

VINOS Y LICORES

KANA
Reserve

CATÁLOGO VINOS



TINTOS



BLANCOS



ROSADOS



CHAMPAGNE



VINOS TINTOS



VINOS TINTOS	05		
VINOS DE ESPAÑA			
VALPARAÍSO	06	21	PARALELO
PAGO DE CARRAOVEJAS	06	22	MONTE XANIC
FEDERICO PATERNINA	07	24	L.A. CETTO
PATA NEGRA	08	30	CASA MADERO
			VINOS DE ARGENTINA
RAMÓN BILBAO	11	32	TRAPICHE
		33	TERRAZAS DE LOS ANDES
CUNE	12	33	LUIGI BOSCA
BERONIA	12	37	FINCA LAS MORAS
PAGO DE LOS CAPELLANES	13	39	CONCHA Y TORO
			VINOS DE CHILE
ALION	13	39	CONCHA Y TORO
VEGA SICILIA	14	41	CONO SUR
PROTOS	15	41	ISLA NEGRA
GARCÍA FIGUERO	16	42	PALO ALTO
MATARROMERA	17		VINOS DE FRANCIA
CELESTE FAMILIA TORRES	18	42	CHÂTEAU HAUT-FLORIN
			VINOS DE PORTUGAL
LAN	19	43	ERMELINDA FREITAS
VINOS DE MÉXICO		43	FERREIRA
MARIATINTO	19		
DOMECQ	20		
CASA DE PIEDRA	20		

VINOS BLANCOS



VINOS BLANCOS 46

VINOS DE ESPAÑA

PATA NEGRA 47

SANTIAGO RUIZ 47

PAZO CILLEIRO 48

DIAMANTE FRANCO-ESPAÑOLAS 48

PROTOS 49

VINOS DE MÉXICO

DOMECQ 49

L.A. CETTO 50

CASA MADERO 52

MONTE XANIC 53

VINOS DE ARGENTINA

LUIGI BOSCA 53

CHANDON 54

JASMINE MONET 55

VINOS DE CHILE

56 ISLA NEGRA

56 PALO ALTO

VINOS DE PORTUGAL

57 FERREIRA

57 AVELEDA

VINOS DE ITALIA

58 RICCADONNA

59 MARTINI

59 LA MARCA

60 CINZANO

VINOS ROSADOS



VINOS ROSADOS	61	VINOS DE FRANCIA	
VINOS DE ESPAÑA		65	EMOTION PROVENCE ROSÉ GROUP
PATA NEGRA	62	66	LONGCHAMPS ADET SEWARD
VINOS DE MÉXICO		VINOS DE PORTUGAL	
L.A. CETTO	62	66	MATEUS SOGRAPE VINHOS
CASA MADERO	64	VINOS DE ESTADOS UNIDOS	
VINOS DE ARGENTINA		67	BERINGER
JASMINE MONET	64	VINOS DE ITALIA	
LUIGI BOSCA	65	67	LA MARCA

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE	69	74	LANSON
MOËT & CHANDON	70	75	LOUIS ROEDERER
DOM PÉRIGNON	72	75	ARMAND DE BRIGNAC

VINOS Y LICORES

KANA
Reserve



VALPARAÍSO

CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Valparaíso.

VARIETAL
Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO
14,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Rivera del Duero, España.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Cereza negra, ciruelo rojo, dátil, higo, rosa, especias asiáticas, coco, vainilla.

SABOR
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pato, cerdo, cordero, carnero, carne madurada.

PAGO DE CARRAOVEJAS

FINCA Y BODEGA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Pago de Carraovejas.

VARIETAL
92% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO
15% Alc. Vol.

REGIÓN
Rivera del Duero, España.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Cereza negra, ciruelo rojo, dátil, mantequilla, chocolate.

SABOR
Semi seco, acidez media, taninos altos, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Atún, cerdo, res, cordero, carne madurada.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Federico Paternina.

VARIETAL
85% Tempranillo, 15% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

REGIÓN
La Rioja, España.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Cereza negra, ciruelo rojo, té negro, eucalipto, pimienta negra, fruto seco.

SABOR
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Bacalao, sardina, pollo, cerdo, res, jabalí.



PATERNINA
BANDA ROJA RESERVA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Federico Paternina.

VARIETAL
75% Tempranillo, 25% Garnacha.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

REGIÓN
La Rioja, España.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Cereza, ciruelo rojo, eucalipto, fruto seco, cedro.

SABOR
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mejillón, pato, cerdo, res, carne madurada.



PATERNINA
BANDA AZUL CRIANZA

PATA NEGRA

TORO ROBLE



TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Toro, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14,50% Alc. Vol.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Arándano, frambuesa, ciruelo rojo, té negro, fruto seco.

SABOR
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Menos de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Bacalao, atún, pavo, cerdo, res.

PATA NEGRA

VALDEPEÑAS GRAN RESERVA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

REGIÓN
Valdepeñas, España.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Cereza negra, cereza, higo, eucalipto, mantequilla.

SABOR
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ostión, bacalao, pato, cerdo, res.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.

GRADO ALCOHÓLICO
12,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Valdepeñas, España.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Ciruela, grosella, ciruelo rojo, pasa, membrillo, té negro.

SABOR
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Camarón, sardina, pato, cerdo, res.



PATA NEGRA
VALDEPEÑAS TEMP/CAB

TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

REGIÓN
Valdepeñas, España.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Zarzamora, cereza, ciruelo rojo, té negro, eucalipto.

SABOR
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Camarón, atún, pato, cerdo, res.



PATA NEGRA
VALDEPEÑAS RESERVA

PATA NEGRA

CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
95% Tempranillo, 3% Graciano, 2% Mazuelo.

REGIÓN
Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Cereza, frambuesa, ciruelo rojo, pimienta negra, fruto seco.

SABOR
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mejillón, pato, pavo, cerdo, res.

PATA NEGRA

RIBERA DEL DUERO CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Cereza negra, cereza, ciruelo rojo, té negro, pimienta negra.

SABOR
Semi seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Bacalao, pato, cerdo, res, carne madurada.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
45% Petite Verdot, 25% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah.

REGIÓN
Jumilla, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14,50% Alc. Vol.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Ciruela, pasa, rosa, crema, fruto seco.

SABOR
Semi seco, tanino suave, cuerpo completo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Camarón, atún, pollo, cerdo, res.



PATA NEGRA
APASIONADO JUMILLA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Ramón Bilbao.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
La Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Rojo intenso granate.

AROMA
Fruta negra y aromas amaderados.

SABOR
Intenso, de acidez y cuerpo medio, con tanino integrado.

BARRICA
Crianza en barricas de roble americano.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Embutidos y quesos suaves, carnes blancas como pollo y pescados azules.



RAMÓN BILBAO
CRIANZA

CUNE CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Cune.

VARIETAL
85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta y Mazuelo.

REGIÓN
La Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Rojo granate con tonos azulados.

AROMA
Tiene aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera.

SABOR
Bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.

BARRICA
Criado en barricas de roble americano durante un año.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes a las brasas, verduras asadas y dieta mediterránea.

BERONIA CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Beronia.

VARIETAL
91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Mazuelo.

REGIÓN
Rioja, España.

COLOR
Intenso color cereza picota, limpio y muy brillante.

AROMA
Intensa nariz rica en matices donde destacan notas de frutas rojas y aromas florales perfectamente ensamblados con toques minerales y cacao.

SABOR
Equilibrado, goloso persistente y bien estructurado, destacan la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carne asada, embutidos, queso curado.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Pago de los Capellanes.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza.

AROMA
En la nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensambla con toques lácticos y vainillas propios de su breve paso por madera (150 días).

SABOR
El paso de boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado, sin perder la viveza de los grandes vinos jóvenes de la Ribera.

RECOMENDADO CON
Carnes a la parrilla, carne de aves de caza, asados de cordero, carnes guisadas, quesos semicurados.



PAGO DE LOS CAPELLANES
JOVEN ROBLE

TIPO
Tinto.

BODEGA
Bodegas y viñedos Alion.

VARIETAL
Tempranillo Tinto Fino.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
15% Alc. Vol.

COLOR
Rubí.

AROMA
Pasa, frambuesa, eucalipto, pimienta, té negro, mantequilla, vainilla, humo.

SABOR
Semi seco, acidez suave, taninos medios altos, cuerpo completo.

CAPACIDAD
750ml.

BARRICA
Más de 12 meses en barrica.

RECOMENDADO CON
Ostión, atún, pato, pavo, res, cordero, jabalí.



ALION
RIBERA DEL DUERO

VEGA SICILIA

UNICO



TIPO
Tinto.

BODEGA
Vega Sicilia.

VARIETAL
94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14,50% Alc. Vol.

COLOR
Morado profundo.

AROMA
Cereza negra, zarzamora, ciruelo rojo, tabaco.

SABOR
Taninos medios altos, cuerpo completo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Merluza, cordero, carnero, venado, carne madurada.

VEGA SICILIA

VALBUENA 5°



TIPO
Tinto.

BODEGA
Vega Sicilia.

VARIETAL
94% Tinto Fino, 6% Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO
14,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

COLOR
Rubí profundo.

AROMA
Zarzamora, frambuesa, lavanda, fruto seco, vainilla.

SABOR
Semi seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Fermentación, 22 meses en tino de madera, 22 meses en barrica nueva, 28 meses en barrica envinada y 24 meses en tino de madera de gran capacidad.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mejillón, atún, cerdo, res, cordero.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Protos.

VARIETAL
Tempranillo, Tinta del País.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

COLOR
Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

AROMA
Intensa, fruta negra, regaliz, ligeros tostados, vainillas, especiados, tonos minerales y balsámicos.

