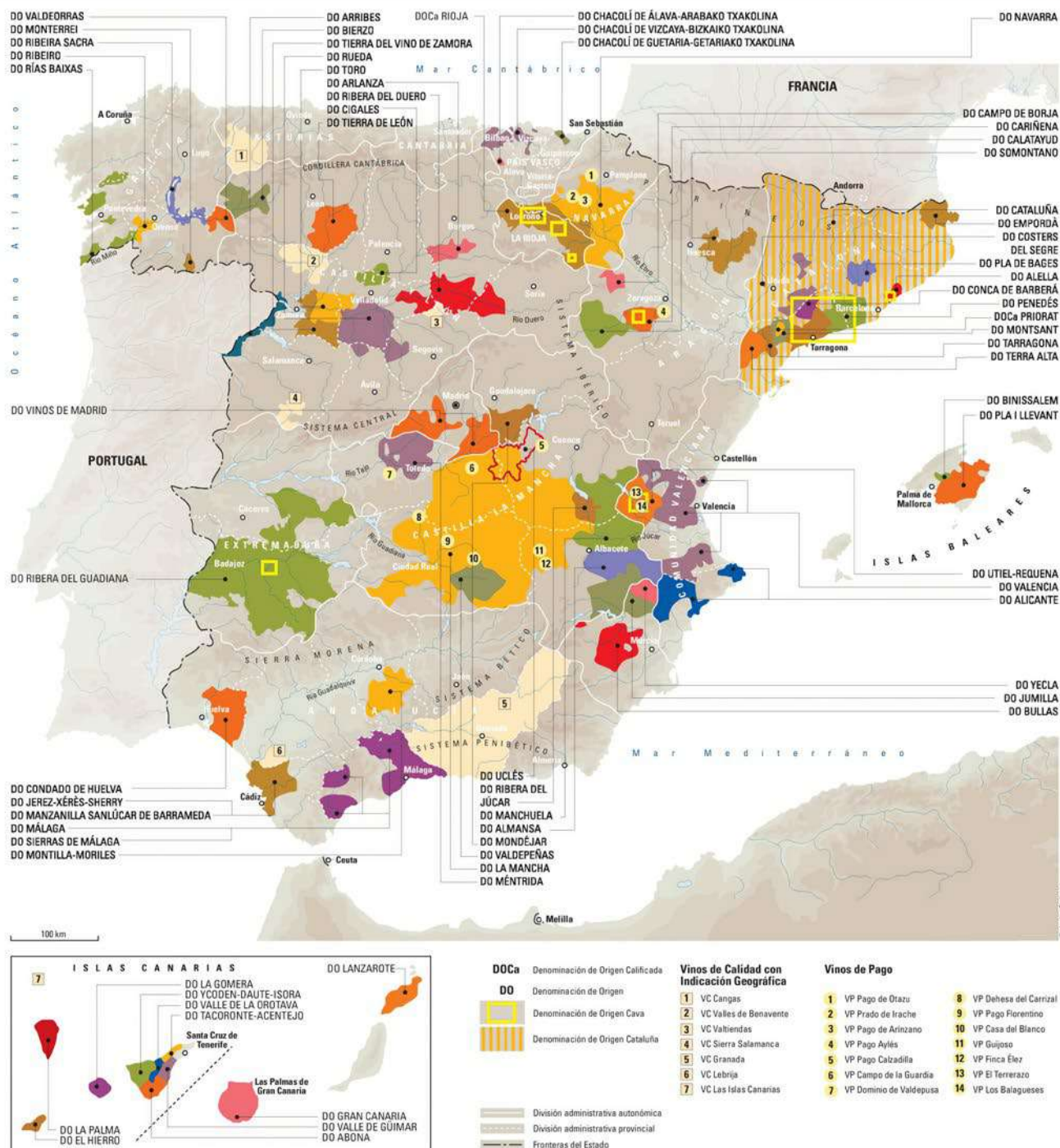
SELECCIÓN GOURMET



DISBEPOS^{SV}
1975

MAPA

D.O. VINOS DE ESPAÑA



ÍNDICE

4 / 5	Antonio Cajide
6	Antonio Montero HGA
7	Villanueva Antonio Montero HGA
8	HGA Villanueva Antonio Montero
9	Lagar da Condessa
10	HGA Antonio Montero
11	Adegas Tollodouro
12	Marqués del Puerto Rosario Vera
13	Casa Primicia
14 / 15	Vinícola Real
16 / 17	Barón de Ley
18	Bodegas Bilbaínas
19	Legaris
20 / 21	Real Sitio de Ventosilla
22 / 23	Protos
24	Fariña
25	Tesalia
26	Merayo
27	Tridente Fariña
28 / 29	Habla
30	Juan Gil
31	Juan Gil El Nido
32	Badiola Fontana Península Vinicultores
33	Atalaya
34	El Grillo y La Luna
35	Atteca Morca
36	Can Blau
37	Codorniu Raimat
38 / 39	Codorniu
40	Lanson
41	Alvear
42	Padró
43	Dow's Port
44	Don Julio Nikka
45	Pepe Albela Vichy Catalan
46	Alhambra
47	Spiegelau



DISBEPOS^V
1975

Bodegas

ANTONIO CAJIDE

D.O. RIBEIRO / Ourense

La D.O. Ribeiro distingue entre la definición de Adega y Colleiteiro, la figura del colleiteiro está reglamentada desde el año 1987, como un subregistro de bodegas de colleiteiros. Se entiende por colleiteiro a las bodegas que elaboran menos de 60.000 litros al año y solo a partir de uva de cosecha propia, sin poder adquirir uva de otros viticultores. Antonio Cajide es una Bodega de Colleiteiro.



Viña do Avó Blanco

Producción
8.500 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
65% Treixadura
20% Godello
5% Torrontés
4% Albariño
3% Caiño Blanco
3% Lado



Viña do Avó Tinto

Crianza
Un tinto elaborado a partir de variedades autóctonas, con la esencia de los vinos de pueblo, de trago largo. Atlántico y muy gallego con muy poco porcentaje de alcohol para un tinto de nuestro país.

Producción
8.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
12% Vol

Variedades
30% Caiño
30% Sousón
20% Mencía
10% Brancellao
10% Garnacha



1040

Crianza
6 meses en barrica de Roble francés. Fermentación controlada desde densidad 1040

Producción
3.500 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,3% Vol

Variedades
25% Treixadura
25% Albariño
25% Godello
25% Lado

Bodegas

ANTONIO CAJIDE

D.O. RIBEIRO / Ourense



Rinde homenaje a la comunidad Benedictina del Monasterio de San Clodio, responsable de introducir el cultivo de la vid en la que es la zona de origen de la denominación Viñedos de una media de 20 años.

Libro Sameirás Blanco

Crianza
2 meses en barrica.

Producción
2.650 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
Albariño
Lado
Loureira

93
ROBERT
PARKER



Libro Sameirás Tinto

Crianza
3 meses en barrica.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Caíño

92
ROBERT
PARKER



Sameirás Tinto

Producción
6.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
12% Vol

Variedades
30% Caíño
30% Sousón
10% Brancellao



Sameirás Blanco

Producción
30.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,2% Vol

Variedades
55% Treixadura
20% Albariño
12% Godello
2% Torrontés
2% Loureira
3% Caíño Blanco

Bodega

ANTONIO MONTERO

D.O. MONTERREI / Ourense



Antonio Montero Colleita

Representa la fuerza y pasión de un artesano. Un trabajador de manos toscas pero hábiles que aunque no presume de ello puede conseguir todo lo que se proponga. Se trata de un vino joven dotado de una frescura digna de acompañar cualquier manjar.

Crianza

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Formatos

0,75 l

Variedades

Treixadura y palomino



Antonio Montero Autor

Representa el torrente creativo de un Artista. Temperamental, apasionado y amante del buen gusto. Es un vino creado para el simple deleite de los sentidos.

Crianza

Selección de uva en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. Estabilización mediante frío.

Formatos

0,75 l

Variedades

Treixadura, Torrontes, Loureira y Albariño

Bodega

HGA

D.O. RIBEIRO / Ourense



La Imprenta

Crianza

4 meses sobre lías. Edad del Viñedo entre 12 y 28 años. Zona: Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12% Vol

Variedades

100% Treixadura



Mestre das Viñas

Edad del Viñedo entre 12 y 28 años. Zona: Esposende, Leiro, Ribadavia y Ventosela.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12% Vol

Variedades

Albariño
Godello
Treixadura

Bodegas
VILLANUEVA

D.O. RIBEIRO / Ourense



Pazo As Barreiras Treixadura + Albariño

Vendimia Manuel.
Reposado de 3 meses en depósito y 1 mes en botella antes de salir al mercado.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
Treixadura
Albariño

Bodegas
ANTONIO MONTERO

D.O. MONTERREI/
Ourense



Antonio Montero Godello

Vendimia Manual.
No se realiza la fermentación maloláctica.
Reposado de 3 meses en depósito y 1 mes en botella antes de salir al mercado.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Godello

Es un fiel reflejo y gran representante de la variedad Godello. Perfil aromático muy complejo, cargados de mineralidad, fruta blanca con toque herbáceo y fragancia floral. Potente, glicérico e intenso.

