

VINOS Y LICORES



CATÁLOGO VINOS



TINTOS

BLANCOS

ROSADOS

CHAMPAGNE

VINOS **TINTOS**

VINOS TINTOS **06**

VINOS DE ESPAÑA

VALPARAÍSO **07**

PAGO DE CARRAOVEJAS **07**

FEDERICO PATERNINA **08**

PATA NEGRA **09**

RAMÓN BILBAO **12**

CUNE **13**

BERONIA **13**

ALION **14**

VEGA SICILIA **15**

PINTIA **16**

PROTOS **16**

GARCÍA FIGUERO **17**

MATARROMERA **18**

CELESTE FAMILIA TORRES **19**

ALTOS IBÉRICOS **19**

LAN **21**

ALTOZANO **21**

ARZUAGA **22**

22 DOMINIO FOURNIER

23 MARQUÉS DE MURRIETA

23 ¡OJO! CRÍA CUERVOS

24 PAGO DE LOS CAPELLANES

VINOS DE MÉXICO

25 DOMEcq

25 CHATEAU DOMEcq

26 PARALELO

27 MONTE XANIC

29 L.A. CETTO

35 CASA MADERO

38 CASA DE PIEDRA

38 MARIATINTO

39 DON LEO

VINOS **TINTOS**

VINOS DE ARGENTINA

LUIGI BOSCA **43**

LA LINDA **45**

FINCA LAS MORAS **47**

TRAPICHE **49**

TERRAZAS DE LOS ANDES **49**

CONCHA Y TORO **50**

VINOS DE CHILE

CONCHA Y TORO **50**

ISLA NEGRA **52**

PALO ALTO **52**

VIENTO DEL SUR **53**

CUMBRES ANDINAS **54**

PARRA VIEJA **55**

LIBERTAS **56**

FINCA NEGRA **57**

CONO SUR **58**

VINOS DE FRANCIA

58 CHÂTEAU HAUT-FLORIN

VINOS DE PORTUGAL

59 ERMELINDA FREITAS

59 FERREIRA

VINOS DE ESTADOS UNIDOS

61 ROBERT MONDAVI

62 CAYMUS

64 CONUNDRUM

65 LIBERTY SCHOOL

65 EMMOLO

VINOS BLANCOS

VINOS BLANCOS 67

VINOS DE ESPAÑA

PATA NEGRA 68

SANTIAGO RUIZ 68

PAZO CILLEIRO 69

DIAMANTE FRANCO-ESPAÑOLAS 69

PROTOS 70

CELESTE 70

PAZO DE SAN MAURO 71

¡OJO! CRÍA CUERVOS 71

VINOS DE MÉXICO

DOMEcq 72

MARIATINTO 73

L.A. CETTO 73

CASA MADERO 75

MONTE XANIC 76

DON LEO 77

VINOS DE ARGENTINA

LUIGI BOSCA 78

79 CHANDON

80 JASMINE MONET

VINOS DE CHILE

81 ISLA NEGRA

81 PALO ALTO

82 VIENTO DEL SUR

84 LIBERTAS

85 PARRA VIEJA

VINOS DE PORTUGAL

85 FERREIRA

86 AVELEDA

VINOS DE ITALIA

87 CINZANO

88 RICCADONNA

88 MARTINI

89 LA MARCA

VINOS DE ESTADOS UNIDOS

89 ROBERT MONDAVI

90 EMMOLO

VINOS ROSADOS

VINOS ROSADOS **92**

VINOS DE ESPAÑA

PATA NEGRA **93**

VINOS DE MÉXICO

L.A. CETTO **93**

CASA MADERO **95**

DON LEO **95**

VINOS DE ARGENTINA

JASMINE MONET **96**

LUIGI BOSCA **96**

VINOS DE FRANCIA

97 EMOTION PROVENCE ROSÉ GROUP

97 LONGCHAMPS ADET SEWARD

VINOS DE PORTUGAL

98 MATEUS SOGRAPE VINHOS

VINOS DE ESTADOS UNIDOS

98 BERNINGER

VINOS DE ITALIA

99 LA MARCA

VINOS DE CHILE

99 LIBERTAS

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE **101**

MOËT & CHANDON **102**

DOM PÉRIGNON **104**

106 LANSON

107 LOUIS ROEDERER

107 ARMAND DE BRIGNAC



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.

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.

PATERNINA

BANDA ROJA RESERVA



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 AZUL CRIANZA



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.