SABOR
Buena acidez, con gran equilibrio fruta madera y un final persistente y armónico.

BARRICA
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.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Vegetales y carnes asadas, carpaccio, fabada, chorizo, jamón ibérico, mariscos al ajillo.



PROTOS
RESERVA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Protos.

VARIETAL
Tempranillo, Tinta del País.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

COLOR
Rojo cereza con ribete púrpura.

AROMA
Franca e intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados.

SABOR
Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

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

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.



PROTOS
ROBLE

FIGUERO

4 ROBLE



TIPO
Tinto.

BODEGA
García Figuero.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Color rojo cereza con destellos rubí con buena intensidad; limpio, brillante y con buena presencia.

AROMA
Vino franco en nariz, complejo y muy afrutado; muy bien conjuntado con una sutil madera; toques minerales.

SABOR
Vino elegante, untuoso y fresco. Muy bien equilibrado con taninos suaves. Retro nasal de fruta roja fresca y pimienta rosa, muy fina. Retrogusto largo y agradable.

BARRICA
4 meses en barrica nueva (50%).

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pastas y arroz (rojo y blanco), pollo asado, quesos de vaca.

FIGUERO

15 RESERVA



TIPO
Tinto.

BODEGA
García Figuero.

VARIETAL
Tempranillo de vides edad promedio más de 60 años.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Intenso color rojo cereza profundo; limpio y brillante.

AROMA
Intensa, elegante con taninos muy finos. De rica acidez y final persistente.

SABOR
Vino amplio, carnosos con taninos muy finos. De rica acidez y final persistente.

BARRICA
15 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Espaguetis, chorizos, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra, platos especiados o embutidos.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Matarromera.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

COLOR
Es limpio y de color rojo rubí.

AROMA
Fruta negra madura y suaves especias de romero y clavo.

SABOR
Intenso, sabroso y muy, muy duradero. Persistencia y equilibrio.

BARRICA
Descansa en barricas seleccionadas de roble francés y americano, de grano fino y tostado suave, para respetar al máximo la expresión de la fruta.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Además del queso y jamon ibérico, proponemos cualquier tipo de carne, tanto blanca como roja. Pero también es perfecto para platos de pasta o arroces.



MATARROMERA
CRIANZA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Matarromera.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5 % Alc. Vol.

COLOR
Presenta un color intenso en el que no pasan desapercibidos sus toques azulados.

AROMA
Aromas de frutas negras maduras, con nítidos toques minerales propios de los suelos calizos. Además, ligeros tonos a cacao.

SABOR
En sus primeros años de vida se pueden encontrar en boca sensaciones a chocolate negro que evolucionarán en cuero nuevo y toques de pipa.

BARRICA
12 a 16 meses en barricas de roble americano y francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Una buena barbacoa, platos picantes, lechazo asado, rabo de toro y pescados azules.



MATARROMERA
RESERVA

CELESTE

CRIANZA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Familia Torres.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% Alc. Vol.

COLOR
Atractivo color cereza picota.

AROMA
Nariz fragante (frutos rojos y negros), con sutiles notas especiadas.

SABOR
La entrada en la boca es amplia, aterciopelada y redonda, con un final intenso que recuerda los frutos del bosque.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Debido a sus características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne incluyendo asados y caza.

CELESTE

RESERVA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Familia Torres.

VARIETAL
Tinto Fino.

REGIÓN
Ribera del Duero, España.

GRADO ALCOHÓLICO
15% Alc. Vol.

COLOR
Color granate oscuro, intenso y majestuoso.

AROMA
Cuando se airea en la copa, abre sus aromas frutales (confitura de moras y cerezas negras). Ofrece cálidas notas especiadas (clavo) y de maderas nobles (roble, cedro, incienso).

SABOR
En boca es sedoso, ligero, ágil y sabroso.

BARRICA
Mínimo 16 meses en barricas de roble un 40% nuevo, de origen francés (92%) y americano (8%)

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Gran variedad de recetas de carne y caza, a la plancha o asada, como así también con vegetales asados. Marida especialmente bien con cordero lechal asado.

TIPO
Tinto.

BODEGA
LAN.

VARIETAL
94% Tempranillo, 6% Mazuelo.

REGIÓN
La Rioja. España.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo cereza brillante con ribetes violáceos.

AROMA
De corte aromático complejo, con un equilibrio entre los aromas cedidos por el roble y respetando los matices de fruta madura y pequeños frutillos del bosque.

SABOR
Desarrolla una armonía en paladar procedente de sus taninos dulces y elegantes. El postgusto es limpio y persistente, de agradable recuerdo.

RECOMENDADO CON
Entremeses, legumbres, carne de aves, guisos y quesos secos.



LAN CRIANZA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Mariatinto.

VARIETAL
40% Tempranillo, 40% Syrah, 5% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Nebbiolo, 5% Malbec.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR
Intenso color rojo ciruela, brillante y limpio.

AROMA
Potente nariz compleja con notas de cereza negra, frambuesa, zarzamora, mora azul, violetas, pimienta, cedro, espresso y compota de arándanos.

SABOR
En boca es intenso y elegante, con gran balance de taninos, fruta, acidez y alcohol.

BARRICA
12 meses en barrica de roble francés y estadounidense.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Alimentos de mediana intensidad con salseados o marinados con especias finas. La acidez ayudará si se decide llevar con alimentos con algo de picante y mucho mejor con platos más sofisticados.



MARIATINTO
TINTO MEXICANO

XA DOMECCQ

TINTO



TIPO
Tinto.

BODEGA
Domeccq.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Grenache.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR
Es limpio y de color rojo rubí.

AROMA
Predominan los frutos rojos frescos acompañados de sutiles notas especiadas.

SABOR
Fresco y vivaz; amable al paladar con nariz que se reafirma en boca.

RECOMENDADO CON
Comida mexicana ligeramente condimentada, tacos, pasta y carnes asadas.

VINO DE PIEDRA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Casa de Piedra.

VARIETAL
Cavernet Sauvignon y Tempranillo.

REGIÓN
Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,6% Alc. Vol.

COLOR
Rojo granate intenso, límpido y brillante.

AROMA
Fino e intenso bouquet de frutos rojos, como mora; y especias, como pimienta y nuez moscada.

SABOR
Franco de suaves taninos, firme de acidez, rico en alcohol.

BARRICA
13 meses en barrica de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes rojas, venado o quesos semi maduros.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Paralelo.

VARIETAL
Merlot, Cabernet Sauvignon con adornos de Petite Syrah y Barbera.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,4% Alc. Vol.

COLOR
Rojo magneto oscuro.

AROMA
Ciruela confitada, crema de mora con un poco de pimienta.

SABOR
Aterciopelado, de gran consistencia. Boca amplia, con taninos ligeros y redondos.

BARRICA
12 meses en barricas de roble.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Platillos condimentados, carnes rojas, quesos, embutidos.



ENSAMBLE
COLINA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Paralelo.

VARIETAL
Merlot, Cabernet Sauvignon con adornos de Petite Syrah y Barbera.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México

GRADO ALCOHÓLICO
13,6% Alc. Vol.

COLOR
Rojo oscuro e intenso.

AROMA
Ciruela, mora de bosques y mineral en la primera nariz. Un toque de chocolate, almendra tostada, vainilla y moca en la segunda nariz.

SABOR
Amplio, bien estructurado. Taninos fuertes y largos. Final afrutado, con gusto astringente.

BARRICA
12 meses en barricas de roble.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cordero en su jugo, carnes de caza, quesos azules.



ENSAMBLE
ARENAL

MONTE XANIC

CABERNET SAUVIGNON MERLOT



TIPO
Tinto.

BODEGA
Monte Xanic.

VARIETAL
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR
Es un vino de capa alta con una tonalidad púrpura y color cereza intenso.

AROMA
En la fase olfativa es un vino franco de intensidad aromática alta. Destacan aromas de fruta negra sobresaliendo las notas de cereza, ciruelas, moras y arándanos. Flores de violetas, hierbas finas como romero, eucalipto. Aromas de vainilla, pimienta, cacao, tostados. El perfil aromático es complejo y de alta expresión.

SABOR
El ataque en boca es suave, franco y envolvente. Taninos aterciopelados. Con mucha intensidad. Un vino equilibrado, terso, amplio en estructura, de larga permanencia. Mucha expresión frutal. El aroma en boca reafirma lo detectado en la nariz, principalmente los frutos negros.

BARRICA
12 meses de crianza en roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Excelente opción para cortes finos de carne, como bife, filete de res, New York, además lechón, cordero, cabrito y otras cocciones a la leña o brasa. Acompaña muy bien los adobos.

MONTE XANIC

GRAN RICARDO



TIPO
Tinto.

BODEGA
Monte Xanic.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Verdot, Cabernet Franc, Malbec.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR
En vista presenta un rojo carmesí con tonos violáceos con buena densidad de color.

AROMA
En nariz denota su buena expresión aromática como sobresaliendo la grosella y arándano con notas de vainilla, pimienta negra, tostados, tabaco.

SABOR
En boca es de entrada suave y con buena cantidad de taninos que apoyarán su añejamiento en botella para lograr un vino de buena guarda. De acidez media a media alta dando frescor en el paladar. Se denota su buena integración de la barrica a través de su añejamiento dando un vino equilibrado y sobre todo elegante persistente a la calidad de Gran Ricardo.

BARRICA
18 meses de crianza en barricas de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Armoniza con cualquier corte fino de carne, asado de cordero, lechón al horno o a las brasas, quesos maduros y azules, entre otros.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Monte Xanic.

VARIETAL

80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.

REGIÓN

Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR

Limpio de capa cerrada, tonalidad violácea y color guinda.