Formatos
0,75 l

Variedades
Godello 100%

Bodega
HGA

D.O. MONTERREI /
Ourense



Vecrima Godello

Producción
35.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Godello

Bodega
HGA



D.O. VALDEORRAS / Ourense

Bodegas
VILLANUEVA

D.O. RÍAS BAIXAS / Salvaterra

Bodegas
ANTONIO
MONTERO

D.O. RÍAS BAIXAS /
Salvaterra



Confidente

Crianza

Viñedos situados en Seadur, (subzona Lorouco) con 30 años de edad, cultivadas en espaldera con sistema guyot simple. Maceración prefermentativa en frío de las uvas durante de 2 a 4 horas, para favorecer la extracción del potencial monovarietal al máximo. Crianza sobre lías durante 6 meses en depósitos de inox.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
Godello



Pazo As Barreiras Albariño

Crianza

2 Meses en sus finas lías.

Formatos
0,75 l

Alcohol
12,5% Vol

Variedades
100% Albariño



Pazo As Barreiras Ed. Lmtd.

Crianza

Vino elaborado sobre lías con 6 meses de reposado en fudre y cuatro meses en depósito de acero inox

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Albariño



Antonio Montero

Crianza

Vendimia manual, despalillado y prensado a bajas presiones. Desfangado estático y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Reposado de tres meses en depósito y un mes en botella antes de su comercialización.

Formatos
0,75 l

Variedades
Albariño 100%

Bodegas

LAGAR DA CONDESA

D.O. RÍAS BAIXAS / Caldas de Reis



O Fillo da Condesa

Los viñedos plantados en Pérgola, sistema tradicional de la zona, dan lugar a uvas de Albariño con un alto grado de acidez debido a su proximidad al océano y su alto nivel de pluviometría, obteniéndose este vino con un excelente potencial de mejora en botella.

Crianza

Viñedos ubicados en la zona de Caldas de Reis.

Formatos 0,75 l

Alcohol 13% Vol

Variedades
100% Albariño

90
GUÍA
PENÍN

Lagar da Condesa es el proyecto de la Familia Gil en la Denominación de Origen Rías Baixas, dentro del Val do Salnés. La bodega se enclava en Arcos da Condesa, de gran tradición vitivinícola, en el municipio de Caldas de Reis, donde las aguas termales y la vid están ligadas a su historia desde tiempos inmemoriales. Con el rumor cercano del río Umia y su cascada, se recolecta a mano la uva justo cuando concentra todo su carácter varietal.



Lagar da Condesa

La sensación de plenitud frutal perdura como una melodía pegadiza.

Crianza

Parte del vino ha sido fermentado en barricas de roble francés de 500 y 600 litros y el resto permaneció sobre sus lías 4 meses aproximadamente.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Albariño

93
GUÍA
PENÍN



Kentia

Los viñedos de albariño producen uvas con un alto grado de acidez debido a su proximidad al océano Atlántico y su alto nivel de pluviometría, obteniéndose este vino con un excelente potencial de mejora en botella.

Crianza

Viñedos ubicados en la zona de Caldas de Reis.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Albariño

91
GUÍA
PENÍN

Bodega
HGA

D.O. RIBEIRA SACRA / Ourense

Sacrima

Crianza

Viñedo de Pago
Seleccionado de suelo con
pizarra descompuesta sobre
roca madre.
Vino joven sin crianza.

Producción

35.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

100% Mencía



Bodegas
**ANTONIO
MONTERO**

D.O. MONTERREI /
Ourense



Antonio Montero Mencía

Crianza

Selección de uva
manual. Despalillado
yestrujado a bajas pre-
siones. Fermentación
maceración en acero
inoxidable. Descube y li-
gera micro-oxigenación
antes de la fermenta-
ción maloláctica.

Formatos

0,75 l

Variedades

Mencia 100%



Sacrima Barrica

Crianza

Crianza en barrica de roble
francés durante 10 meses.

Producción

2.500 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Mencía

Bodegas

ADEGAS TOLLODOURO

D.O. RÍAS BAIXAS / O Rosal



Pontellón

Crianza

Las leyendas más antiguas cuentan que cruzar una simple mirada con un búho transmite suerte y protección de por vida. Desconocemos si esta leyenda es totalmente cierta o es casualidad pero desde hace años un búho custodia nuestros viñedos. En su honor nace Pontellón.

Producción

20.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

12,5% Vol

Variedades

100% Albariño



Tollodouro Blanco

Crianza

Aprovechando los recursos y la calidad que nos ofrecen nuestras 92 hectáreas de viñedos propios, de los que seleccionamos las mejores parcelas para producir 10.000 botellas de Tollodouro.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

Albariño
Loureiro
Caiño Blanco
Treixadura



Tollodouro Brut

Crianza

3 meses en rima.

Producción

7.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

12% Vol

Variedades

100% Albariño

El océano Atlántico les da la fuerza y el vigor que arrecia con los vientos predominantes del Oeste y el río Miño las endulza, las vuelve más tiernas. Porque también es maridaje el que casa ambas aguas con estos viñedos orientados al Sur que acentúan el microclima de las Rías Baixas. Nuestra Bodega es más que una bodega moderna y experimentada; es un ecosistema de casi 100 hectáreas especialmente diseñado para crear y madurar vinos de manera sostenible e integrada en la Naturaleza... Por eso sólo producimos lo que sale directamente de nuestro propio viñedo, porque no hay otro lugar en el mundo.

Bodegas

MARQUÉS DEL PUERTO

D.O. Ca. RIOJA

Marqués del Puerto Crianza

Crianza

Crianza en barrica de Roble Francés y americano durante 12 meses, con un mínimo de 6 meses en botella.

Formatos

0,75 l - 1,5 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

90% Tempranillo
10% Mazuelo



Bodegas

ROSARIO VERA

D.O. Ca. RIOJA



Rosaio Vera Crianza

Crianza

Mínimo de 10 meses en barrica de roble francés.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

93
GUÍA
PENÍN



Rosario Vera Amona Crianza

Por un lado, se seleccionan racimos de uva Tempranillo recolectados a mano, que se fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable. Por otro lado, una parte de los racimos enteros recolectados se fermentan en una atmósfera de dióxido de carbono que provoca que dentro de cada uva tenga lugar una fermentación intracelular para crear aromas frutales distintivos en la baya.

Formatos 0,75 l

Variedades

100% Tempranillo

93
GUÍA
PENÍN



Biloba de Vera Parcelas Seleccionadas

Crianza

Se vinifica en pequeños depósitos a temperatura controlada pasando después por una crianza de 15 meses en barricas de madera francesa, resultando en un vino actual donde la madera no sobresale sobre la fruta consiguiendo así un vino innovador en la Rioja Alavesa.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

Bodegas

CASA PRIMICIA

D.O. Ca. RIOJA



Carravalseca

PAGO Único
Viñedo Ecológico

Carravalseca es uno de los tres humedales de Laguardia.

Crianza

14 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

Formatos
0,75 l - 1,5 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo



Julián Madrid Reserva

Crianza

20 meses en barrica de roble francés.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo



Casa Primicia Crianza

Crianza

12 meses en barrica de roble americano de 2º año.

Formatos
0,75 l - 1,5 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo

Bodegas, VINÍCOLA REAL

D.O. Ca. RIOJA

Bodegas Vinícola Real, continúa la tradición de aquellos eremitas que más de mil años atrás excavaron en estas peñas un conjunto de cuevas destinadas al culto que fueron el humilde origen de un gran centro cultural medieval; el desaparecido monasterio de San Martín de Albelda.



Urbión Cuvée

Crianza

Envejecimiento durante 10 meses en barrica francesa y americana de tostado medio. Posteriormente 6 meses de botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

90% Tempranillo
10% Garnacha tinta



Urbión Crianza

Crianza

15 meses en barricas de roble francés y americano:
- 1/3 nuevas
- 1/3 de un año
- 1/3 de dos años

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

90% Tempranillo
10% Garnacha tinta



Ondipuerko

Ondipuerko es la gama de vinos naturales de Vinícola Real. Se elabora con uvas del paraje Ondipuerko, una recóndita tierra entre dos montañas a la que los animales lugareños acudían a beber agua. Un vino perfecto para iniciarse en los vinos naturales, lleno de juventud, fruta y pureza.

Crianza

Vino Joven

Formatos

0,75 l

Alcohol 14% Vol

Variedades

60% Tempranillo
20% Graciano
15% Viura
5% Garnacha



Cueva del Monge

Crianza

14 meses en barrica de roble francés y americano al 50%. Posteriormente 12 meses en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

100% Tempranillo



Bodegas VINÍCOLA REAL

D.O. Ca. RIOJA

Toma su nombre de los 200 Monges que habitaron en el desaparecido Monasterio de San Martín de Albelda y que dedicaron su vida a salvaguardar la cultura. Lo escribimos con G porque es así como aparece la palabra en los albores del castellano.



200 Monges Rva. blanco

Crianza

Fermenta en barricas nuevas a 14°C durante 26 días y tendrá una crianza de 24 meses en depósitos de acero inoxidable y 14 meses en barrica de roble francés y americano.

BLANCO CON ALMA DE TINTO singular

Cepas de más de 40 años.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
90% Viura
10% Malvasía

200 Monges Gran Rva.

Crianza

Envejecido un mínimo de 24 meses en barricas de roble francés, de varios orígenes y americano. Posteriormente estará un mínimo de 10 años de reposo en los botelleros.

Producción
8.935 botellas

Formatos 0,75 l

Alcohol 13,5% Vol

Variedades
85% Tempranillo
10% Graciano
5% Garnacha



200 Monges Selección Especial

Edición Limitada Solamente cuando la añada promete un potencial extraordinario.

Crianza

18 meses en barrica nueva francesa. Posteriormente, mínimo de 20 meses de reposo en botella.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo

200 Monges Reserva

Crianza

Envejecido un mínimo de 20 meses en barricas de roble francés, de varios orígenes, y americano. Posteriormente estará un mínimo de 16 meses, dependiendo de la añada, en botella.