PATA NEGRA

TORO ROBLE



PATA NEGRA

VALDEPEÑAS GRAN RESERVA



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.

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.

PATA NEGRA

VALDEPEÑAS TEMP/CAB



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.

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



PATA NEGRA

RIBERA DEL DUERO 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.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Pata Negra.

VARIETAL

Tempranillo.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Alc. Vol.

REGIÓN

Rivera 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.

PATA NEGRA

APASIONADO JUMILLA

**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.

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

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.

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.



TIPO
Tinto.

BODEGA
Beronia.

VARIETAL
95% Tempranillo, 4% Graciano, 1% Mazuelo.

REGIÓN
Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
De un intenso color cereza picota.

AROMA
Compleja nariz con aroma a frutos negros, donde destaca la mora, y gran armonía de especies como la canela.

SABOR
Goloso, con un tanino dulce y redondo que ensambla bien la fruta ácida con la madera. Es fresco, estructurado, con una gran complejidad y un largo postgusto.

RECOMENDADO CON
Carnes asadas, embutidos y quesos curados.

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, pimiento, 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.



VEGA SICILIA

VALBUENA 5°



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.

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 envejecida y 24 meses en tino de madera de gran capacidad.

CAPACIDAD
750ml.

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



TIPO
Tinto.

BODEGA
Vega Sicilia.

VARIETAL
100% Tinta de Toro (Tempranillo).

REGIÓN
D.O. Toro, España.

GRADO ALCOHÓLICO
15% Alc. Vol.

COLOR
Gran intensidad de color y profundidad, tono rojo picota con ribetes cardenalicios.

AROMA
Muy limpia, expresiva y elegante, gran intensidad frutal, arropada de una madera, sutil y de gran calidad.

SABOR
En boca ofrece una gran estructura, buena presencia tánica y un paso de boca muy amable, fresco y persistente. Recuerdos florales en retronasal.

BARRICA
Crianza en 70% francés y 30% americano durante 12 meses.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carne de buey, cordero asado y estofados.

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

ROBLE



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.

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, carnoso 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, chamorros, 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 jamón ibérico, proponemos cualquier tipo de carne, tanto blanca como roja. Pero también es perfecto para platos de pasta o arroces.

MATARROMERA

CRIANZA

MATARROMERA

RESERVA



CELESTE

CRISTAL



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.

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.



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
Familia Torres.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Presenta un color rojo similar a la cereza picota.

AROMA
Deliciosos aromas frutales (confitura de frambuesa) y de especias (pimienta verde), con una nota agradable que recuerda al pan tostado.

SABOR
Floral y frutal, con notas especiadas y ahumadas precedentes de su paso por barrica de roble. Aterciopelado, suave, con un tanino fino y sabroso.

BARRICA
12 meses en barricas de roble francés y americano. Un 7% envejece en barrica nueva.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para todo tipo de tapas elaboradas con alimentos frescos; carnes rojas, pescados azules y quesos. Ideal también con embutidos Ibéricos.

ALTOZANO TEMPRANILLO



TIPO
Tinto.

BODEGA
Finca Constancia.

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Castilla, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Color púrpura intenso.

AROMA
Su nariz recuerda aromas de frutos rojos y negros bien maduros, pudiéndose encontrar notas a regaliz, que refleja la tipicidad del Tempranillo.

SABOR
Boca suave y amable con una buena integración de taninos junto con un extraordinario equilibrio entre mermelada y frutas compotadas.

CAPACIDAD
750Ml.

RECOMENDADO CON
Perfecto para maridar con pizzas, pasta y carnes rojas.

LAN CRIANZA



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.



TIPO
Tinto.

BODEGA
Arzuaga Navarro.

VARIETAL
Tempranillo 90%. Cabernet Sauvignon y Merlot 10%.

REGIÓN
Quintanilla de Onésimo, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14.5% Alc. Vol.

COLOR
Rojo picota con matices violáceos.

AROMA
Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

SABOR
Gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud.

BARRICA
Una crianza de 16 meses en barricas, 75% roble francés y 25% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves. Temperatura de servicio 16°-18°C.



TIPO
Tinto.

BODEGA
Dominio Fournier

VARIETAL
Tempranillo.

REGIÓN
Ribera del Duero D.O. , España.

GRADO ALCOHÓLICO
14.5% Alc. Vol.

COLOR
A la vista resulta brillante, limpio, de color picota, con capa intensa y todavía con muestras de juventud.