AROMA

Tiene un aroma franco, de intensidad alta donde destacan los frutos negros como zarzamora, moras y cereza negra. También se distinguen notas de lilas, violetas, yogurt de fresa, tostado de roble, pimienta, canela, vainilla. Vino muy expresivo con buena calidad aromática.

SABOR

En boca es un vino seco de acidez jugosa. Los taninos son agradables y redondos, es de cuerpo medio. Los aromas en boca recordando a las ciruelas, cereza y mora. Está muy bien equilibrado y la persistencia es óptima

BARRICA

Criado en roble francés.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Carne asada, hamburguesas, pizzas, enchiladas, flautas, carnitas, queso brie, manchego joven y jamón serrano.



MONTE XANIC
CALIXA CABERNET SYRAH

TIPO

Tinto.

BODEGA

Monte Xanic.

VARIETAL

Syrah.

REGIÓN

Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR

Limpio de capa cerrada, tonalidad violácea y color guinda.

AROMA

En nariz es franco. Sobresalen la fruta negra como zarzamora, moras, arándanos, cereza negra, flores de violeta y especias como vainilla, madera ligera.

SABOR

En boca es equilibrado con expresión de fruta y especias como pimienta blanca. Los taninos suaves y acidez fresca. Vino de persistencia larga.

BARRICA

9 meses en roble francés.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Picaña, carne asada, carnitas y antojitos mexicanos. Quesos jóvenes.



MONTE XANIC
CALIXA SYRAH

L.A. CETTO

CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Guadalupe. Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí con tonos violeta, limpio y brillante.

AROMA
Aromas florales, frutos rojos maduros y fondo de notas especiadas.

SABOR
Sus taninos son maduros y le otorgan suavidad que contrasta con su complejidad.

BARRICA
12 meses en barrica francesa.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Platillos con salseo medio, carnes rojas al carbón y quesos madurados.

L.A. CETTO

MERLOT



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo violeta, limpio y brillante.

AROMA
Aromas a frutos rojos frescos destacando frambuesa y grosella.

SABOR
De taninos firmes pero suaves.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Quesos suaves, embutidos, verdura y carne asada.

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Petite Sirah.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,8% Alc. Vol.

COLOR
Rojo ciruela de gran intensidad, limpio, brillante y con ribete violeta.

AROMA
Frutos rojos recién cortados y un toque herbal. Al subir la temperatura aparecen aromas de chocolate y vainilla.

SABOR
Intenso, frutal, con acidez y taninos firmes.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Gastronomía mexicana como chiles en nogada, lomo de ciruela y quesos medios.



L.A. CETTO
PETITE SIRAH

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Zinfandel.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo violeta, limpio y brillante.

AROMA
Aromas de frutos rojos y negros con un recuerdo especiado.

SABOR
Amable al paladar y de taninos suaves.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Quesos medios, cremas a base de jitomate y carnes con salseo medio.



L.A. CETTO
ZINFANDEL

L.A. CETTO

SIERRA BLANCA, TEMPRANILLO



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,8% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí, limpio y brillante.

AROMA
Frutos rojos, especiado y recuerdos de dátil y pan tostado.

SABOR
Frutal, equilibrado y de buena estructura.

BARRICA
12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Embutidos, pastas de salseo medio y carnes a la parrilla.

L.A. CETTO

SIERRA BLANCA, CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Guadalupe y San Vicente, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí con ribete violeta, limpio y brillante.

AROMA
Frutos rojos como grosella, cassis, frambuesa, así como notas herbáceas.

SABOR
Redondo a taninos firmes y maduros.

BARRICA
12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes y verduras a la parrilla, salmón, pastas con salseo y quesos medios.

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
50% Montepulciano, 50% Barbera.

REGIÓN
Valle de Guadalupe y San Vicente, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí, con ribete ligeramente bermellón, limpio y brillante.

AROMA
Aromas a frutos rojos maduros, ligeramente especiado; recuerdos de humo y tostado.

SABOR
Complejo que se percibe amable al paladar.

BARRICA.
12 meses en barrica francesa.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes no grasos, parrilladas, atún, pastas y quesos medios.



L.A. CETTO
PENÍNSULA LYRA

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Nebbiolo.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí de gran brillantez con ribete violeta.

AROMA
Frutos negros maduros, donde destaca el higo y cereza. Además, se perciben olores a trufa, té, tierra, paja húmeda y cuero.

SABOR
Intenso, complejo, frutal y especiado.

BARRICA
12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Gastronomía mexicana e italiana, cortes grasos y pastas con salseo especiado.



L.A. CETTO
RESERVA PRIVADA, NEBBIOLO

L.A. CETTO

RESERVA PRIVADA, CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Guadalupe y Tecate, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Sangría tenue con ribete marrón.

AROMA
Aromas a grosella negra, violetas, cuero, pimienta y tabaco, con notas de humo y vainilla.

SABOR
Intenso y de taninos maduros que le dan buen equilibrio.

BARRICA
14 meses en barrica francesa.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes grasos, jabalí, cordero, aves de caza, carnes a las brasas, salseos intensos y condimentados; ensaladas con endivias y alcachofas.

L.A. CETTO

RESERVA PRIVADA, PETITE SIRAH



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Petite Sirah.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo ciruela profundo, limpio y brillante.

AROMA
Frutal y complejo, destacando la grosella, zarzamora y jamaica.

SABOR
Taninos marcados, de gran cuerpo. Robusto e intenso que logran un agradable final.

BARRICA
12 meses en barrica de roble americano.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes marmoleados, guisos de salseo intenso, quesos maduros y comida mexicana.

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
60% Cabernet Sauvignon, Shiraz 40%.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo bermellón, frutos como ciruela, higo maduro, arándanos secos, notas de tabaco, chocolate y vainilla.

AROMA
Aromas a violetas, frutos como ciruela, higo maduro, arándanos secos, notas de tabaco, chocolate y vainilla.

SABOR
Complejo, de buena estructura, frutal, especiado y un toque de mentol.

BARRICA.
12 meses en barrica francesa y americana.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes a la parrilla o a la plancha, estofados con salseos especiados, gastronomía mexicana y quesos maduros.



L.A. CETTO
DON LUIS CONCORDIA

TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rubí, con matices ligeramente marrones.

AROMA
Aromas a frutos rojos y negros maduros como zarzamora, cereza, ciruela y fondo de especias.

SABOR
Intenso, de taninos maduros, recuerdos de higo, tabaco, violetas y moras mentoladas.

BARRICA.
12 meses en barrica francesa y americana.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes a la plancha o a la parrilla, salseo con base de tomate, gastronomía mexicana y quesos de intensidad media.



L.A. CETTO
DON LUIS MERLOT

L.A. CETTO

DON LUIS TERRA



TIPO
Tinto.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petite Verdot, 10% Malbec.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo, profundo al centro y ribete ligeramente marrón.

AROMA
Aromas a frutos negros y rojos maduros, violetas, con fondo especiado, notas de tabaco, madera y cuero.

SABOR
Flores y frutas secas, carnosos y especiados.

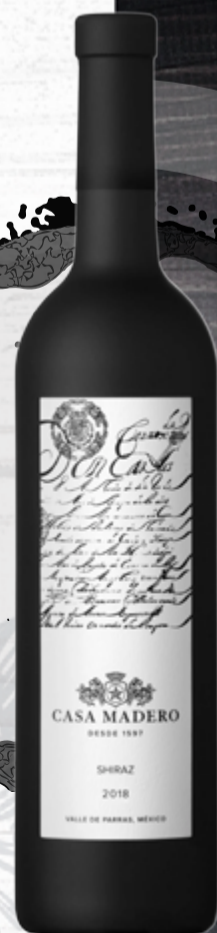
BARRICA.
12 meses en barrica francesa y americana.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes grasos, animales de caza, salseo especiados e intenso, ensaladas de endivias con queso azul y manzana.

CASA MADERO

SHIRAZ



TIPO
Tinto.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Shiraz.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,90% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí con destellos violetas.

AROMA
Aromas intensos de frutas rojas maduras. Jamaica, violetas, chocolate, maderas finas, nueces tostadas y especias como clavo y vainilla.

SABOR
De cuerpo medio y jugoso. Confirma sus aromas frutales, especialmente higos, ciruela, granada, con un toque fresco de eucalipto, así como de bosque y especias con un final persistente.

BARRICA
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Perfecto para enmoladas rellenas de pato, asado de bodas, conejo en adobo, tacos de cabrito, tampiqueña, pollo en pipián, mixiotes, camarones, pulpo a las brasas y panuchos de relleno negro. Delicioso con creme brulée, tarta de higos, strudel de manzana.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,90% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí con tonos violeta.

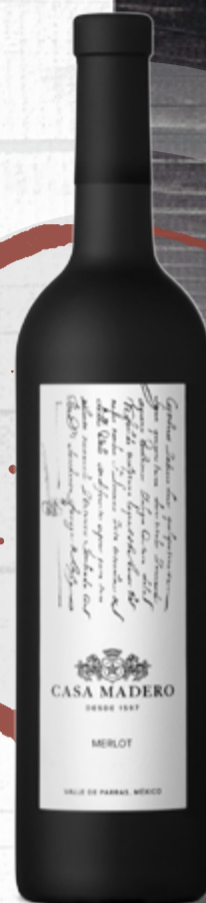
AROMA
Fresco y complejo con aromas de frutos rojos, bayas negras y flores. Destacan los aromas de rosas rojas, violetas, ciruelas, fresas, nueces y cacao.

SABOR
Ataque placentero y sedoso, confirmando los aromas frutales, cacao, madera y rosas. Final agradable, terso y completo.