Formatos
• 73.450 botellas de 75 cl
• 530 botellas de 150 cl
• 90 botellas de 300 cl

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
85% Tempranillo, 10% Graciano,
5% Garnacha

Bodegas BARÓN DE LEY

D.O. Ca. RIOJA

En 1839 el general Martín Zurbano ocuparía la Finca en virtud de sus méritos de guerra, hasta que en 1844 la perdiera en una histórica partida de cartas.



Barón de Ley Varietal Graciano

Crianza

12 meses de crianza en barrica americana.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Graciano



Barón de Ley Varietal Maturana

Crianza

12 meses en barricas de roble bordelesas seleccionadas entre los mejores toneleros.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Maturana



Barón de Ley Blanco Semidulce

Crianza

El prensado y la maceración de las uvas se realizan a baja temperatura para que la fermentación se realice en frío. La fermentación se para con una bajada de temperatura con el fin de eliminar las levaduras y así obtener el azúcar residual que caracteriza a los vinos semidulces.

Formatos

0,75 l

Alcohol

10,5% Vol

Variedades

95% Sauvignon Blanc, 5% Viura

92
GUÍA
PENÍN

Bodegas
BARÓN DE LEY

D.O. Ca. RIOJA



Martín Zurbano Crianza

Crianza

El vino se cría durante 12 meses en bodega de roble americano y francés, siendo $\frac{1}{4}$ barrica nueva.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Tempranillo
Garnacha tinta



Barón de Ley Gran Reserva

Crianza

Dos años en barricas de roble francés y americano y tres años más de reposo en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

90
GUÍA
PENÍN



Barón de Ley Reserva

Crianza

20 meses en barricas nuevas de roble americano, y posteriormente 24 meses en botella hasta alcanzar su plenitud para el consumo.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tempranillo

91
GUÍA
PENÍN



Barón de Ley Finca Monasterio

Crianza

18 meses en barricas nuevas de roble francés. Superada esta fase, este vino reposa durante 6 meses más en "foudres" de 10.000 litros de roble francés.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

90% Tempranillo
5% Cabernet Sauvignon
5% otras variedades tintas

92
GUÍA
PENÍN

D.O. Ca. RIOJA



Viña Pomal Reserva

Crianza

Envejecimiento durante 18 meses en bodega de roble americano, un 20% nuevo. El vino reposa en el botellero un mínimo de 2 años.

Formatos

0,50 l - 0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

Viña Pomal 500 Selec.

Crianza

La crianza se realiza por separado. La Tempranillo pasa 15 meses en barricas de roble americano de 225 ltrs. La Garnacha se cría en bocoyes de roble francés de 500 litros.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

85% Tempranillo
15% Garnacha

Viña Pomal 106 Barricas Reserva

Crianza

20 meses en bodega de roble americano (84%), y en roble francés (16%). Un tercio de las barricas son nuevas. Reposo 24 meses en botella.

Formatos

0,75 l - 1,5 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Tempranillo
Garnacha
Graciano

Viña Pomal Crianza

Crianza

Envejecimiento en barricas de roble americano durante 12 meses (15% nuevas)

Formatos

0,50 l - 0,75 l - 1,50 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

91
GUÍA
PENÍN

90
GUÍA
PENÍN

94
GUÍA
PENÍN

D.O. RIBERA DUERO / Valladolid



Legaris Roble

Crianza

Crianza en barrica de roble americano durante un mínimo de 3 meses.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

Legaris Crianza

Crianza

12 meses en barricas de diferentes tonelerías, mitad de roble francés, mitad de roble americano; con un 25% de barrica nueva.

Formatos

0,75 l - 1,5 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

97% Tinta Fina
3% Cabernet Sauvignon

91
GUÍA
PENÍN

Paramos de Legaris

Crianza

El vino es el fruto de los viñedos de Tinto Fino cultivados a 900 m en tres páramos caracterizados por sus suelos pedregosos y situados en los pueblos de Moradillo de Roa, Peñafiel y Pesquera de Duero.

Con el fin de respetar el carácter frutal de nuestro Páramos de Legaris, la crianza media en barrica ha sido de 9 meses en barricas bordelesas seleccionadas en una proporción de 2/3 roble francés de grano fino y 1/3 de roble americano, en ambos casos con un 30% de barricas nuevas.

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

Legaris Reserva

Crianza

Producción limitada. Sólo lo elaboramos en añadas muy buenas y excelentes, cuando obtenemos un Tempranillo muy maduro. Un vino potente y a la vez complejo y elegante. • Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas y 50% de un año). • 2 años de envejecimiento en botella antes de salir al mercado.

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

Moradillo

Viñedo localizado en Moradillo de Roa, en el límite sur de la provincia de Burgos.

Crianza

La crianza tuvo lugar durante 20 meses en barrica de roble francés de 225 litros nuevas. Posteriormente el vino permaneció dos meses en depósito cúbico de hormigón, donde se afinó antes del embotellado.

Producción

2.200 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

94
GUÍA
PENÍN

Bodegas

REAL SITIO DE VENTOSILLA

D.O. RIBERA DUERO / Burgos



ECOLÓGICO



VEGAN



VEGAN

SE RECOMIENDA DECANTAR



PradoRey Lía

Crianza

Procedente de Pago La Recorba, ecológico. Prensado directo sin maceración previa a temperatura ambiente.

Producción

11.982 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo
Ecológico

El Cuentista

Crianza

Mínimo 9 meses en barriles de roble francés de 2º uso. Crianza sobre lías de uva verdejo.

Producción

8.267 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

Origen

Crianza

2 meses en barrica de roble europeo y americano. Madurado 1 mes en tinajas de barro. Barricas de 2º y 3er año para dar menos aporte de madera.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

95% Tinta Fina
3% Cabernet Sauvignon
2% Merlot

PradoRey Crianza Finca Valdelayegua

Crianza

Durante 12 meses en barrica de roble americano (40%) que le aporta aromas golosos (vainilla y chocolate), que se complementa con barricas de roble francés (60%) que le aporta elegancia. Posteriormente, 3 meses en conos de madera de Nevers.

Formatos

0,50 - 0,75 - 1,5 - 3,0 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

96% Tinta Fina
4% Merlot

PradoRey Élite

Crianza

85 días de envejecimiento en tinajas de barro antes de pasar a barricas. 14 meses en barricas de roble (64% francés y 38% esloveno) y posteriormente otros 6 meses en conos de madera de Nevers.

Producción

13.518 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

100% Tinta Fina CLON ÉLITE

91
GUÍA
PENÍN

90
WINE SPEC-
TATOR

90
GUÍA
PENÍN

93
GUÍA
PENÍN

96
GUÍA
PENÍN

92
JAMES
SUCKLING

91
WINE SPEC-
TATOR

95
DECANTER

Bodegas

REAL SITIO DE VENTOSILLA

D.O. RIBERA DUERO / Burgos



PradoRey Reserva Finca La Mina

Crianza

14 meses en barricas de roble francés (66%) y en barricas nuevas de Centroeuropa (34%)

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
100% Tinta Fina

93
GUÍA
PENÍN

92
JAMES
SUCKLING

92
WINE SPEC-
TATOR

95
DECANTER



El Retablo

Crianza

En su primera edición, está elaborado con una mezcla de añadas comprendidas entre 2009 y 2014. Hasta la fecha, nadie ha elaborado tintos secos con el método denominado de criaderas y soleras.

Producción
484 botellas numeradas

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo



El Buen Alfarero

Crianza

1 año, 5 meses y 8 días de crianza en tinajas de barro centenarias. Vendimia Manuel y pisado de uva. Rendimiento: 2.000 kg/Ha.

Producción
1.614 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
15,5% Vol

Variedades
95% Tinta Fina
5% Albillo

94
GUÍA
PENÍN

92
WINE &
SPIRITS



PradoRey ADARO Crianza

Vino Homenaje al Fundador: D. Javier Cremades de Adaro

Crianza

14 meses en bodega de roble francés (53%) y roble esloveno (47%). Posteriormente 3 meses en conos de madera de Nevers. Redondeado por 12 meses en reposo en botella.

Formatos 0,75 l

Alcohol 15% Vol

Variedades
100% Tinta Fina

93
GUÍA
PENÍN

D.O. CIGALES / Valladolid



Protos Clarete

Crianza

Vendimia mayoritariamente mecánica durante la noche. Recepción rápida de la uva en atmósfera inerte para evitar oxidaciones prematuras. Viñedos entre 10 y 20 años.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
95% Tempranillo, Syrah, Merlot y viñas viejas mezcladas.

D.O. RUEDA



Aire de Protos

Crianza

Vendimia recogida mayoritariamente durante la noche. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2-3 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
12,5% Vol

Variedades
60% Tempranillo
10% Garnacha
10% Albillo
5% Verdejo
5% Viura
5% Sauvignon blanc
5% Syrah

D.O. RIBERA DUERO / Peñafiel



Protos Verdejo

Viñedos

Plantados hace más de 15 años.

Crianza

Crianza sobre lías de aprox. 3 meses (se decide por cata depósito a depósito).

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Verdejo

D.O. RIBERA DUERO / Peñafiel



Protos Roble

Viñedos

Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos. Viñedos de unos 25 años. Características: Vendimia manual.

Crianza
6 meses en barricas de roble francés y americano. 6 meses en botella.

Formatos
0,75 l - 1,5 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
100% Tinta Fina



Protos 9 meses Ecológico

Viñedos

100% proveniente de viñedos enmarcados en la certificación en agricultura ecológica.