AROMA
Aparecen notas de madera como la vainilla y la bollería, que se mezclan con recuerdos varietales, como la fruta negra y el regaliz.

SABOR
Resulta fresco, untuoso y elegante, con un recuerdo muy agradable y una alta persistencia. Es un vino armonioso y equilibrado.

BARRICA
12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%).

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Marida muy bien con carnes y quesos fuertes.

¡OJO! CRÍA CUERVOS TEMPRANILLO



TIPO
Blanco.

BODEGA
Cría de Cuervos.

VARIETAL
82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo, 3% Garnacha.

REGIÓN
D.O.C. Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Color blanco dorado, brillante y gran carga de color.

AROMA
Las notas son de frutos del bosque pero ya maduros en compota, las notas de madera también están presentes, notas tostadas, aromas de chocolate un toque al final un poco mineral, sin duda es un vino bastante expresivo.

SABOR
Un vino con bastante carácter, potente confirmamos las notas tostadas y taninos maduros bien presentes.

BARRICA
Mas de 12 meses en barrica roble francés y americano.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Pastas rojas o blancas, quesos semimaduros y cremosos, pizzas con carnes, jamones y chorizos, pescados de profundidad, aves de caza, postres con frutos rojos y por supuesto carnes rojas. Se recomienda decantar para disfrutar de su aroma.

MARQUÉS DE MURRIETA



TIPO
Blanco.

BODEGA
Marques de Murrieta.

VARIETAL
Tempranillo 100%.

REGIÓN
D.O.C. Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO
14% Alc. Vol.

COLOR
Color rojo intenso con reflejos violáceos y brillantes.

AROMA
Nariz intensa, con toques de frutos rojos, hierbas aromáticas y un sutil final tostado.

SABOR
En boca grasa con frutas rojas y toques minerales que nos muestran el terroño. La fruta domina sobre las notas de crianza.

BARRICA
Crianza de 8 meses en barricas de roble americano y francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Guisos de carne, embutidos curados, pescados, quesos de oveja, aves.

¡OJO! CRÍA CUERVOS

PAGO DE LOS CAPELLANES



TIPO

Tinto.

BODEGA

Cría de Cuervos.

VARIETAL

80% Tempranillo, 10% Graciano, 10% Mazuelo.

REGIÓN

Rioja, España.

GRADO ALCOHÓLICO

14.5% Alc. Vol.

COLOR

Color rojo picota con ribetes rojo teja, brillante y limpio mostrando una capa media-alta.

AROMA

Destacan los aromas de frutales como frambuesas, ciruela negra y frambuesa, acaramelados, y también notas de especiados como pimienta, clavo y vainilla.

SABOR

Se muestra sedoso, con tanino agradable, y acidez marcada a la vez que ensamblada; con largo final y buena retronasal.

BARRICA

Crianza de 12 meses en barricas bordelesas de roble americano y francés.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Combina con todo tipo de carnes, embutidos, tapas y pescados grasos.

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.

CHATEAU DOMEcq

XADOMEcq TINTO

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Domecq.

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.

XADOMEcq TINTO

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Domecq

VARIETAL

60% Cabernet Sauvignon. 30% Merlot, 10% Nebbiolo.

REGIÓN

Valle de Guadalupe, México

GRADO ALCOHÓLICO

13,8% Alc. Vol.

COLOR

Color violáceo profundo, granate y ribete ocre.

AROMA

Aroma intenso y especiado con notas de frutos rojos del bosque, tabaco, dátil y ciruela pasa madura.

SABOR

Buen ataque y lenta evolución, equilibrado para un final largo y aterciopelado.

BARRICA

12 meses.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ideal para acompañar cortes de caza mayor, sabores dulces y especiados.



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.

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.



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.



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 especies como vainilla, madera ligera.

SABOR
En boca es equilibrado con expresión de fruta y especies 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.



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.

L.A. CETTO PETITE SIRAH



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.

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, límpio 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.

L.A. CETTO PENÍNSULA LYRA



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.

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 humeda 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, NEBBIOL

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.



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 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 especiado.

BARRICA.
12 meses en barrica francesa y americana.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Cortes grasos, animales de caza, salseo especiado 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, tamales, pollo en pipián, mixiotes, camarones, pulpo a la brasas y panuchos de relleno negro. Delicioso con creme brûlée, tarta de higos, strudel de manzana.