BARRICA
Crianza de 12 meses en barricas de roble francés con tostado medio.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal con pastas al pomodoro, carnes rojas, enchiladas queretanas, torta ahogada, sopa de tortilla, rajas con queso, aves y tacos de cecina.



CASA MADERO
MERLOT

TIPO
Tinto.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,90% Alc. Vol.

COLOR
Rojo carmín intenso con matices terracota.

AROMA
Complejo y muy elegante, con aromas que recuerdan a los frutos maduros como higos y ciruela, así como dátil, rosas, nuez de la india, madera y bosque.

SABOR
Es elegante, potente y carnoso. Con taninos dulces de extrema redondez, que dotan al vino de un gran cuerpo, con fragancia de lavanda, vainilla, caramelo, rosas, claveles, roble, pimienta, canela, chocolate, arándanos, moras y ciruelas.

BARRICA
Crianza de 18 a 24 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

CAPACIDAD
750ml.

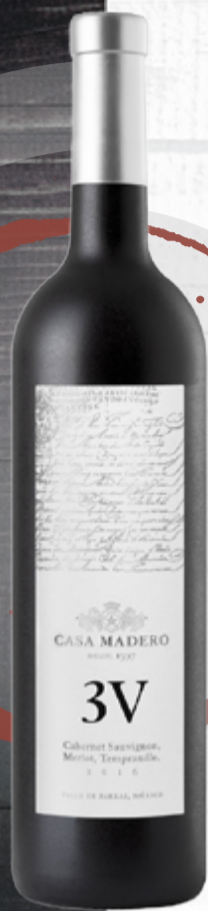
RECOMENDADO CON
Carnes rojas con buen marmoleo, cordero, cabrito, también carne de caza como venado o jabalí. Barbacoa, adobos o moles como el manchamanteles o asado de bodas, costillas al BBQ, pato confitado y quesos frescos.



CASA MADERO
GRAN RESERVA 3V

CASA MADERO

3V



TIPO
Tinto.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,70% Alc. Vol.

COLOR
Rojo carmín con destellos rubí.

AROMA
Elegante, con frutos rojos y negros, rosas rojas, lavanda y violeta, acompañados de notas especiadas y de bosque. Con un fondo de madera tostada, nueces y cacao.

SABOR
Con buen cuerpo, balanceado con taninos dulces y redondos, con buena jugosidad. Final largo y lacertero. Destacando los aromas de eucalipto y flor de jamaica. Al final se confirma su paso en barrica con los recuerdos de almendra, nuez moscada, chocolate y tostado.

BARRICA
12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

RECOMENDADO CON
Delicioso con mole negro, manchamanteles, cabrito, tostadas de atún, costillas al BBQ, carnitas de cerdo, filete mignon, arrachera ahumada, aves de sabor intenso, tacos de fideo seco con chorizo, pizza a los quesos con carnes frías, pasta bolognesa, paella y quesos frescos.

TRAPICHE

MALBEC



TIPO
Tinto.

BODEGA
Trapiche.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

COLOR
Rojo vivo con tintes violáceos.

AROMA
Aromas frutales a ciruelas y cerezas.

SABOR
Redondo en boca, con un toque de trufas y vainilla.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar carnes asadas. Combina muy bien con pastas, cocina sazónada y quesos semi duros como el gouda, el gruyere o el edam.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Terrazas de los Andes.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
13,9% Alc. Vol.

COLOR
Violáceo profundo, límpido y brillante.

AROMA
Fresco e intensamente afrutado con sabores a frutos negros y rojos como mora, ciruela y frutilla, con notas de violeta y especias de montaña, típicas del Malbec de clima frío.

SABOR
Vibrante, con aromas y sabores que se van revelando en capas, la sensación en boca es fresca y pulida, con una buena tensión y longitud

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carne vacuna, porcina y ovina tanto a la parrilla como guisada, diferentes tipos de pasta con salsa de tomate y postres de chocolate, con frutos rojos, nueces o coco.



TERRAZAS DE LOS ANDES
RESERVA MALBEC

TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14,3% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí intenso.

AROMA
Aromas de frutos rojos maduros, especias y pimienta negra.

SABOR
La intensidad de su entrada en boca se complementa con la suavidad y dulzor de los taninos, de gran cuerpo y estructura.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes rojas asadas o parrillas, caza mayor, venado, quesos duros y carnes blancas.



LUIGI BOSCA
MALBEC

LUIGI BOSCA

DE SANGRE CABERNET



TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo profundo.

AROMA
Aromas de excelente tipicidad varietal, dominados por la fruta negra y las notas de pimienta muy bien equilibradas.

SABOR
Es compacto, tenso con muy buena estructura y cuerpo. Taninos firmes y maduros.

BARRICA
12 meses en barrica de roble.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes de caza de sabores intensos como ciervo y jabalí marinado con hierbas y acompañados de vegetales asados.

LUIGI BOSCA

DE SANGRE MALBEC



TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo granate brillante.

AROMA
Aromas a frutas negras y notas especiadas, más ciertos tonos minerales muy atractivos.

SABOR
Compacta, con nervio y concentración y una definición limpia, con muy buena fluidez. Taninos finos de textura agradable, gran acidez, firmeza y equilibrio.

BARRICA
12 meses en barrica de roble.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Platos especiales como una "Cotoletta alla Milanese", o un solomillo de cerdo con puré de batata.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14,1% Alc. Vol.

COLOR
Rojo violáceo profundo.

AROMA
Intenso a fruta roja madura como la ciruela.

SABOR
Notas florales, especiadas, leve aroma a vainilla y tostados.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cordero braseado, pastas con salsa de tomate y quesos semiduros.



LA LINDA
OLD VINES

TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
85% Malbec, 15% Syrah.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14,1% Alc. Vol.

COLOR
Rojo intenso.

AROMA
Aromas a guinda y especias.

SABOR
Se preciben taninos equilibrados, de buena estructura, fino y moderno.

BARRICA
3 meses en barrica de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes rojas, carnes blancas y quesos maduros.



LA LINDA
MALBEC SYRAH

LA LINDA

RED BLEND



TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Rojo violáceo con tintes color rubí.

AROMA
Expresivo de frutos rojos y negros acompañado de notas herbales y especiadas.

SABOR
Amable, fresco y jugoso, con un final de boca persistente y agradable.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes rojas, pastas y salteados.

LA LINDA

CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Rojo profundo, con reflejos de rubí, brillante.

AROMA
Aromas expresivos y equilibrados, notas frutales y especiadas.

SABOR
Franco y amable, taninos finos y firmes que aportan estructura con elegancia y fácil de beber, jugoso y de buen cuerpo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes rojas al grill, bife de chorizo, asado de tira.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah y 15% Tannat.

GRADO ALCOHÓLICO
13,7% Alc. Vol.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

COLOR
Rojo granate, intenso y de capa media. De buena brillantez.

AROMA
Aromas a notas especiadas, pimienta rosa, romero y pimientos.

SABOR
Es un vino intenso, con taninos sedosos, una jugosa frutuosidad y un final rico, profundo y persistente.

BARRICA
6 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Filetes en salsa agridulce, cecinas y pollo a la parrilla.



LA LINDA
SMART BLEND

TIPO
Tinto.

BODEGA
Finca Las Moras.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

COLOR
Púrpuras con matices violáceos.

AROMA
Frutos rojos como frambuesa y cereza.

SABOR
Acidez equilibrada con final fresco y dulce.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar con mariscos, quesos suaves, postres con frutas o como aperitivo.



FINCA LAS MORAS
MERLOT

FINCA LAS MORAS

MALBEC



TIPO
Tinto.

BODEGA
Finca Las Moras.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
El clima desértico permitió lograr un vino de buen cuerpo, delicado de frutos rojos maduros.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar carnes rojas y plato de pastas.

FINCA LAS MORAS

CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
Finca Las Moras.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Color rubí.

AROMA
Aroma de frutas negras, pimient rojo, vainilla y chocolate.

SABOR
En boca se presenta con mediana estructura, de taninos maduros y sabor duradero.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carnes de res o cordero, preparaciones a las brasas y quesos duros.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Concha y Toro.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Valle de Maipú, Mendoza, Argentina.

COLOR
Rojo intenso.

AROMA
Frutos maduros del bosque como mermelada de ciruela y cereza.

SABOR
Taninos redondos con un final persistente.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Empanadas de elote con queso, lomo, panini cuatro quesos, pastel de carne.



RESERVADO
MALBEC

TIPO
Tinto.

BODEGA
Concha y Toro.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle Central, Chile.

COLOR
Rojo cereza.

AROMA
Notas de ciruelas rojas y frambuesa.

SABOR
Taninos armónicos de cuerpo medio y agradable final en la boca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carne asada, quesos, pizza y pastas.



RESERVADO
CABERNET SAUVIGNON

RESERVADO

MERLOT



TIPO
Tinto.

BODEGA
Concha y Toro.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle Central, Chile.

COLOR
Rojo violeta intenso.

AROMA
Notas frutales de ciruela, arándano y fresa.

SABOR
En boca taninos delicados, cuerpo medio con amable final.

RECOMENDADO CON
Carne asada, pollo a la mostaza, medallones de res, sushi empanizado.

RESERVADO

CARMENERE



TIPO
Tinto.

BODEGA
Concha y Toro.

VARIETAL
Carmenera.

REGIÓN
Valle Central, Chile.

COLOR
Rojo rubí.

AROMA
Frutos rojos como frambuesa, fresas y cassis con un toque especiado.

SABOR
Taninos sedosos, equilibrado y de larga permanencia.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mole poblano, pasta a la bolognesa, filete de res a la mostaza, pay de zarzamoras.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Cono sur.