Crianza
9 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés.

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
100% Tinta Fina

D.O. RIBERA DUERO / Peñafiel



Protos Crianza

Viñedos

Parcelas de edad media entre 30 y 35 años. Rendimiento de 5.000 kg/ha.

Crianza

12 meses en barrica, 33% barricas nuevas de roble Francés, 34% barricas Americanas y Francesas de un año, 33% barricas Americanas y Francesas de dos años.

Formatos

0,75 l - 1,5 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

92
GUÍA
PENÍN

Protos 27

Protos'27 es el homenaje a los 11 visionarios que fundaron Protos.

Viñedos

Viñedos antiguos de la provincia de Burgos. Mayores de 50 años. Rendimiento de 2.500 kg/ha.

Crianza

16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza. 12 meses en botella.

Formatos

0,75 l Alcohol 14,5% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

94
GUÍA
PENÍN

Protos 5º Año Reserva

Viñedos

Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur. Viñedos Mayores de 50 años. Rendimiento de 2.500 kg/ha.

Crianza

18 meses en barricas Americanas y Francesas, 50% barricas nuevas de roble francés, 30% barricas Francesas de un año, 20% barricas Americanas de un año. 24 meses en botella.

Formatos

0,75 l - 1,5 l Alcohol 14,5% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

93
GUÍA
PENÍN

Protos Gran Reserva

Viñedos

Pequeñas parcelas de viñedos muy viejos (0,3 ha de media). Viñedos Mayores de 60 años. Rendimiento de 1.500 kg/ha.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas. 36 meses en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

95
GUÍA
PENÍN

Protos El Grajo Viejo

Viñedos

Viñedo único con cepas muy antiguas. Plantado hace 70 años. Rendimiento de 1.500 kg/ha.

Crianza

18 meses en barrica de roble francés. 12 meses en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

100% Tinta Fina

95
GUÍA
PENÍN

D.O. TORO



Fariña Colegiata

Crianza

Rosado joven, sin envejecimiento en barrica.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo

PRIMERO

Crianza

Vino de Maceración Carbónica. Sale al mercado cada año en la primera semana de noviembre, apenas 45 días después de dar comienzo la vendimia. Cada año se presenta con etiqueta diferente que reproduce el cuadro ganador del "Concurso Nacional de Pintura -PRIMERO de Fariña-".

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta de Toro

Fariña Lágrima Roble

Vino de lágrima es el obtenido por gravedad, sin ejercer presión sobre las uvas.

Crianza

6 meses en barricas de roble francés y americano.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta de Toro

Fariña Crianza

Viñedos

Viñedos de entre 30 y 60 años.

Crianza

12 meses en barrica de roble francés y un mínimo de 2 años en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta de Toro

Campus Gothorum

Viñedos

Uvas procedentes de 6 viñedos plantados en pie franco entre mediados del siglo XIX y el XX en suelos de aluvión, arenosos con canto rodado.

Crianza

15 meses en barricas de roble francés y americano y mínimo de 3 años en botella.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Tinta de Toro

94
GUÍA
PENÍN

94
JAMES
SUCKLING

90
GUÍA
PENÍN

95
GOURMETS
GUÍA

Bodegas TESALIA

D.O. / I.G.P. CÁDIZ / Arcos de La Frontera



ICENI

Crianza

5 meses en barricas de roble francés.

Producción

36.828 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

50% Syrah
50% Tintilla de Rota



Tesalia

Crianza

12 meses en barrica de roble francés.

Producción

6.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

60% Petit Verdot
30% Syrah
5% Tintilla de Rota
5% Cabernet Sauvignon



ARX

Crianza

12 meses en barrica de roble francés.

Producción

20.016 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

50% Tintilla de Rota
35% Syrah
10% Petit Verdot
5% Cabernet Sauvignon

92
GUÍA
PENÍN



Merayo Mencía

Crianza
Maceración y fermentación alcohólica durante 10 días en depósitos de inox a temperatura controlada. Crianza en sus lías finas durante 6 meses.

Producción
80.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,5% Vol

Variedades
Mencía



Las Tres Filas

Viñedo en Vaso de edad superior a 80 años.

Crianza
Fermentación en depósitos de inox a temperatura controlada. Crianza de 6 meses sobre sus lías en barricas de roble francés y americano. Embotellado sin clarificación previa.

Producción
35.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
14% Vol

Variedades
Mencía



Aquiana

Cepas centenarias en Vaso.

Crianza
Fermentación en depósitos de inox a temperatura controlada. Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 12 meses sobre sus lías finas en barricas de roble francés. Embotellado sin clarificar.

Producción
5.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
Mencía



Merayo Godello

Crianza
De viñedos centenarios en vaso. 24 horas de maceración pelicular en frío. Fermentación en depósito de inox a temperatura controlada. Crianza sobre lías en depósito durante 4 meses.

Producción
35.000 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
Godello

Bodegas TRIDENTE

Vino de la tierra de Castilla y León



Gota de Arena

Crianza

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de inox durante 15 días a menos de 27°C. Parte del vino permaneció 12 meses en barricas de roble francés mayoritariamente y en un pequeño porcentaje de roble americano.

Formatos
0,75 l

Alcohol
15% Vol

Variedades

100% Tempranillo, de viñedos de suelos arenosos.



Tridente

Crianza

Maceración-fermentación en depósitos de inox durante 20-25 días a una temperatura de 25°C. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés durante 15 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
16% Vol

Variedades

100% Tempranillo, de viñedos en el Pego y Villanueva de Capeán.



Rejón

Crianza

Vendimia manual. Maceración-fermentación en depósitos de inox durante 20-25 días a una temperatura de 25°C. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés durante 20 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
15,5% Vol

Variedades

100% Tempranillo, de la Finca Rejón, con viñedos de 130 años.



Cantagrillos espumoso

Crianza

Uvas recolectadas a mano.

Formatos
0,75 l

Alcohol
12,5% Vol

Variedades

70% Malvasía de Castilla
30% Chardonnay



Mascaradas

Crianza

Crianza de 6 meses en bodega 60% bodega nueva de roble americano y 40% de segundo uso.

Formatos
0,75 l

Alcohol
14% Vol

Variedades

100% Tempranillo

93
GUÍA
PENÍN

95
GUÍA
PENÍN

I.G.P. TRUJILLO

Habla de Ti Blanco

Crianza

Crianza sobre lías.
Sin Barrica.
Vino para cualquier
ocasión fácil de
maridar.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13% Vol

Variedades

100% Sauvignon
Blanc
Blanco Seco



Habla de Ti Rosado

Crianza

Crianza 5 meses
sobre lías.
Sin Barrica.
Vino para cualquier
ocasión fácil de
maridar.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12,5% Vol

Variedades

Garnacha
Cinsault
Syrah



Gotas de Habla

Crianza

5 meses en Barrica
de Roble francés.
Viticultura Ecoló-
gica.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

Syrah
Tempranillo



Habla del Mar

Vino Blanco Submarino

Crianza

Crianza sobre lías
totales. No realiza
crianza en barrica,
sino en depósitos
de 300 litros debajo
del mar durante
un periodo de 8
meses a 15 m de
profundidad a una
presión constante
de 3 bares en aguas
de la localidad de
San Juan de Luz
(Francia).

Formatos

0,75 l

Alcohol

11,5% Vol

Variedades

Mezcla atlántica de
viñedos costeros



Habla Duende

Crianza

Blanco sobre lías.
Crianza de 9 meses
en barrica de Roble
francés.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

100% Sauvignon
Blanc



Habla de Rita

Vino Rosé-Côte de Provence

Crianza

Crianza sobre lías
Sin barrica. Vino
con todas las
características del
Rosé de Provence
potenciado al
máximo la
expresión varietal
de la Syrah y de la
Garnacha.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12,5% Vol

Variedades

Syrah
Garnacha



Habla la Tierra

Crianza

4 meses en Barrica de Roble francés.
Viticultura Ecológica.

Formatos

0,75 l

Alcohol

13,5% Vol

Variedades

Tempranillo
Syrah
Cabernet Sauvignon



Esencia de Habla

Únicamente se presenta en formato magnum que le va a proporcionar una longevidad digna de un gran vino.
Viticultura Ecológica.
Añada 2016

Crianza

16 meses en barrica de roble francés.

Formatos

1,5 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

Syrah
Petit Verdot
Cabernet Franc



Habla del Silencio

Crianza

8 meses en Barrica de Roble francés.
Viticultura Ecológica.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Syrah
Tempranillo
Cabernet Sauvignon



Habla Números

Los números de Habla son vinos de 'Alta Costura', únicos, atractivos e irrepetibles. Vinos para coleccionar, pues no existen dos iguales. Cada uno es diferente, en variedades, en ensamblajes, en estilo y en carácter. Manejo artesanal y ecológico del cultivo. Tradicionalmente, los números "PARES" siempre fue 100% Syrah. La tradición se rompió a partir del N°22 que la estrella fue el Tempranillo 100%. Generalmente son vinos con crianzas de 12 meses en barricas de roble francés.

Formatos 0,75 l

N° 29 Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon

N° 30 Syra 100%

N° 31 Tempranillo 100%

N° 32 Syra 100%

La tradición vuelve

D.O. JUMILLA



Comoloco

Crianza

Tinto. Vino joven organic sin sulfitos añadidos y bajo en histaminas.

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18° C y una humedad controlada.

Formatos

0,75 l

Variedades

100% Monastrell ecológico



Juan Gil Et. Amarilla

Crianza

4 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,5% Vol

Variedades

100% Monastrell



Juan Gil Etiqueta Azul

Crianza

18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Seguidamente se procedió a su 'coupage' en un depósito de acero inoxidable, permaneciendo en reposo hasta su embotellado.