CASA MADERO

MERLOT



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.

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

**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 lacentero. 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.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Casa Madero.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO

13% Alc. Vol.

COLOR

Rojo cereza, atractivo, limpio y brillante.

AROMA

Aromas de frutas negras con un toque de madera, pimienta y vainilla.

SABOR

Gran expresión frutal con taninos suaves.

BARRICA

12 meses en barricas de roble francés americano..

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Cortes de carne, pastas con salsas y rellenos a base de carnes..

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 especies, 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
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

DON LEO GRAN RESERVA MALBEC



TIPO
Tinto.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Malbec.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Color rojo profundo con reflejos violáceos intensos.

AROMA
Aromáticamente expresivo y complejo. Sobresalen notas de fruta negra madura como moras y ciruelas, acompañadas de un sutil fondo floral.

SABOR
En boca es amplio y redondo, con taninos pulidos que brindan estructura sin agresividad. Tiene una textura sedosa.

BARRICA
Crianza prolongada de 36 meses en barricas de roble, con un 80% roble americano y 20% francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, cordero al horno, pastas con salsas rústicas (tipo ragú) y quesos curados como el manchego gouda añejo.

DON LEO CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA



TIPO
Tinto.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon. .

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13,8% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí profundo con bordes granate, de intensidad alta y aspecto limpio.

AROMA
Predominan frutos como grosella negra y cereza seca, acompañados de notas de tabaco, hojas secas y un fondo mineral.

SABOR
Vino firme, seco con taninos presentes pero bien integrados. Su acidez es suave pero bien sostenida.

BARRICA.
36 meses de guarda en barricas 100% roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Excelente con cortes grasos como rib eye, estofados de caza (jabalí, venado), carnes ahumadas y platos con reducción de vino tinto.

DON LEO

CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ



L

TIPO
Tinto.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon y Shiraz.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Color intenso con matices púrpuras y violáceos, viscosidad media y capa alta.

AROMA
Recuerdos de frutos rojos y negros maduros como cereza, fresa, zarzamora, grosella y ciruela; especias como pimienta y tomillo.

SABOR
Presenta buena intensidad de su astringencia y equilibrio con su acidez y alcohol, con un largo final.

BARRICA
De 18 a 20 meses en tres tipos de barricas distintas: roble francés y americano de primer y segundo uso.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar cortes de carne con marmoleo, cordero a las brasas, pastas, quesos maduros o curados y chocolate amargo.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Pinot Noir.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Rojo rubí brillante de intensidad media. Su color translúcido y limpio refleja la elegancia natural del Pinot Noir.

AROMA
Nariz delicada y suferente, con notas frescas de frambuesa y cereza ácida. Se perciben también pétalos de rosa y un fondo sutilmente terroso.

SABOR
En boca es etéreo y elegante. Tiene una textura sedosa, taninos finísimos y una acidez viva que de la tensión y frescura.

BARRICA
Crianza parcial que respeta la delicadeza de la variedad. Se afina durante varios meses en un 20% de barricas nuevas y un 80% en barricas de segundo y tercer uso.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal con platos de perfil suave pero aromático como magret de pato, salmón al horno, risottos con hongos, carpaccios de res o atún, así como quesos cremosos tipo brie, camembert o fontina.

L



DON LEO

PINOT NOIR

DON LEO

CAMESH

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Don Leo.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz.

REGIÓN

Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8% Alc. Vol.

COLOR

Rojo profundo, casi oscuro.

AROMA

Moras, ciruelas maduras, pimienta negra y especias exóticas.

SABOR

Estructurado, con textura firme y generosa. Retrogusto persistente y complejo.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Carnes rojas, quesos curados y platillos especiados.

DON LEO LINDE

CABERNET SAUVIGNON MERLOT

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Don Leo.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon, Merlot.

REGIÓN

Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8% Alc. Vol.

COLOR

Tonalidad rojo intenso, limpio y brillante.

AROMA

Es un vino aromático, destacando el aroma a especias y frutos maduros negros.

SABOR

Se reafirman sus notas a pimienta, canela y frutos negros como la ciruela madura, dejos de fruta roja (cereza y frambuesa).

BARRICA

18 a 20 meses en barricas de roble blanco americano, francés y europeo.

RECOMENDADO CON

Pastas principalmente rojas, asado y lechón.

DON LEO LINDE

CABERNET SAUVIGNON



TIPO

Tinto.