VARIETAL
Pinot Noir.

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle de Casablanca, Chile.

COLOR
Morado medio.

AROMA
Arándano, frambuesa, lavanda, mantequilla, fruto seco.

SABOR
Semi seco, acidez suave, tanino medio, cuerpo medio.

BARRICA
Estancia en tanque de acero inoxidable.

RECOMENDADO CON
Camarón, atún, salmonete, pato, carnero.



CONO SUR BICICLETA
RESERVA

TIPO
Tinto.

BODEGA
Isla Negra.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle Central, Chile.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Morado medio.

AROMA
Arándano, frambuesa, ciruelo rojo, lila, mantequilla.

SABOR
Semi seco, tanino suave, cuerpo medio.

BARRICA
Estancia en tanque de acero inoxidable.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ostión, camarón, pollo, pavo, cerdo, res.



ISLA NEGRA
MERLOT

PALO ALTO

RESERVA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Palo Alto.

VARIETAL
50% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 20% Syrah.

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle del Maule, Chile.

COLOR
Granate profundo.

AROMA
Cereza negra, zarzamora, ciruela, cereza, frambuesa, ciruelo rojo, higo, albaricoque, lavanda, lila, té negro, pimienta negra, crema, humo, chocolate, café, fruto seco, vainilla.

SABOR
Semi seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

BARRICA
Menos de 12 meses en barrica.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ostión, bacalao, salmonete, pollo, pavo, cerdo, jabalí, carne madurada.

CHÂTEAU HAUT-FLORIN

BORDEAUX



TIPO
Tinto.

BODEGA
Château Haut-Florin.

VARIETAL
70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

REGIÓN
Bordeaux, Francia.

COLOR
Rojo cereza con ribete violáceo.

AROMA
En nariz brinda aromas frutales a mora negra y flores como violetas.

SABOR
En boca es agradable, con taninos redondos bien integrados, equilibrado y fácil de beber.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Se recomienda con carnes rojas y quesos suaves.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Ermelinda Freitas.

VARIETAL
Castelão, Syrah y Touriga Nacional.

REGIÓN
Portugal.

COLOR
Rubí intenso, con residuos de gas carbónico y de densidad aparente media.

AROMA
Aromas a fruta roja como grosella, frambuesa y fresas.

SABOR
Taninos suaves, vino sin complicaciones, ideal para todos los días. Con un final agradable en boca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar con platillos simples, carnes blancas en salsas. Ensaladas con frutos rojos y quesos frescos.



FAZENDA
VELHA

TIPO
Tawny.

BODEGA
Ferreira.

VARIETAL
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Amarela.

REGIÓN
Douro, Portugal.

COLOR
Rojo con matices cobrizos.

AROMA
Intenso aroma que muestra el carácter de una bien equilibrada maduración a través de la oxidación: frutos secos, especias, un toque de frutos secos y mermelada.

SABOR
Gran cuerpo, delicado, suave, aterciopelado y persistente.

RECOMENDADO CON
Aperitivos y va bien con varios entrantes, como el foie o tartas de queso intenso, empanadas saladas o mariscos.



O PORTO FERREIRA
TAWNY 20 AÑOS

OPORTO FERREIRA

TAWNY 10 AÑOS



TIPO
Tawny.

BODEGA
Ferreira.

VARIETAL
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Amarela.

REGIÓN
Douro, Portugal.

GRADO ALCOHÓLICO
20% Alc. Vol.

COLOR
Rojo.

AROMA
Excelente equilibrio entre la calidad de sus uvas y el vino original (perceptible por sus aromas frutales y florales maduros).

SABOR
Picante y aromas de nuez.

RECOMENDADO CON
Ideal para que coincida con postres como tartas de frutas secas, crema catalana y curados o queso azul, o cuando se sirve por sí solo.

OPORTO FERREIRA

TAWNY RESERVA



TIPO
Tawny.

BODEGA
Ferreira.

VARIETAL
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Tinta Amarela.

REGIÓN
Douro, Portugal.

COLOR
Rojo intenso.

AROMA
Aroma intenso y rico, con notas de fruta muy madura (ciruela, albaricoque y mermelada) y notas florales.

SABOR
Vino con cuerpo y rico en sabor, muy bien equilibrada, que combina la elegancia con un acabado delicado pero persistente.

RECOMENDADO CON
Solo, acompañado a algunos platos seleccionados o como postre, también acompaña con dulces y quesos.

TIPO

Tawny.

BODEGA

Ferreira

VARIETAL

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Tinta Amarela.

REGIÓN

Douro, Portugal.

COLOR

Rojo con toques justos.

AROMA

Fresco y delicado, que recuerda especias y frutos secos, adquiridos durante la crianza en madera de roble.

SABOR

Es un vino elegante que muestra un fino equilibrio entre taninos maduros y dulzura, proporcionándole un final largo y atractivo.

RECOMENDADO CON

Va bien con una gran variedad de postres de caramelo o café, así como el pastel de manzana y cremas tradicionales.



OPORTO FERREIRA
TAWNY

CATÁLOGO VINOS



VINOS Y LICORES

KANA
Reserve



VINOS
BLANCO

TIPO

Blanco.

BODEGA

Pata Negra.

VARIETAL

40% Macabeo, 30% Parellada, 30% Xarel-lo.

REGIÓN

Penedés, España.

GRADO ALCOHÓLICO

11,50% Alc. Vol.

COLOR

Amarillo pálido.

AROMA

Piña, manzana, especias asiáticas, crema, fruto seco.

SABOR

Brut, acidez alta, cuerpo completo.

BARRICA

Las botellas permanecen en cavas en una estricta oscuridad y silencio hasta la fecha.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ostión, camarón, atún, cerdo, res.



PATA NEGRA
CAVA BRUT

TIPO

Blanco.

BODEGA

Santiago Ruiz.

VARIETAL

70% Albariño, 15% Loureiro, 10% Treixadura, 5% Caiño Blanco y Godello.

REGIÓN

Rias Baixas, España.

COLOR

Amarillo pálido, con reflejos verdosos, limpios y muy brillantes.

AROMA

Muy aromático, con recuerdos florales y a frutas tropicales, desarrollando aromas complejos y exquisitos en fase de botella.

SABOR

Muy fresco en la boca, equilibrado en cuerpo y acidez, sabroso y muy persistente.

RECOMENDADO CON

Es el acompañamiento ideal a pescados, mariscos, arroces y entrantes fríos. Muy apropiado con comida internacional especiada y ahumados.



SANTIAGO RUIZ
ALBARIÑO

PAZO CILLEIRO

ALBARIÑO



TIPO
Blanco.

BODEGA
Pazo Cilleiro.

VARIETAL
Albariño.

REGIÓN
Rías Baixas, España.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo oro muy vivo, con reflejos verdosos.

AROMA
Nariz equilibrada y limpia, con notas cítricas y de frutas blancas. Aromas de pequeñas flores blancas.

SABOR
Fresco, redondo, elegante y persistente con un retrogusto refrescante, completo y muy placentero.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Todo tipo de pescados y mariscos, a la plancha y asados; arroces marineros; sushi, quesos suaves y cremosos, ensaladas de fruta.

DIAMANTE

SEMIDULCE



TIPO
Blanco.

BODEGA
Bodegas Franco-Españolas.

VARIETAL
90% Viura, 10% Malvasía.

REGIÓN
La Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
11,50% Alc. Vol.

COLOR
Pajizo medio.

AROMA
Mango, pera, albaricoque, gotas de miel, crema.

SABOR
Semidulce, acidez suave, cuerpo medio.

BARRICA
Estancia en tanque de acero inoxidable.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Camarón, atún, lubina, pollo, res.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Protos.

VARIETAL
Verdejo.

REGIÓN
Rueda, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud. Muy limpio y brillante.

AROMA
Aroma de intensidad media-alta y complejo. Destacan los tropicales frescos como la piña y aromas cítricos, junto a fruta blanca (manzana), y los herbáceos (boj e hinojo), típicos de la variedad Verdejo.

SABOR
Vino seco, con una entrada que sorprende por unir la frescura y acidez natural moderada y equilibrada con la redondez, cuerpo y estructura que aporta la crianza sobre lías finas, ligeramente amargo.

RECOMENDADO CON
Pescados blancos, atún, sushi, arroces con mariscos, paella, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.



PROTOS
VERDEJO

TIPO
Blanco.

BODEGA
Domecq.

VARIETAL
Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

COLOR
Amarillo paja brillante con matices dorados.

AROMA
Expresivas notas frutales, pera, manzana amarilla y flores blancas.

SABOR
Entrada agradable con untuosidad y frescura. Acidez equilibrada.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pescados y mariscos, perfecto como aperitivo.



XA DOMEcq
BLANCO

L.A. CETTO

CHARDONNAY



TIPO
Blanco.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo verdoso, cristalino y brillante.

AROMA
Aromas con recuerdos a manzanilla, cítricos, manzana verde, membrillo y un ligero toque de mantequilla.

SABOR
Buen ataque, acidez firme que lo hacen muy fresco y a la vez frutal.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Frutos de mar, ceviches, pescados y aves con salseo suave.

L.A. CETTO

FUMÉ BLANC



TIPO
Blanco.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja, con destellos verdes.

AROMA
Aromas a toronja, maracuyá y recuerdos de notas herbáceas.

SABOR
Fresca sensación generada por su acidez que equilibra con su final que recuerda a la toronja.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Agradable como aperitivo y acompaña muy bien con frutos frescos de mar.

TIPO
Blanco.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Chenin Blanc, Colombard.

REGIÓN
San Antonio de las Minas y Valle de Guadalupe, México.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja, limpio y brillante.