Formatos

0,75 l

Alcohol

15,5% Vol

Variedades

Monastrell
Syrah
Cabernet Sauvignon



Juan Gil Etiqueta Plata

Crianza

12 meses en barricas nuevas de roble francés. Viñedos de 50 años con bajos rendimientos.

Producción

312.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

100% Monastrell



90
GUÍA
PENÍN

95
GUÍA
PENÍN

93
GUÍA
PENÍN

93
ROBERT
PARKER

Bodegas
JUAN GIL

D.O. JUMILLA



Juan Gil Dulce

Crianza

Un dulce de monastrell sin adición de alcohol. Elaborado con uvas vendimiadas tardíamente y pasificadas en secadero con ventilación natural. Tras la vinificación, se cría en barricas durante cinco años en barricas de roble francés antes del embotellado.

Formatos
0,375 l

Alcohol
10,5% Vol

Variedades
100% Monastrell

Bodegas
EL NIDO

D.O. JUMILLA



Clío

Crianza

Se produce con dos variedades de uva Monastrell 70% y Cabernet Sauvignon 30%. La uva Monastrell procede de un viñedo plantado en 1944 y la Cabernet Sauvignon de un viñedo plantado en 1979. Realiza la fermentación maloláctica en barricas de roble nuevas, y posteriormente envejece en barrica nueva de roble francés y americano entre 22 y 26 meses dependiendo de las características de cada añada.

Formatos 0,75 l
Alcohol 15,5% Vol

Variedades
70% Monastrell
30% Cabernet Sauvignon

94
ROBERT PARKER



El Nido

Crianza

VINIFICACIÓN Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 22/26 meses. TIPO Tinto con 22/26 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

Formatos 0,75 l

Alcohol 15,5% Vol

Variedades
70% Monastrell
30% Cabernet Sauvignon

96
ROBERT PARKER

BODEGAS BADIOLA

D.O. Ca. RIOJA

Vinos de Pueblo y Parcela. Viñedos con una edad media de 50 años y muchas Parcelas singulares fueron plantadas en los años 20, 30 y 40 del siglo pasado. Rioja Alavesa



Laderas de Badiola Tempranillo

Crianza

Elaborado con uvas de bajo rendimiento de vides en "Laderas". Aproximadamente una cuarta parte del vino se envejece en barricas nuevas de roble francés y americano de alta calidad durante 4-6 meses. Posteriormente, el vino se beneficiará de una crianza en botella de 6 a 12 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
14% Vol

Variedades
100% Tempranillo



Bideona Laderas

Crianza

Decidimos el tipo y el tiempo de envejecimiento individualmente para cada cosecha. Combinamos materiales y tamaños como tanques de acero inoxidable, hormigón, tina de madera, y barricas grandes con una crianza alternativa de 2-3 años.

Formatos
0,75 l

Alcohol
13,8% Vol

Variedades
100% Tempranillo

Bodegas FONTANA

D.O. UCLÉS / Castilla La Mancha



Quinta de Quercus

Vinos de Pago

Crianza

Cepas que rondan los 40 años de edad. El vino envejece en barricas de roble francés de 300 litros y americanas de 225 litros de 10 a 14 meses. El porcentaje de barrica nueva varía cada año.

Producción
55.996 botellas

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Variedades
100% Tempranillo

Bodegas PENÍNSULA VINICULTORES

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA



Vino Atlántico TXAKOLI

Vino Blanco de Parcela

Elaboración

Elaborado de un único viñedo de 7 Has llamado Saratsu, en Amorebieta, Bizkaia. El vino se elabora a partir de la variedad Hondarrabi Zerratia, variedad de rendimientos bajos, bayas pequeñas y más complejidad aromática que otras variedades más utilizadas en la zona. El 80% se fermentó en depósitos de acero inoxidable y el 20% en barricas de roble francés de 300 litros

Formatos
0,75 l

Alcohol
13% Vol

Variedades
100% Hondarrabi - Zerratia



La Atalaya del Camino

Crianza

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación, el vino ha sido sometido a una crianza en barricas de roble francés.

Formatos

0,75 l

Alcohol

15,5% Vol

Variedades

85% Garnacha Tintorera
15% Monastrell

92
GUÍA
PENÍN

91
ROBERT
PARKER



Alaya Tierra

Crianza

Tinto con 15 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Garnacha Tintorera

92
GUÍA
PENÍN

92
ROBERT
PARKER



Vigía de la Atalaya

Crianza

Se trabaja en ecológico y la vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración. En bodega, se vinifica de forma tradicional y, después, permanece durante 12 meses en barrica de roble antes de embotellarse. Viñedos de entre 30 y 50 años.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14,8% Vol

Variedades

100% Garnacha Tintorera



Laya

Crianza

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y un paso de 4 meses por madera francesa dependiendo de las características de la cosecha, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Garnacha Tintorera
Monastrell

90
GUÍA
PENÍN

90
ROBERT
PARKER

Bodegas

EL GRILLO Y LA LUNA

D.O. SOMONTANO / Huesca



12 Lunas

Crianza

9 meses en barricas de roble francés de 2º y 3er año. Rendimiento de 2.500 kg/cepa.

Producción

8.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% Garnacha



Hop Hop

Crianza

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros. 13 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano fino y medio. Rendimiento: 1,2 kg/cepa.

Producción

7.760 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

50% Garnacha
50% Syrah



El Grillo

Crianza

16 meses en barrica de roble francés de grano fino. Doble selección manual de racimo y grano Fermentación en fudres de roble francés separando por variedad y parcela Clarificación por gravedad. Rendimiento: 1,2 kg/cepa.

Producción

15.356 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

15% Vol

Variedades

44% Syrah
35% Cabernet Sauvignon
14% Garnacha
7% Merlot



12 Lunas Garnacha

Edad del viñedo 18 años.

Producción

8.000 botellas

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

100% garnacha

Bodegas ATTECA

D.O. CALATAYUD / Aragón



Honoro Vera Garnacha

Crianza

Vinificación en depósitos de Inox durante 15 días a tª máxima de 25°C. Tras la fermentación maloláctica tiene una crianza de 2 meses en barricas de roble francés.

Formatos
0,75 l

Alcohol
14,5% Vol

Varietades
100% Garnacha Tinta

90
GUÍA
PENÍN

89
ROBERT
PARKER



Atteca

Crianza

Maceración-Fermentación en depósitos inox durante 20-25 días a 25°C. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza: en barricas de roble francés durante 12 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
15% Vol

Varietades
100% Garnacha Tinta

93
GUÍA
PENÍN



Atteca Armas

Crianza

Maceración-Fermentación en pequeños depósitos de inox. Fermentación maloláctica en depósito. Crianza en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses.

Formatos
0,75 l

Alcohol
15,5% Vol

Varietades
100% Garnacha Tinta

95
GUÍA
PENÍN

Bodegas MORCA

Bodegas Morca está situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza.

D.O. CAMPO DE BORJA / Aragón



Las uvas de Garnacha proceden de pequeñas parcelas con bajos rendimientos, recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable. A continuación se introducen en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. El vino permanece en barricas de roble francés para su crianza, posteriormente cada barrica es catada y tras una cuidadosa selección se obtiene una producción limitada de estos vinos.

Flor de Morca

Crianza

20 meses en barricas de roble francés.

Formatos
0,75 l

Alcohol
15% Vol

Varietades
100% Garnacha Tinta

93
GUÍA
PENÍN

90
ROBERT
PARKER



Godina

Crianza

15 meses en barricas de roble francés.

Formatos
0,75 l

Alcohol
16% Vol

Varietades
100% Garnacha Tinta

93
GUÍA
PENÍN

Bodegas CAN BLAU

D.O. MONTSANT

D.O.Q. PRIORAT



Can Blau

Vendimia manual y selección en bodega.

Vinificación

Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aproximadamente a una temperatura máxima de 25 °C con posterior fermentación maloláctica.

Envejecimiento

Permanece en barricas de roble francés nuevas y usadas durante 12 meses.

Edad media de los viñedos: 40 años.

Formatos 0,75 l

Alcohol 14,5% Vol

Variedades

40% Cariñena
20% Garnacha
40% Syrah

91
GUÍA
PENÍN

Mas de Can Blau

Vendimia 100% manual. Se carga en los capazos directamente al tractor y se hace una selección ya en bodega.

Vinificación

Para su prensado se utiliza una prensa vertical. Maceración y fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable con posterior fermentación maloláctica.

Envejecimiento

Permanece en barricas 100% nuevas de roble francés durante 18 meses.

Producción

10.000 botellas
Edad media de los viñedos: 40 años.

Formatos 0,75 l

Alcohol 15% Vol

Variedades

35% Cariñena
30% Garnacha
35% Syrah

94
GUÍA
PENÍN

Blau

Vendimia manual con una cuidada selección en bodega.

Vinificación

Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con una temperatura máxima de 25 °C.

Envejecimiento

Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés.

Edad media de los viñedos: 40 años.

Formatos 0,75 l

Alcohol 14% Vol

Variedades

50% Cariñena
25% Syrah
25% Garnacha

91
GUÍA
PENÍN

MINAIRÓ

Crianza

Un medido ensamblaje de garnacha, cariñena, syrah y merlot, perfeccionado durante 6 meses en barricas de roble francés, dio como resultado un interesante tinto de intensos aromas a fruta roja y negra.