BODEGA

Don Leo.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8% Alc. Vol.

COLOR

Color rojo granate de intensidad media alta, limpio y brillante con matices ligeramente violáceos.

AROMA

Su carácter principalmente frutal, especiado y herbáceo con dejos de pimiento verde, destacando la fresa, cereza, framboesa y pimienta.

SABOR

Taninos suaves realzando los sabores a pimienta, la frescura de lo mentolado y frutos rojos.

BARRICA

18 a 20 meses en barricas de roble balnco americano, francés y europeo.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ideal para acompañar cortes, cordero y quesos maduros o curados.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Don Leo.

VARIETAL

Shiraz.

REGIÓN

Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8% Alc. Vol.

COLOR

Color intenso púrpura y cereza con matices violáceos de viscosidad alta.

AROMA

De carácter especiado, nos presenta notas a pimienta, clavo, frutos negros como: grosella, arándanos y zarzamora.

SABOR

Taninos persistentes se reafirman los sabores como el chocolate, pimienta y los frutos negros sin dejar la madera.

BARRICA

18 a 20 meses en barricas de roble blanco americano, francés y europeo.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ideal para mole poblano, carnes a la parrilla, estofados y platillos de la gastronomía mexicana.



DON LEO KOSHER CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
De color intenso con matices púrpuras y violaceos.

AROMA
Se destacan las frutas frescas como cereza y ciruelas combinada con la presencia de la parisina del Cabernet Sauvignon.

SABOR
Es un vino equilibrado con buen cuerpo y largo final.

BARRICA
14 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar carnes, pastas, cordero, estofados y guisos.

LUIGI BOSCA 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

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.

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.



LA LINDA

OLD VINES



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

MALBEC SYRAH



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 perciben 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

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.

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.

LA LINDA

CABERNET SAUVIGNON



FINCA LAS MORAS

MERLOT



LALINDA

SMART BLEND



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
frutosidad y un final rico, profundo y persistente.

BARRICA
6 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD
750ml.

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

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

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.



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, pimienta roja, 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.

FINCA LAS MORAS

CABERNET SAUVIGNON

TERRAZAS DE LOS ANDES

RESERVA MALBEC



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.

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 sazonada y quesos semi duros como el gouda, el gruyere o el edam.

RESERVADO MALBEC



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.

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
Carmenere.

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.

RESERVADO

CABERNET SAUVIGNON



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.

ISLA NEGRA MERLOT



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.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Palo Alto.

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

GRADO ALCOHÓLICO
13,50% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle del Maula, 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.

PALO ALTO RESERVA



VIENTO DEL SUR

CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
Viento del Sur.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

GRADO ALCOHÓLICO
12.5% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle Central.

COLOR
Intenso color rojo rubí.

AROMA
Sus aromas nos recuerdan a frutas rojas frescas.

SABOR
En boca es suave y redondo, con taninos dulces y maduros.

RECOMENDADO CON
Una gran opción para maridar con carnes rojas, platos en base a finas hierbas y quesos maduros.

VIENTO DEL SUR

MERLOT



TIPO
Tinto.

BODEGA
Viento del Sur.

VARIETAL
Merlot.

GRADO ALCOHÓLICO
12.5% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle Central.

COLOR
Intenso color rojo violeta.

AROMA
Sus aromas nos recuerdan a frutas negras maduras con notas especiadas.

SABOR
En boca tiene taninos dulces y suaves.

RECOMENDADO CON
Una gran opción para combinar con carnes rojas asadas, pastas con salsas suaves y quesos jóvenes.

CUMBRES ANDINAS

MERLOT



TIPO
Tinto.

BODEGA
Cumbres Andinas.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle del Maule.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un intenso color rubí rojo con ribetes violetas.

AROMA
Es un vino complejo con aromas a frutos rojos y notas especiadas.

SABOR
Sus taninos son suaves e intensos con un retrogusto agradable y fresco.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Un combinación perfecta con pastas, carnes rojas ligeramente especiadas y quesos suaves.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Cumbres Andinas.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle del Maule.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Posee un rico y concentrado color rojo rubí.

AROMA
Aromas a grosella y cerezas negras.

SABOR
Sus taninos son suaves y maduros.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Una gran opción para que coincida con carnes rojas, platos en base a hierbas o quesos maduros.



CUMBRES ANDINAS

CABERNET SAUVIGNON

PARRA VIEJA

PINOT NOIR



PARRA VIEJA

CARMENERE



TIPO
Tinto.