AROMA
Aromas tropicales como piña, lima y un recuerdo a miel de panal.

SABOR
Se percibe sutil, de agradable dulzor y fresca acidez.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Platillos de salseo suave y agri dulces como ensaladas como fruta blanca y vinagreta de mostaza y miel.



L.A. CETTO
BLANC DE BLANCS

TIPO
Blanco.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja con destellos verdes y ligeramente dorados.

AROMA
Aromas florales, herbáceos y cítricos destacando la lima; con notas de tostado y malvavisco.

SABOR
De acidez firme, se confirma lo cítrico.

BARRICA.
75 días sobre sus lías en barrica francesa.

CAPACIDAD
750ml.

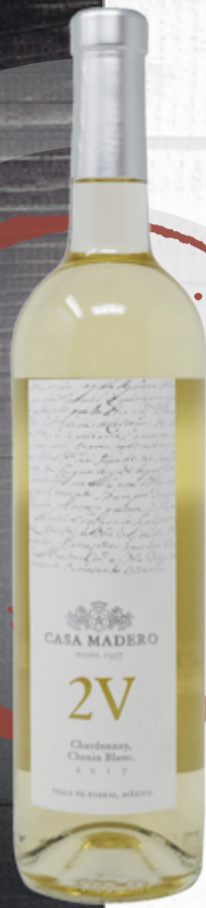
RECOMENDADO CON
Quesos frescos y fruta escarchada, mariscos y pastas ligeras.



L.A. CETTO
SIERRA BLANCA, SAUVIGNON BLANC

CASA MADERO

2V



TIPO
Blanco.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Chardonnay, Chenin Blanc.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja claro con destellos verdes limón, propios de su juventud.

AROMA
Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Lichis, guayabas, almíbar, manzana, duraznos, melón y flores de acacia, jazmín y nardos.

SABOR
Muy elegante, refrescante y de buena persistencia. Dominando los frutos tropicales, mango, guayaba, pera, plátano y cítricos, así como flores de jazmín.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Acompaña perfecto paellas, sushi, pozole verde, pipián, ceviches, pescados, ensaladas vegetales y de frutas, conejo, sopa de lenteja, quesos semi-maduros, postres como pay de elote y tartaletas de frutas.

CASA MADERO

CHARDONNAY



TIPO
Blanco.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo con matices verdes.

AROMA
Aroma frutal intenso con notas tropicales como piña, durazno, guayaba, manzana, pera y naranja.

SABOR
Seco, fresco y frutal de cuerpo ligero.

BARRICA
3 meses en barricas de roble americano.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Excelente como aperitivo, con una variedad de canapés, sushi, carpaccio de salmón, pescado empapelado con verduras, jaibas rellenas, etc.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Monte Xanic.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,4% Alc. Vol.

COLOR
Es un vino limpio con tonalidad verde limón.

AROMA
En la nariz es franco, de intensidad alta y notas muy expresivas principalmente cítricos frescos como la toronja, frutas como guayaba, lichi, guanábana, maracuyá y piña. Además, las flores de azahar y té de limón. La calidad y persistencia de los aromas es excelente.

SABOR
Tiene un ataque en boca suave. Es un vino seco, fresco, ligero y de acidez viva. Alineado a la varietal, bien balanceado. En el retrogusto, los aromas confirman las notas de cítricos, toronja y suave paso herbal. Tiene un cuerpo firme y una persistencia óptima.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, ceviches, ensaladas diversas, pescado a la sal, quesos de cabra, pechuga asada, entre otros.



MONTE XANIC
VIÑA KRISTEL

TIPO
Blanco.

BODEGA
Luigi Bosca.

VARIETAL
50% Chardonnay, 50% Semillon.

REGIÓN
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
12,1% Alc. Vol.

COLOR
Dorado con reflejos verdosos.

AROMA
Expresivo y equilibrado con agradables notas de frutas blancas y miel.

SABOR
Franco y vivaz con burbujas persistentes, voluptuoso y persistente, final aromático y suave.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Sushi rolls, sashimi de salmón, appetizers de langostinos y carnes blancas grilladas.



LA LINDA
EXTRA BRUT

CHANDON

GARDEN SPRITZ



TIPO
Blanco.

BODEGA
Chandon.

VARIETAL
Chardonnay, Pinot noir, Semillon, Licor de expedición de naranjas maceradas.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5% Alc. Vol.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

COLOR
Naranja brillante.

AROMA
Notas cítricas a naranja natural, afrutado, floral, sutilmente especiado.

SABOR
Vivacidad de sabores afrutados y dulces, con sutiles notas ácidas.

BARRICA
Estancia en tanque de acero inoxidable.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Sushi, frutos secos, sashimi, quesos tipo gruyere o cheddar.

CHANDON

DELICE



TIPO
Blanco.

BODEGA
Chandon.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

COLOR
Amarillo brillante con algunos matices verdosos.

AROMA
Expresivos aromas tropicales, fusionados con notas cítricas y una dulzura explosiva.

SABOR
Notas cítricas como mango, ananá, durazno amarillo, lima, etc.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Quesos de cabra y vaca frescos con confitura de frutas, embutidos, aceitunas, anchoas en olivas.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Jasmine Monet.

VARIETAL
15% Pinot Noir, 85% Chardonnay.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
11,8% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo pálido con suaves tonos verdosos. Burbujas abundantes y delicadas, forman una intensa y perdurable corona.

AROMA
Aromas a manzana verdes, frutas cítricas se acompañan con los aromas de levadura y coco.

SABOR
Suave entrada, la espuma no agrede al paladar. Acidez natural equilibrada con su contenido de azúcar residual. Se repite en boca lo percibido en nariz

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, comida condimentada y aperitivos.



JASMINE MONET
BLACK EXTRA BRUT

TIPO
Blanco.

BODEGA
Jasmine Monet.

VARIETAL
Chardonnay Viognier.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
12,2% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo brillante con suaves tonos verdosos. Espuma persistente, burbujas delicadas y finas.

AROMA
Aromas de miel, pan tostado, suaves frutos tropicales y de carozo como durazno.

SABOR
Suave en boca, acidez equilibrada, elegancia y persistencia de notas de fruta como manzana verde. Buena frescura y complejidad.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, comida condimentada y aperitivos.



JASMINE MONET
WHITE

ISLA NEGRA

SAUVIGNON BLANC



TIPO
Blanco.

BODEGA
Isla Negra.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle Central, Chile.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Pajizo pálido.

AROMA
Kiwi, piña, guayaba, manzana, pera, fruto seco.

SABOR
Seco, acidez media, cuerpo medio.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Bacalao, atún, salmón, pollo, pavo.

PALO ALTO

SAUVIGNON BLANC



TIPO
Blanco.

BODEGA
Palo Alto.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

GRADO ALCOHÓLICO
12,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle de Maule, Chile.

COLOR
Pajizo pálido.

AROMA
Oliva, piña, pera, lima, madreselva, hinojo, hoja de tomate, anís, hongos, humo, tierra.

SABOR
Seco, acidez alta, cuerpo medio.

BARRICA
Estancia en tanque de acero inoxidable.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Almeja, ostión, cangrejo, langostino, bacalao, rape, boquerón, atún, lubina, trucha, pollo, pavo, romero, tomillo, clavo, nuez moscada.

TIPO

Blanco Tawny.

BODEGA

Ferreira.

VARIETAL

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Gouveio.

REGIÓN

Douro, Portugal.

COLOR

Amarillo paja.

AROMA

Fresco pero intenso, con flores atractivas y tonos de frutas.

SABOR

Suave y muy equilibrado, es un vino rico y lleno, con la complejidad y nobleza, que deriva de una cuidadosa crianza en madera.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Frutos secos tostados.



OPORTO FERREIRA
BLANCO

TIPO

Blanco.

BODEGA

Aveleda.

VARIETAL

Arinto, Loureiro, Trajadura, Fernão Pires.

REGIÓN

Vhino Verde, Portugal.

GRADO ALCOHÓLICO

9,5% Alc. Vol.

COLOR

Color paja claro con ribetes plateados.

AROMA

Es suave y delicado con notas de fruta fresca como manzana, pera y cítricos.

SABOR

En boca es fresco, afrutado y equilibrado. Recuerda a los frutos cítricos con un refrescante y suave final de boca.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Mariscos, ceviche, trucha, mojarra, sashimi, copa de lima, gazpacho, aguachile y boquerones.



AVELEDA FONTE
VINHO VERDE

CASAL GARCÍA

VINHO VERDE



TIPO
Blanco.

BODEGA
Aveleda.

REGIÓN
Vhino Verde, Portugal.

GRADO ALCOHÓLICO
9,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja con ribetes acerados. Con presencia de gas carbónico.

AROMA
Aromas cítricos como a limón y toronja, además de flores blancas, muy fresco.

SABOR
En boca es fresco debido a su marcada acidez, que combinada con la frutalidad y la nota de alcohol brinda equilibrio.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Se combina muy bien con pescados y mariscos o para beber solo, como aperitivo.

RICCADONNA ASTI



TIPO
Blanco.

BODEGA
Riccadonna.

REGIÓN
Piamonte, Italia.

VARIETAL
Moscatel blanca.

GRADO ALCOHÓLICO
7% Alc. Vol.

COLOR
Perlado verdoso.

AROMA
Aromas de fruta blanca, uva y especias.

SABOR
Boca frutal, madura y dulce.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pescados y mariscos.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Martini.

VARIETAL
Moscato Bianco.

REGIÓN
Piamonte, Italia.

GRADO ALCOHÓLICO
7,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo pálido.

AROMA
Notas elegantes de uva fresca, melón y durazno con un toque de miel y salvia silvestre.