Formatos

0,75 l

Alcohol

14% Vol

Variedades

Garnacha
Cariñena
Syrah
Merlot

Bodegas CODORNIU

D.O. CAVA / Sant Sadurní D'Anoia



Anna Blanc De Blancs Rva.

Después de la segunda fermentación, el vino pasará un mínimo de 15 meses en las cavas, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen las lías depositadas tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales de este cava brut.

Formatos 0,75 l - 1,5 l

Alcohol 12% Vol

Variedades

70% Chardonnay
15% Parellada
15% Xarel·lo y Macabeo

Anna Sleever Rosé Brut

Después de la segunda fermentación, en total, el vino pasará un mínimo de 12 meses en la bodega, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y en el degüelle, momento en el que se extraen los sedimentos depositados tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará su dosaje Brut.

Formatos 0,75 l

Alcohol 11,5% Vol

Variedades

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Anna Brut Rva. Ed. Limitada

Se planifica el momento óptimo de vendimia para cada variedad. Tras la 2ª fermentación el vino pasará un mínimo de 15 meses en las cavas, tras los cuales tiene lugar el removido (decantación de las botellas para facilitar la aglutinación y posterior eliminación de sedimentos) y el degüelle, momento en el que se extraen las lías depositadas tras la segunda fermentación. Posteriormente se dosifica una cantidad de licor de expedición que determinará el contenido en azúcares residuales del cava.

Formatos 0,75 l

Alcohol 11,5% Vol

Variedades

Chardonnay, Xarel·lo, Parellada y Macabeo

Bodegas RAIMAT

D.O. COSTER DEL SEGRE / Lleida



Raimat Lo Fred de Ponent

Cava Brut Reserva

Elaboración

Las uvas son cosechadas en la madrugada a principios de agosto para evitar la oxidación. Se prensan suavemente y se fermentan en tanques de acero inoxidable para mantener los aromas frutales. Posteriormente se realiza una fermentación maloláctica.

Envejecimiento

Madura en barricas de madera por 15 meses a temperaturas constantes.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12% Vol

Variedades

100% Xarel·lo

Raimat El Cim del Turó

Cava Brut Nature Reserva

Crianza

El Cim de Turó reposará un mínimo de 15 meses en la oscuridad de la bodega. Después del degüelle, se añade el licor de expedición con el objetivo de afinar el estilo de este cava Reserva Brut Nature.

Formatos

0,75 l

Alcohol

12% Vol

Variedades

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

D.O. CAVA / CAVA de Paraje Calificado

La calificación de Paraje Calificado, es un distintivo exclusivo para aquellos cavas elaborados con uvas de un paraje determinado, junto con unos criterios de calidad en su elaboración que hacen que solamente 15 cavas de todo el país lo luzcan, tres de ellos de Codorníu.



92
GUÍA
PENÍN

ARS Collecta Grand Rosé Gran Reserva

Para este cava buscamos una óptima maduración de la uva Pinot Noir que nos aporte el mejor potencial de color en la piel además de una buena acidez y un moderado grado alcohólico. Tras despalillar la uva, la prensamos suavemente en prensa neumática y dejamos que ésta macere en la prensa y dejamos el mosto en contacto con la piel de la uva durante unas 2 horas. Seguidamente inicia la fermentación a una temperatura de entre 15° y 17 °C. Después de una crianza de más de 15 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas, este Grand Rosé Reserva tiene una larga vida por delante.

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Varietades 85% Pinot Noir, 10% Xarel-lo y 5% Trepát



93
GUÍA
PENÍN

91
JAMES
SUCKLING

ARS Collecta Blanc de Noirs Gran Reserva

Cava elaborado a partir de la selección de viñedos: Pinot Noir, varietal predominante, de Costers del Segre con clima continental, Trepát también de clima continental de Conca de Barberà y Xarel-lo de la plana central del Penedès con clima mediterráneo. Vendimia nocturna evitando la oxidación de los aromas de la uva. A su llegada prensado suave en prensa neumática y el mosto se fermentó en pequeñas partidas a 17 °C. Después de una crianza de 35 meses a temperatura constante entre los gruesos muros de nuestras cavas.

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Varietades

Pinot Noir, Trepát y Xarel-lo



92
GUÍA
PENÍN

91
JAMES
SUCKLING

Jaume de Codorníu Gran Reserva

Una vez llevadas a cabo la fermentación se realiza el coupage de los vinos resultantes. Las botellas realizan la segunda fermentación en nuestras cavas subterráneas a una temperatura constante (15-17 °C), seguida de un periodo de crianza durante un mínimo de 40 meses en contacto con las lías de las levaduras para adquirir estructura y complejidad aromática.

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Varietades

Chardonnay, Pinot Noir y Xarel-lo



93
GUÍA
PENÍN

ARS Collecta Blanc de Blancs Gran Reserva

Vendimia nocturna a principios de agosto aprovechando la temperatura fresca y evitando la oxidación de los aromas de la uva. A su llegada prensado suave en prensa neumática y el mosto se fermentó en pequeñas partidas a 17 °C; un pequeño porcentaje del mosto es vinificado en foudre francés ennoblecando el cupaje. Después de una crianza de 15 meses a temperatura constante.

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Varietades Chardonnay, Parellada y Xarel-lo

D.O. CAVA / CAVA de Paraje Calificado

La calificación de Paraje Calificado, es un distintivo exclusivo para aquellos cavas elaborados con uvas de un paraje determinado, junto con unos criterios de calidad en su elaboración que hacen que solamente 15 cavas de todo el país lo luzcan, tres de ellos de Codorníu.



La Fideuera Brut Gran Rva.

El proceso de vinificación se lleva a cabo con especial cuidado puesto que es el más difícil de vinificar debido a la sensibilidad de los vinos Xarel·lo a la oxidación. La Fideuera es un cava que ha envejecido lentamente durante más de 90 meses a temperatura constante de 14 °C entre los gruesos muros de la que fue la primera cava de Codorníu.

Producción

Limitada de 300 botellas

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Variedades

100% Xarel·lo (Penedés)

92
GUÍA
PENÍN

91
JAMES
SUCKLING



El Tros Nou Brut Gran Rva.

Seleccionamos la uva, la enfriamos y prensamos en prensa neumática para evitar la tinción del mosto con la piel y así obtener un Blanc de Noir. El mosto es fermentado en pequeños depósitos a 17 °C. Finca El Tros Nou es un cava brut Gran reserva que ha envejecido lentamente durante más de 90 meses a temperatura constante de 14 °C entre los gruesos muros del Celler Jaume, la que fue la primera cava de Codorníu.

Producción

Limitada de 1.200 botellas

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Variedades

100% Pinot Noir

93
GUÍA
PENÍN



La Pleta Brut Gran Rva.

Seleccionamos la uva, la enfriamos y prensamos en prensa neumática; el mosto es fermentado en pequeños depósitos a 17 °C. Tras la fermentación se seleccionan los que compondrán el coupage final. La Pleta es un cava que ha envejecido lentamente durante más de 90 meses a temperatura constante de 14 °C entre los gruesos muros de la que fue la primera cava de Codorníu.

Producción

Limitada de 1.400 botellas

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Variedades

100% Chardonnay

94
GUÍA
PENÍN



Ars Collecta 459 Brut Gran Rva.

95
GUÍA
PENÍN

91
JAMES
SUCKLING

La vinificación de cada varietal se hace por separado y la mezcla final se hace justo antes del embotellado. El movimiento de los vinos se hace utilizando la gravedad y evitando al máximo el uso de sistemas mecánicos; la fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos a temperatura controlada (17°). Envejecimiento mínimo de 90 meses.

Producción

Limitada de 2.904 botellas

Formatos 0,75 l

Alcohol 12% Vol

Variedades

Tros Nou-Pinot Noir 45% de la Conca del Barberá, La Pleta Chardonnay 45% del Coster del Segre, La Fideuera-Xarel·lo 10% del Penedés

D.O. CHAMPAGNE / FRANCIA

La Región Vinícola de Champagne abarca 34.000 ha. de viñedo, extendiéndose a lo largo de 319 pueblos en las 4 principales regiones: Montaña de Reims, Côte de Blancs, Valle del Marne y Côte des Bar.

La Denominación Champagne se puede aplicar solamente a los espumosos que se elaboran a partir uvas de los viñedos ubicados en los 319 pueblos que conforman esta región vinícola. Estos municipios a su vez se clasificaron partiendo de una base conocida como Echelle des Crus (Escala de los Pagos). La ley de 1927 clasificó la calidad del viñedo en función de la historia vinícola de cada pueblo, aplicando a cada uno de ellos una escala que va del 80 % al 100 %. Además se crea el Comité Interprofesional del Vino de Champagne (CIVC) para defender a todos los sectores (viticultores y bodegas). Este comité evalúa cada añada y fija un precio para cada variedad de uva. La escala antes definida permite establecer el precio de la uva que hay que pagar en cada viñedo. Así se establece la siguiente clasificación:

- Grand Cru, serán aquellos pueblos que tiene la máxima valoración y escala del 100 % (Cobrarán el 100 % del precio fijado de la uva por el CIVC). Hay sólo 17 pueblos clasificados como Grand Cru. Representan unas 3.000 hectáreas (de las 34.000 totales). Los pueblos clasificados como Grand Cru son: Ambonnay, Avize, Ay, Beaumont-sur-Vesle, Bouzy, Chouilly (solo para la Chardonnay), Cramant, Louvois, Mailly-Champagne, Les Mesnil-sur-Oger, Oger, Oiry, Puisieulx, Sillery, Tours-sur-Marne (sólo para la Pinor Noir), Verzenay y Verzy.