BODEGA
Parra Vieja.

VARIETAL
Pinot Noir.

GRADO ALCOHÓLICO
13.5% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle Central.

COLOR
Tiene un color rojo rubí pálido.

AROMA
Es un vino sofisticado con notas de frutillas, suave ahumado, especias y un toque suave a tostado.

SABOR
Tiene una acidez bien equilibrada.. Sus frutas maduras y roble se unen para ofrecer un acabado perfecto.

RECOMENDADO CON
Perfecto con los alimentos ahumados, ensaladas verdes, champiñones, pollos y quesos suaves.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Parra Vieja.

VARIETAL
Carménère

GRADO ALCOHÓLICO
13.5% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle Central.

COLOR
Tiene un color rojo rubí profundo.

AROMA
Elegante y frutal, con toques de bayas negras, ciruelas maduras, chocolate, notas especiadas y frescas.

SABOR
Es un vino equilibrado entre madera y fruta.

RECOMENDADO CON
Combina perfecto con pastas finas y salsas en base a tomate, quesos maduros y carnes blancas.

LIBERTAS

CABERNET SAUVIGNON

TIPO
Tinto.

BODEGA
Libertas.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Posee un rico y concentrado color rubí violáceo.

AROMA
Aromas a grosella y cerezas negras.

SABOR
Elegante con un buen equilibrio. sus taninos son suaves y maduros.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Una gran opción para que coincida con carnes rojas, platos en base a hierbas o quesos maduros.



TIPO
Tinto.

BODEGA
Libertas.

VARIETAL
Merlot.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un brillante color rubí violáceo.

AROMA
Tiene un intenso aroma a frutas rojas maduras, ciruela y notas pimienta.

SABOR
Sus taninos son dulces y aterciopelados. Tiene un final largo y persistente.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar con asado de res, cerdo, pastas y queso fresco.



FINCA NEGRA

CABERNET SAUVIGNON



FINCA NEGRA

CARMENERE

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Miguel Torres Chile.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO

13.5% Alc. Vol.

REGIÓN

Valle Central, Chile.

COLOR

Tiene un color rojo rubí profundo.

AROMA

Notas de frutos negros como mora y ciruela, acompañadas de un toque de especias y roble.

SABOR

Estructurado y elegante, con taninos firmes y un toque de chocolate y vainilla que lo redondean.

RECOMENDADO CON

Marida perfectamente con carnes rojas, guisos intensos o quesos curados.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Miguel Torres Chile.

VARIETAL

Carmenére

GRADO ALCOHÓLICO

13.5% Alc. Vol.

REGIÓN

Valle Central, Chile.

AROMA

Ofrece una gama de recuerdos a especias, reducción de balsámico y suaves lácteos.

SABOR

Predomina el carácter frutal, donde destacan las zarzamoras, frambuesas y ciruelas

RECOMENDADO CON

Marida parrilladas de carnes, robalo zarandeado o a la talla también puede acompañar quesos fundidos vegetales y ciertos embutidos como los salchichones o chorizo.

CONO SUR BICICLETA RESERVA



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.

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.

CHÂTEAU HAUT-FLORIN BORDEAUX



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.

FAZENDA

VELHA



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.

OPORTO FERREIRA

TAWNY 20 AÑOS



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.

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.



ROBERT MONDAVI

WINERY CABERNET SAUVIGNON



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.

TIPO
Tinto.

BODEGA
Robert Mondavi Winery.

VARIETAL
97% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot.

REGIÓN
California, E.U.A.

GRADO ALCOHÓLICO
15.3% Alc. Vol.

COLOR
De intenso color piel de ciruela negra, con destellos amoratados y rubí, limpio y brillante.

AROMA
Elegantes aromas de alcanfor, mentoles, especias delicadas como la vainilla en vaina, el anís estrella y algunas notas de clavo y canela.

SABOR
Sutil y elegante en boca, de abundantes taninos aterciopelados, con gran expresión frutal, ahumados y especias bien ensambladas.

BARRICA
100% fermentación en tanques de madera Francés.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Carne de res al oporto con setas al romero, filete miñón con salsa de tuétano y puré de papa, queso fundido con carne a la parrilla, entre otros.

ROBERT MONDAVI

CABERNET SAUVIGNON



TIPO

Tinto.

BODEGA

Robert Mondavi Winery.