SABOR
Dulce, suave y elegante. Los sabores frescos de pera y piña se combinan en un acabado armonioso.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Con postre de crema o ensalada de frutas.



MARTINI ASTI

TIPO
Blanco.

BODEGA
La Marca.

VARIETAL
Glera.

REGIÓN
Prosecco, Veneto, Italia.

GRADO ALCOHÓLICO
11% Alc. Vol.

COLOR
Dorado pálido.

AROMA
Aromas cítricos, miel y flores blancas.

SABOR
Es limpio y fresco al paladar, con notas a limón, manzana verde y toronja enmarcados por matices minerales.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, comida vegetariana, aperitivos y carne adobada.



LA MARCA
PROSECCO

CINZANO
PRO-SPRITZ



TIPO
Blanco.

BODEGA
Cinzano.

VARIETAL
Glera.

REGIÓN
Italia.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo ámbar claro y brillante.

AROMA
Frutal, floral, con toques de manzana, pera, algo herbáceo y con algunas notas minerales.

SABOR
Cuenta con una acidez equilibrada, dulce, pero suave al paladar.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para el momento, aperitivo de cada día. Apropiado para cualquier combinación de quesos, embutidos, panes, frutos secos, aceitunas, bruschettas y otros tapeos.

CATÁLOGO
VINOS



VINOS Y LICORES

KANA
Reserve



VINOS ROSADOS

PATA NEGRA

CAVA BRUT ROSADO



TIPO
Rosado.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
50% Pinot Noir, 50% Trepát.

GRADO ALCOHÓLICO
11,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Penedés, España.

COLOR
Salmón medio.

AROMA
Arándano, frambuesa, durazno, pomelo, fruto seco.

SABOR
Brut, acidez alta, tanino suave, cuerpo completo.

BARRICA
Segunda fermentación en botella durante 18 meses.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Camarón, atún, pato, cerdo, carnero.

L.A. CETTO

BLANC DE ZINFANDEL



TIPO
Rosado.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Zinfandel.

REGIÓN
Valle de Guadalupe y Tecate, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5% Alc. Vol.

COLOR
Salmón, limpio y brillante.

AROMA
Aromas frutales como duraznos, manzana y fresa.

SABOR
Sabor frutal con el dulzor de una manzana madura y fresca acidez.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Platillos de salseo suave, comida oriental y en ocasiones acompaña al postre.

TIPO
Rosado.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de San Vicente, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
12,9% Alc. Vol.

COLOR
Carmesí, limpio y brillante.

AROMA
Aromas a jamaica, fresa, frambuesa y un recuerdo a clavel.

SABOR
Fresco, frutal, ligeramente abocado y de buena acidez.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Salmón, mariscos frescos y salseados suaves



L.A. CETTO
PRIMAVERA, CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

TIPO
Rosado.

BODEGA
L.A. Cetto.

VARIETAL
Zinfandel.

REGIÓN
Rancho Grande, Valle de Guadalupe, Baja California, México.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5% Alc. Vol.

COLOR
Limpio color rosado muy tenue con ribete acerado, muy brillante con densidad media.

AROMA
Frescos aromas de frutos rojos recién cortados, mineral, floral, destacando el aroma de pétalos de rosas.

SABOR
En paladar es de acidez firme que le confiere una agradable frescura, ligeramente abocado, que provoca una sensación placentera.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Acompaña perfecto ensaladas de frutos rojos con queso de cabra, frutos frescos de mar, ceviches, carpachos de atún, salmón, quesos frescos, etc.



L.A. CETTO
SIERRA BLANCA, ZINFANDEL ROSÉ

CASA MADERO

V ROSADO



TIPO
Rosado.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

COLOR
Rosa fresca pálido con matices melón, limpio y brillante que denota su juventud.

AROMA
Vino de intensidad aromática media alta con notas a frutos rojos frescos con un ligero toque herbáceo.

SABOR
Fresco, expresivo de acidez marcada y agradablemente frutal, con ligera presencia de azúcar.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Quesos suaves, ensaldas con aderezos suaves y ligeros, cocteles, ceviches con un toque de limón, tacos de pescado, empanadas de jaiba y carnes blancas.

JASMINE MONET

PINK ROSÉ



TIPO
Rosado.

BODEGA
Jasmine Monet.

VARIETAL
35% Pinot Noir, 65% Chardonnay.

REGIÓN
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Suave color rosado, con elegante y persistente perlage, forman un rosario de burbujas que finalizan en la corona.

AROMA
Aromático y complejo. Presencia de durazno blanco, frutos rojos y almendras.

SABOR
En boca aparece una delicada presencia de frutas, muy buena estructura aportada por el Pinot Noir, lo hacen un espumante completo, elegante y persistente.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, comida condimentada y aperitivos.

TIPO

Rosado.

BODEGA

Luigi Bosca.

VARIETAL

Malbec.

REGIÓN

Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO

13,2% Alc. Vol.

COLOR

Rosado de aspecto pálido y brillante.

AROMA

Aromas frescos y expresivos a frutillas y cerezas.

SABOR

Franco, vibrante y con gracia, vivaz, de paso amable de carácter frutal bien definido y agradable final en boca.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Sushi rolls, carnes blancas a la plancha y pastas con salsa fileto.



LA LINDA
ROSÉ

TIPO

Rosado.

BODEGA

Provence Rosé Group.

VARIETAL

Grenache Noir, Cinsault y Syrah.

REGIÓN

Méditerranée, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

COLOR

Tono rosado pálido de buen brillo.

AROMA

Aromas florales como de capullos de cerezo, toques de pera, naranja y un toque de popurrí.

SABOR

Acidez marcada, además de las frutas de nariz entra un recuerdo de frambuesa. Las dos uvas principales aportan estructura y cuerpo.

BARRICA

18 meses de crianza en barricas de roble francés.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Sugerido como aperitivo, con pulpo a la parrilla, fuente de marsicos o cualquier sabor marino.



EMOTION
MÉDITERRANÉE

LONGCHAMPS

MÉDITERRANÉE ROSÉ



TIPO
Rosado.

BODEGA
Adet Seward.

VARIETAL
Cinsault, Garnacha y Syrah.

REGIÓN
Méditerranée, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Rosa pálido.

AROMA
Aromas delicados de frutos rojos frescos, grosellas y frambuesas.

SABOR
Elegante, generoso y muy seductor.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Mariscos, pescado a la parrilla y queso fresco.

MATEUS

ROSÉ ORIGINAL



TIPO
Rosado con aguja.

BODEGA
Sogrape Vinhos.

VARIETAL
Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca.

REGIÓN
Vila Nova de Gaia, Portugal.

COLOR
Rosa brillante.

AROMA
Fresco y seductor, con fino y aroma intenso y toda la jovialidad de los vinos jóvenes.

SABOR
Vino equilibrado y tentador, brillantemente complementa con un acabado suave y ligeramente efervescente.

RECOMENDADO CON
Es ideal como aperitivo, para acompañar un momento refrescante en el día, va muy bien con comidas ligeras, varios tipos de pescados y mariscos, carnes blancas, platos a la parrilla y ensaladas, pasta y otros platos italianos, comida oriental - chino, japonés, vietnamita y tailandés.

TIPO

Rosado.

BODEGA

Beringer.

VARIETAL

Zinfandel.

REGIÓN

California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO

10,5% Alc. Vol.

COLOR

Rosa salmón.

AROMA

Aromas a fresas, cerezas, ciruela y frambuesa, se le suman miel y toques cítricos que predominan.

SABOR

De cuerpo medio, gusto dulce, agradable sabor y excelente balance.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Excelente como aperitivo, con entradas frías y calientes, pescado, pollo, pastas y algunos platillos de comida tradicional mexicana.



BERINGER
WHITE ZINFANDEL

TIPO

Rosado.

BODEGA

La Marca.

VARIETAL

85% Glera, 15% Pinot Noir.

REGIÓN

Prosecco, Veneto, Italia.

GRADO ALCOHÓLICO

11% Alc. Vol.

COLOR

Rosa salmón que resalta una delicada burbuja.

AROMA

Notas de frescos cítricos, miel, durazno y peras, mezcladas con delicadas notas de cerezas rojas maduras, frambuesas y fresas.

SABOR

Refrescante y brillante.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ensalada fresca, salmón o postres con fresas.



LAMARCA
PROSECCO ROSÉ

CATÁLOGO VINOS



VINOS Y LICORES

KANA
Reserve



CHAMPAGNE

TIPO
Champagne.

BODEGA
Moët & Chandon

VARIETAL
30 a 40% Pinot Noir, 30 a 40% Meunier, 20 a 30% Chardonnay.

REGIÓN
Epernay, Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo pajizo dorado con destellos verdes.

AROMA
Vibrante intensidad de la manzana verde y los cítricos.
Frescura de los matices minerales y las flores blancas.
Elegancia de las notas rubias (brioche, cereal, nueces frescas).

SABOR
Paladar generoso que combina suntuosidad y sutileza.
Deliciosa suntuosidad de la fruta blanca (pera, melocotón, manzana), caricia seductora de sus finas burbujas, suave vivacidad de los cítricos y matices de grosella espinosa.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Foie gras, brioche con mantequilla y mermelada de naranja amarga, ostras, pescados y mariscos, Ideal desde el aperitivo hasta el postre.



MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL

TIPO
Champagne.

BODEGA
Moët & Chandon

VARIETAL
40 a 50% Pinot Noir, 30 a 40% Meunier, 10 a 20% Chardonnay.

REGIÓN
Epernay, Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo vivo con toques dorados.

AROMA
Ráfaga de frutas exóticas (piña, mango).
Redondez de frutas de hueso (ciruela mirabel, albaricoque).
Ligero toque de vainilla.