- Premier Cru, pueblos que recibirán entre 90 y el 99 % del precio fijado por el CIVC. Hay 44 pueblos que tiene la calificación de Premier Cru, que suman unas 7.500 hectáreas.

Un champagne podrá calificarse (y reflejarlo en la etiqueta) como Grand Cru si las uvas con las que se ha elaborado provienen de viñedos clasificados como Grand Cru. Mientras que un champagne puede etiquetarse como Premier Cru si ha sido elaborado a partir de uvas provenientes de viñedos clasificados como Premier Cru o Grand Cru.



Lanson Le Black Label Brut

Lanson Le Black Label Brut debe su nombre a Víctor Lanson, que quiso rendir homenaje al mercado británico en 1937, y en particular, a la Corte de Inglaterra, a la cual la Casa Lanson provee por designación desde 1900. Bajo la selección de los mejores Crus de Champagne, donde el 50 de los 100 corresponden a Grands y Premier Crus. Alcanza su redondez tras un largo envejecimiento en las cavas de 4 años.

Formatos 0,75 l
Alcohol 12,5% Vol
Variedades
50% Pinot Noir
35% Chardonnay
15% Pinot Meunier

92
JAMES
SUCKLING

91
WINE SPEC-
TATOR



Lanson Le Rosé

La delicadeza del LANSON LE ROSÉ es fiel al estilo de la Bodega. La Maison Lanson goza de más de 60 años de experiencia en la elaboración de Champagne Rosado, siendo su frescor una de las características más resañables. De entre los 100 Crus de procedencia de las variedades, entre 50 y 60 proceden de Grand Crus & Premier Crus. Envejece hasta alcanzar su estado óptimo durante un mínimo de 4 años.

Formatos 0,75 l
Alcohol 12,5% Vol
Variedades
53% Pinot Noir
32% Chardonnay
15% Pinot Meunier

93
JAMES
SUCKLING

92
WINE SPEC-
TATOR



Lanson Le Black Reserve

Seleccionamos nuestras uvas entre más de 100 Crus, la mitad de los cuales son Grand y Premier Crus, para mayor precisión y elegancia. Perpetuamos el principio original de la vinificación en Champagne, esencialmente sin fermentación maloláctica, para una frutuosidad y frescura incomparables. Utilizamos un mínimo de 45% de vinos de reserva, algunos de más de 10 años y envejecidos en fudres, para la consistencia del estilo y la profundidad aromática. Dejamos que Le Black Réserve florezca durante al menos 5 años en las bodegas, para una sutil combinación de complejidad y plenitud.

Formatos 0,75 l
Alcohol 12,5% Vol
Variedades
50% Pinot Noir
35% Chardonnay
15% Meunier



Fino Capataz

Crianza

Elaborado a partir de la variedad Pedro Ximénez, este vino procede de la Solera de la Bodega de la Casa, donde Alvear conserva los vinos más antiguos. Es el fino con más vejez de los que mantiene Alvear en crianza. Después de tener una crianza biológica de 12 años, todavía mantiene vivo el velo de flor. Camina entre la fina línea que separa los "finos" viejos de los "amontillados" más jóvenes.

Formatos 0,75 l

Alcohol 15% Vol

Variedades

100% Pedro Ximénez

93
GUÍA
PENÍ

93
JAMES
SUCKLING



Oloroso Catón

Crianza

Vino generoso elaborado mediante crianza oxidativa, en botas viejas de roble americano, por el tradicional sistema de criaderas y soleras con sacas y rocíos, hasta completar una edad media de, al menos, 20 años.

Formatos
0,75 l

Alcohol
19% Vol

Variedades
100% Pedro Ximénez

93
GUÍA
PENÍ



Palo Cortado

Crianza

Los palos cortados son rarezas enológicas que solo se pueden encontrar entre las criaderas más viejas de los vinos generosos. Este vino procede de una de las más antiguas soleras de los Alvear. Integra la potencia aromática de los amontillados, con una boca plena y contundente propia de los olorosos.

Formatos
0,75 l

Alcohol
19% Vol

Variedades
100% Pedro Ximénez

93
GUÍA
PENÍ

93
JAMES
SUCKLING



PX de Añada

Crianza

Vino elaborado con uvas de la variedad Pedro Ximénez pasificadas al sol, procedentes de una sola cosecha y con un ensamblaje posterior de, al menos, un año, en conos de cemento armado.

Formatos
0,375 l

Alcohol
16% Vol

Variedades
100% Pedro Ximénez

93
GUÍA
PENÍ

93
JAMES
SUCKLING

VERMOUTH / TARRAGONA



Padró Rojo Clásico

El vino se elabora con uvas de Macabeo y Xarel·lo de viñedos propios. Pasado el primer invierno, se le añade la fórmula de hierbas de vermouth rojo, resultando una base de vermouth que pasará a reposar y afinarse, en botas, entre nueve y doce meses. Estas botas habían contenido vinos de Jerez, fueron usadas en su tiempo para el transporte de vino y adaptadas hoy en día para almacenar el vermouth.

Formatos
0,75 l

Alcohol
18% Vol

Variedades
Macabeo, Xarel·lo

92
GUÍA
PENÍN



Padró Dorado Amargo Suave

Una de las características principales de este vermouth es la ausencia de caramelo, cosa que le proporciona su particular color dorado. La artemisia es la hierba principal y con la que históricamente se origina el vermouth. Pero hay otra planta, también muy habitual en los vermouths, la genciana, que contiene la que probablemente sea la sustancia más amarga del mundo, la amargentina, que utilizamos en la elaboración de este vermouth.

El vino base elaborado es un Macabeo con buena estructura, que le permite envejecer. El vermouth envejece durante nueve meses en barricas de madera de castaño seminuevas.

Formatos 0,75 l
Alcohol 18% Vol
Variedades
100% Macabeo

94
GUÍA
PENÍN



Padró Blanco Reserva

Hemos querido elaborar un vermouth que se complemente con los aromas cítricos mediterráneos. Combinamos una infusión de hierbas aromáticas con las pieles de diversos cítricos. A esta fórmula, pasados unos meses de maceración, se le añade una mistela blanca envejecida que hemos reservado para este vermouth. Vermut a partir de una exclusiva infusión de hierbas aromáticas y envejecido en toneles.

Formatos
0,75 l

Alcohol
18% Vol

92
GUÍA
PENÍN



Padró Reserva Especial

Este vermouth se elabora utilizando un vino de solera, de larga tradición en la bodega. En el coupage final hacemos una aportación de un vino de licor dulce, de estilo Tarragona Clásico, que envejece en tinajas de roble de 7.000 litros durante 5 años. Posteriormente, añadimos el toque de hierbas de vermouth y lo dejamos envejecer durante 18 meses en barricas jerezanas.

Formatos
0,75 l

Alcohol
18% Vol

92
GUÍA
PENÍN



Padró Rojo Amargo

Nuestro vermouth más intenso se elabora con una doble infusión de botánicos de vermouth rojo y amargos. Se inicia la elaboración del vermouth añadiéndole una primera infusión compuesta exclusivamente por plantas de alta montaña, caracterizadas por poseer pequeñas raíces y flores muy aromáticas. El vermouth irá asimilando estos aromas mientras permanece en total reposo durante los siguientes dos años en botas de castaño. Finalizada la crianza, se le incorpora una segunda fórmula de botánicos, combinación de cortezas y raíces de plantas peculiares de nuestro entorno que le proporcionan más contundencia y perfil amargo.

Formatos
0,75 l

Alcohol
18% Vol

92
GUÍA
PENÍN

Bodegas

DOW'S PORT

D.O. C. PORTO



Porto DOW'S RUBY

Envejecido en cubas y toneles de roble curado en las bodegas de Vila Nova de Gaia, con una permanencia en barrica al menos durante 3 años. El embotellado se produce cuando el vino está listo para su consumo.

Formatos
0,70 l

Alcohol
19% Vol

Variedades
Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Porto DOW'S 10 años

Crianza
Envejecido durante 10 años en la Bodega de Boa Vista, convierte al Oporto Dow's 10 Years Old Tawny en un vino muy fino, suave, bien equilibrado y maduro. Textura cremosa y final excepcionalmente largo, persistente y con un punto seco.

Formatos
0,70 l

Alcohol
20% Vol

Variedades
Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Porto DOW'S 20 años

Porto DOW'S 20 Años es el ejemplo perfecto de un Tawny envejecido, tras 20 años bajo la supervisión del Master Blender en la Bodega central de DOW'S. Presenta un elegante equilibrio de las frutas blandas combinadas con las complejas características de la crianza en madera. Los tawny añejos de Dow's Port son famosos por un marcado sabor a pasas y fruta deshidratada, su exquisita textura cremosa y un final de boca larguísimo y persistente.

Formatos 0,70 l

Alcohol 20% Vol

Variedades Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz y Tinto Cão



Porto DOW'S LBV

Oporto Dow's Late Bottled Vintage es un magnífico vino de cosecha tardía. De gran cuerpo, riqueza y excelente equilibrio, Dow's LBV es un oporto de añada que sólo se elabora con el fruto de vendimias de excepcional calidad. Dow's Port emplea en su diseño uvas de las principales variedades autóctonas que cultiva en sus viñedos del valle del Douro. Tras la minuciosa selección de las mismas y su vinificación, el vino fue envejecido en cubas de roble curadas durante 6 años. El resultado es un oporto muy estable que conserva su frescura, incluso, una semana más después de abierto. El LBV de DOW'S solo sale al mercado en años de excepcional calidad.

Formatos 0,70 l

Alcohol 20% Vol

Variedades Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz y Tinto Cão

DON JULIO

TEQUILA / MÉXICO

Don Julio nace del amor por la familia, la tierra y los agaves de su fundador, Don Julio González, quien trajo valor al mundo del tequila dedicando 45 años a optimizar su oficio y técnicas pioneras; fruto de la pasión y la lealtad, Don Julio es un tequila muy apreciado por los expertos.



Don Julio Reposado

Don Julio es un tequila que se elabora a partir de agave tequilana Weber que se cultiva en las tierras altas de Jalisco, México. ha envejecido durante ocho meses en barricas de roble blanco americano y ha adquirido un color parecido al color de la paja. Este tequila se disfruta mejor siendo parte de una bebida refrescante.

Formatos
0,70 l

Alcohol
38% Vol

NIKKA

WHISKY BLENDS (Mezclas) / JAPÓN

Los whiskys Blended-mezclados, son una hábil combinación de whiskys de malta y grano. Las dos destilerías de malta de, Yoichi y Miyagiko, proporcionan las maltas de alambique de olla con carácter, mientras que la porción de Coffey grain destilada de maíz le da una ventaja suave a la mezcla final. Estos dos productos NO cumplen con todos los criterios de “whisky japonés” definidos por la Japan Spirits & Liqueur Makers Association.



Nikka Days

Nikka Days ha sido desarrollado para los amantes del whisky que aprecian las bebidas finas en cualquier día casual, basado en el concepto “whisky para todos los días”. Su botella redonda y su etiqueta de colores brillantes visualizan el perfil de sabor del whisky en su interior. Un delicado equilibrio se logra mediante la hábil mezcla de whiskys de grano suave y maltas. Con impresionantes aromas florales, esta expresión ofrece una sensación en boca extremadamente sedosa, con sabores afrutados que se elevan y expanden, dejando atrás un delicioso regusto.

Formatos
0,70 l

Alcohol
40% Vol



Nikka Whisky From The Barrel

El desarrollo de este Blended comenzó con el objetivo de ofrecer sabores completos y riqueza de whisky de barril. La fórmula compleja se crea mezclando más de 100 lotes diferente de wiskies de malta y grano. Después de la mezcla, el whisky se llena en barriles usados y se madura durante otros meses. Este proceso de “matrimonio” armoniza todos los componentes del ensamblaje, dando como resultado un sabor suave. El embotellado se controla al 51,4%.

Formatos
0,50 l

Alcohol
51,4% Vol

PEPE ALBELA

GINEBRA / GALICIA



PA/ 311

Una ginebra diferente que nace de tres generaciones y 310 intentos.

La prueba 311 es un combinación de una decena de botánicos en la que predominan hierbas con toques cítricos como la hierba luisa, la menta o la salvia y maceración de uvas de la variedad albariño parcialmente deshidratadas.

Prácticamente todas las plantas que precisa para la destilación 100% Galicia y 100% desde Galicia.

Formatos
0,70 l

Alcohol
40% Vol

Bodegas

VICHY CATALAN

BARCELONA



Agua Carbónica VICHY CATALAN

Formatos
Botella de 250, 500, 1000 ml

En 1881 el Dr. Modest Furest Roca descubre las propiedades mineromedicinales del agua que brota de un manantial en Caldes de Malavella, la Selva. Vichy Catalan estaba a punto de nacer, y comenzaba así un recorrido de más de 140 años de historia.

El agua brota del manantial con su propio gas, a 60° de temperatura y con una composición mineral única.

Vichy Catalán se empezó a vender en las farmacias. Por ello, el etiquetado destacaba la composición de la bebida y sus beneficios.

Las primeras etiquetas de Vichy Catalán se centraban en resaltar los beneficios digestivos del agua carbónica. Actualmente se destacan otros elementos, como el gusto, la ausencia de azúcar...

La etiqueta actual mantiene la ilustración original del humo y, con el "trencadís" inspirado en la obra de Gaudí, adoptando una imagen más moderna y llamativa.



Las LENTAS de ALHAMBRA

Cerveceras pensadas para momentos cervenceros premium sociales lentos y reposados.

Las NUMERADAS de ALHAMBRA

Gran selección de materias primas: Maltas de cebada de muy alta calidad –maltas Pilsen-. Lúpulo para el aporte de un amargor ligero y suave. Y Levadura Lager (fermentación baja).



Baltic Porter

Cerveza Extra Negra
Cerveza de carácter maltoso donde se han intensificado aromas ahumados a chocolate, regaliz y café y han suavizado la textura, equilibrando los matices y haciéndola más sedosa en el paladar. A la alta selección de materias primas, Cebada, Lúpulo y Levadura, se le añade una selección de Azúcar Muscovado, que es un tipo de azúcar moreno no refinado que se obtiene de la caña de azúcar. Cerveza larga y profunda para disfrutar lentamente.
Cerveza Estilo Báltica/ Baltic Porter.

Formatos
33 cl

Alcohol
7% Vol



Barrica Ron Granadino

Cerveza añejada en barricas de ron granadino para ser degustada lentamente.
Cerveza compleja que evoluciona con el tiempo.
Combinación equilibrada de caramelo y cereal tostado con notas de coco, frutas pasas y vainilla de la madera.
Cerveza sedosa, de cuerpo moderado, amargor ligero y u final ligeramente dulce.
Cerveza Vintage. Estilo Alemana/marzen envejecida en barrica.

Formatos
33 cl

Alcohol
6% Vol



Amontillado

Cerveza de barrica estilo Doppelbock, criadas en antiguas barricas de roble de Amontillado que le confiere un intenso sabor a uvas pasas y color castaño. Cerveza donde su fusión su cuerpo moderado, amargor ligero, con un toque de leve dulzor y un acabado seco. Cerveza de color ámbar, de aspecto brillante y espuma consistente. Dentro del segmento de Especialidades, es de estilo Alemana/Doppelbock envejecida en barrica.

Formatos
50 cl

Alcohol
7,1% Vol



Palo Cortado

Cerveza de particular color ámbar oscuro, aspecto brillante y una espuma consistente. La crianza en barricas que han contenido vino Palo Cortado hacen que ese carácter se exprese en la cerveza, transmitiendo diferentes matices aromáticos como los toques ajerezados y el intenso sabor a uvas pasas, al tiempo que los aromas de la cerveza evolucionan, apareciendo otros más complejos a frutas maduras o frutos secos. Dentro del segmento de Especialidades, es de estilo Alemana/Doppelbock envejecida en barrica.

Formatos
50 cl

Alcohol
7,6% Vol



Pedro Ximénez

En esta cerveza se aprecia el color castaño y brillante fruto de su tiempo de crianza en barricas que han contenido Pedro Ximénez. El tiempo de crianza hace que el carácter del vino Pedro Ximénez se exprese en la cerveza, transmitiendo diferentes matices aromáticos y visuales, como los ajerezados, el intenso sabor a uvas pasas o el color castaño. Sabor intenso a uvas pasas, coco y vainilla de la madera con recuerdos ajerezados. Dentro del segmento de Especialidades, es de estilo Alemana/Doppelbock envejecida en barrica.

Formatos
50 cl

Alcohol
8% Vol

Cristal SPIEGELAU

ALEMANIA



La primera vez que aparece documentada la fábrica Spiegelau es en el testamento y última voluntad de Erasmus Mospurger, en 1521.

En el siglo XVI, la empresa producía espejos de cristal fino, perlas de cristal y botellas decorativas. En 1845 la fábrica producía botellas para el rapé, lo que en ese momento causaba gran furor.

En 1911, la fábrica fue renovada y modernizada.

En 1926 su dueño, Fritz Pretzfelder, dio a la empresa su nombre actual: la Fábrica de Cristal Spiegelau.

Desde 2004, Spiegelau pertenece a Riedel Glass Works con sus marcas Spiegelau, Nachtmann y Riedel.

Los vasos y copas Spiegelau están hechos con vidrio cristal. La alta calidad de los componentes del cristal hace que los productos Spiegelau duren más, sean aptos para su uso en el lavavajillas, sean resistentes y también brillen más que otros vasos o copas.



Salute

Burdeos

H	245 mm
Ø	96 mm
C	710 ml

Vino tinto

H	247 mm
Ø	92 mm
C	550 ml

Vino blanco

H	239 mm
Ø	87 mm
C	465 ml

Flauta champán

H	245 mm
Ø	53 mm
C	210 ml



Style

Vino tinto / agua

H	230 mm
Ø	96 mm
C	630 ml

Vino blanco

H	222 mm
Ø	85 mm
C	440 ml

Copa champán

H	225 mm
Ø	60 mm
C	240 ml



Winelovers

Vino tinto

H	226 mm
Ø	92 mm
C	580 ml

Vino blanco

H	209 mm
Ø	80 mm
C	380 ml

Flauta champán

H	219 mm
Ø	53 mm
C	190 ml



DISBEPOSV
1975

DISBEPO, S.A.

Carretera de Puxeiros a Peinador, 59
36416 Mos. Pontevedra

administracion@disbepo.com
Tel. 986 262 477



- **Promotor:** disbepo708@disbepo.com / 659 99 89 33
- **Vigo:** disbepo702@disbepo.com / 699 85 85 07
- **Pontevedra, Redondela, Arcade:** disbepo703@disbepo.com / 636 33 39 21
- **Nigrán, Baiona, La Guardia, Tomiño, Tuy, Pontearreas, Porriño:** disbepo705@disbepo.com / 678 83 03 56
- **Vilagarcía, Cambados, Grove:** disbepo706@disbepo.com / 677 64 34 53
- **Morrazo, Sanxenxo:** disbepo704@disbepo.com / 619 91 16 92