SABOR
Paladar voluptuoso que une cremosidad y vitalidad, densidad cautivadora de frutas exóticas (piña, mango).
Firmeza sedosa de frutas de hueso (ciruela mirabel, albaricoque), fresca de las notas de uva.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Todo en aperitivo o con un postre. Se combina muy bien con platillos mexicanos (con mole por ejemplo), con platillos con salsa agri-dulce, con carnes con crema y foie-gras y quesos tipo roquefort.



MOËT & CHANDON
NECTAR IMPÉRIAL

MOËT & CHANDON

ROSÉ IMPÉRIAL



TIPO

Champagne.

BODEGA

Moët & Chandon

VARIETAL

40% a 50% Pinot Noir, del cual el 10% es tinto.
30% a 40%, Meunier, del cual el 10% es tinto.
10% a 20% Chardonnay.

REGIÓN

Epernay, Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

COLOR

Rosa con toques ámbar.

AROMA

Vivo e intenso de frutos rojos (fresa silvestre, frambuesa, cereza). Matiz floral de rosa, ligero toque de pimienta.

SABOR

Paladar expresivo que une intensidad y suavidad, intensidad jugosa y persistente de frutos del bosque (fresa, frambuesa, grosella). Carnosidad y firmeza del melocotón, fresca de una sutil nota de mentol.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Entrantes más selectos, ahumados, mariscos en general, a la parrilla, en escabeche, o fritos, carpaccio de ternera con aceite de oliva, aves de corral, lubina al horno con papas.

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL



TIPO

Champagne.

BODEGA

Moët & Chandon

VARIETAL

40% a 50% Pinot Noir, 30% a 40%, Meunier, 10% a 20% Chardonnay.

REGIÓN

Epernay, Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

COLOR

Denso, oro profundo con toques ámbar.

AROMA

Intenso, afrutado, potente aroma de fruta tropical (mango, guayaba). Suntuosidad de frutas con hueso (nectarina), original nota de frambuesa.

SABOR

Paladar generoso que une redondez y fresca, Sabor amplio, carnoso y voluptuoso de macedonia fresca, dulzura cautivadora de caramelo y membrillo, acidez refrescante de la uva y notas de jengibre.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Hojas de menta, ralladura de uva blanca o limón, rodaja de pepino, una rodaja muy fina de jengibre, semillas de cardamomo, frutos rojos (fresas, frambuesas).

TIPO

Champagne.

BODEGA

Moët & Chandon

VARIETAL

45% a 55% Pinot Noir, de los cuales el 10% vino tinto.
35% a 45%, Meunier, del cual el 10% es tinto
5% a 10% Chardonnay.

REGIÓN

Epernay, Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

COLOR

Un color reluciente, rosa vivo, con reflejos dorados.

AROMA

Un vibrante, aroma afrutado, principalmente aromas de frutos rojos fragantes y cerezas.

Morello: cerezas y arándanos, los matices de frutas jugosas de verano: higo y nectarina, una nota apetitosa de granadina.

SABOR

Un paladar exquisito que combina la dulzura y firmeza. La dulzura aromática de frutas rojas se dispersa y se vuelve más ligera, un equilibrio armonioso de frutalidad y frescura.

Un acabado refrescante, con una nota deliciosamente agri dulce de pomelo rosa.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

recomendado con canapés, pescados y frutos exóticos, especialmente pensado para tomar con hielo.



MOËT & CHANDON
ICE IMPÉRIAL ROSÉ

TIPO

Champagne.

BODEGA

Dom Pérignon.

VARIETAL

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

REGIÓN

Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

COLOR

Amarillo dorado poco intenso.

AROMA

La delicada nariz se despliega en franjas de color.

El verde del eucalipto, la menta y el vetiver, el amarillo anaranjado de las ciruelas mirabel, el albaricoque y el azahar, el marrón de la pimienta, los palos de cardamomo y el regaliz y, por último, matices plateados salinos y tostados.

SABOR

Es elegante en boca y expresa una lujosa simplicidad y precisión. La base refinada y sedosa se acentúa en el corazón. El final está dominado por una salinidad que deja una profunda sensación de consistencia.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Frutas o vegetales ácidos como los cítricos, los tomates verdes, la acedera o el ruibarbo.



DOM PÉRIGNON
BRUT VINTAGE

DOM PÉRIGNON

BRUT VINTAGE ROSÉ



TIPO
Champagne.

BODEGA
Dom Pérignon.

VARIETAL
Chardonnay, Pinot Noir.

REGIÓN
Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Rosado, tiene la audacia de expresar toda la tensión existente entre la juventud y la madurez.

AROMA
Estalla con un aroma a frambuesas y fresas silvestres. Las persistentes notas de iris y violeta se funden inmediatamente con los aromas frutales. Después de respirar, aparecen matices más verdes que evocan la alheña, la angélica y el alcanforero.

SABOR
Las primeras sensaciones son táctiles, con cuerpo y sedosas, y se despliegan como una caricia, volviéndose cada vez más intensas. La base ácida, firma de la añada, teje la estructura del pinot noir. El final, afirmado y persistente, recuerda al aroma de las peonías y la pimienta blanca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cocina sencilla y tradicional del sur de Europa como Italia, España o Francia.

DOM PÉRIGNON

LUMINOUS BRUT VINTAGE



TIPO
Champagne.

BODEGA
Dom Pérignon.

VARIETAL
Chardonnay, Pinot Noir.

REGIÓN
Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Champagne de color amarillo pálido con reflejos de oro.

AROMA
En nariz completo y cambiante, mezclando las flores con las frutas y lo vegetal con lo mineral. El buqué es táctil, nos lleva sutilmente a sus pasos. Flores blancas empolvadas con la dulzura del albaricoque y la ciruela mirabel. Del frescor del ruibarbo y la menta a la mineralidad de la ceniza. Pimienta blanca.

SABOR
En boca después de una presentación acogedora, el vino vibra rápidamente y termina literalmente explotando. La efervescencia surge, la sensación es vigorosa. Canalizada por sabores ácidos y amargos, el final se intensifica y se vuelve penetrante. Deja su huella: jengibre, tabaco y aromas tostados.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pescados suaves y carnes finas, Ideal como aperitivo y para acompañar platos de marisco.

TIPO

Champagne.

BODEGA

Dom Pérignon.

VARIETAL

57% Pinot Noir, 43% Chardonnay.

REGIÓN

Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

COLOR

Rosado, tiene la audacia de expresar toda la tensión existente entre la juventud y la madurez.

AROMA

Fascinante, maduro y profundo. Las notas iniciales son una mezcla de notas especiadas oscuras y cacao que se convierten muy rápidamente en aromas frutales. La fruta reina suprema, con higo y albaricoque tostados y naranja confitada. El efecto general exuda acentos ahumados.

SABOR

Su intensidad y succulencia marcan la pauta a través de la dulzura y crujiente de los sabores. La sensación sedosa en la boca se funde en una estructura suave, apretada y granulada con solo un toque de sabores vegetales. Este vino expresa un atractivo carácter salado y salino.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Cocina sencilla, modesta, pura, auténtica, una cocina tradicional del sur de Europa, originaria de Italia, España o Francia.



DOM PÉRIGNON
LUMINOUS BRUT VINTAGE ROSÉ

TIPO

Champagne.

BODEGA

Lanson.

VARIETAL

53% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 15% Pinot Meunier.

REGIÓN

Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

COLOR

Bello rosa asalmonado franco y sutil.

AROMA

La nariz pone en escena aromas de rosa y finos olores de frutos rojos.

SABOR

Tierno, de una gran persistencia. Seduce por su originalidad inmutable y su equilibrio armonioso que oscila entre redondez y frescor.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Frutos del mar, pescado y como aperitivo.



LANSON ROSÉ

LOUIS ROEDERER CRISTAL



TIPO
Champagne.

BODEGA
Louis Roederer.

VARIETAL
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

REGIÓN
Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Ambarino con reflejos verdes y naranjas. Efervescencia fina, regular y dinámica.

AROMA
Complejo e intenso de cítricos confitados, frutas amarillas, pera, polen y almendra tostada. Delicado, bouquet intenso, preciso y cincelado.

SABOR
Ataque inmenso, extenso y ceñido a la vez. Sensación táctil, casi licorosa, que envuelve el paladar de manera potente y suave a la vez, seguido por un final increíble en el cual resalta la frescura y la impresión de pureza absoluta, tensa y ultra salina.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ostiones, langostas, venado o chocolate amargo.

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD



TIPO
Champagne.

BODEGA
Armand de Brignac.

VARIETAL
40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier.

REGIÓN
Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
En vista se presenta con un color dorado claro.

AROMA
Melocotón, albaricoque y bayas rojas son seguidos por cítricos cristalizados, azahar y toques de brioche.

SABOR
La textura es deliciosamente cremosa y el paladar tiene gran profundidad e impacto con un final largo y sedoso.

BARRICA
1 año en barricas de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Como aperitivo, combina perfectamente con vieiras chamuscadas, codornices asadas y pescado de agua dulce.

TIPO

Champagne.

BODEGA

Armand de Brignac.

VARIETAL

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

REGIÓN

Champagne, Francia.

GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

COLOR

Rosa pálido.

AROMA

Aromas de fresas frescas y grosella negra y un bouquet de frutos rojos y notas a la parrilla delicadamente ahumadas.

SABOR

El dominio de la uva tinta aporta un paladar estructurado lleno de frutos negros, cerezas y toques de repostería horneada.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ideal como aperitivo, marida bien con ternera trufada, pato confitado y salmón salvaje.



ARMAND DE BRIGNAC
BRUT ROSÉ



CATÁLOGO VINOS