VARIETAL

85% Cabernet Sauvignon, 15% combinación Petite Sirah, Cabernet Franc y Malbec.

REGIÓN

California, E.U.A.

GRADO ALCOHÓLICO

13.5% Alc. Vol.

COLOR

Intenso color rojo ciruela, bordes ligeramente teja y destellos violáceos.

AROMA

Sutil aroma de pimienta negra, orégano, pimiento verde, suaves notas de vainilla, café y cacao.

SABOR

Confirma sabores de ciruela, pimiento, vainilla y algunos recuerdos ahumados, elegante y equilibrado, de paladar denso, goloso y complejo.

BARRICA

10 meses en barrica de roble francés y americano, 50% nueva.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Risotto de hongos, costillas a la parrilla, lechón, quesos maduros, pasta con queso parmesano, cortes al grill, estofado de cordero en su jugo y chamorro de cerdo.

TIPO

Tinto.

BODEGA

Caymus Vineyard.

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Napa Valley, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO

13.8% Alc. Vol.

COLOR

Profundo rojo y opulento.

AROMA

Aroma vibrante a zarzamora y cereza negra, sutilmente cubierto con notas cálidas de vainilla.

SABOR

En el paladar es explosivo, brillante y equilibrado; grosella en el centro, con destellos de cacao y tabaco dulce que proporcionan matices y puntos de interés continuamente cambiantes.

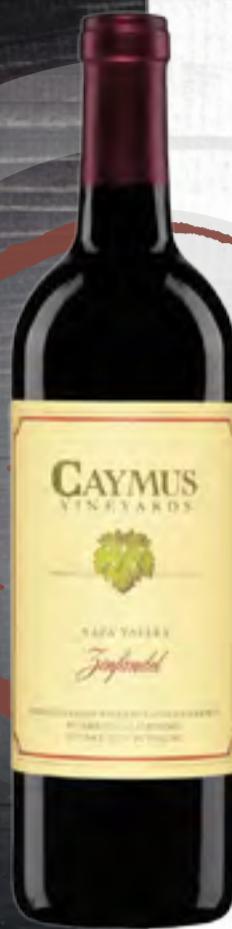
CAPACIDAD

750 ml.

RECOMENDADO CON

Se recomienda acompañar con cordero, chamorro al horno suavemente condimentado, ideal con la alta cocina a base de cortes de carne roja.





TIPO
Tinto.

BODEGA
Caymus Vineyard.

VARIETAL
90% Zinfandel 10% Petite Sirah.

REGIÓN
Napa Valley, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO
13.5% Alc. Vol.

COLOR
Profundo rojo y opulento.

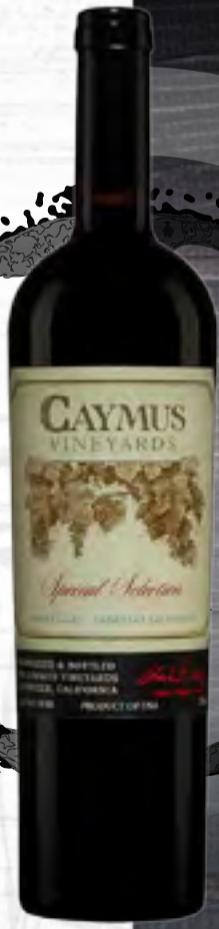
AROMA
Aroma vibrante a zarzamora y cereza negra, sutilmente cubierto con notas cálidas de vainilla.

SABOR
En el paladar es explosivo, brillante y equilibrado; grosella en el centro, con destellos de cacao y tabaco dulce que proporcionan matices y puntos de interés continuamente cambiantes.

BARRICA
De 9 a 10 meses en barrica francesa y americana. 30% barrica nueva.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Se recomienda acompañar con cordero, chamocho al horno suavemente condimentado, ideal con la alta cocina a base de cortes de carne roja.



TIPO
Tinto.

BODEGA
Caymus Vineyard.

VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Napa Valley, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Profundo, de color escarlata oscuro, con matices violáceos.

AROMA
Aroma casi asertivo y seductivo de humidificador de tabaco dulce. El aroma es el resultado de un encantador roble francés maduro, un Cabernet singular y de alta calidad, que despierta los sentidos y exige su atención.

SABOR
La impresión inicial en el paladar es una sensación de textura fina y abundante, que continua ampliándose y expandiéndose una y otra vez.

BARRICA
De 16 a 18 meses en barrica francesa nueva.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Se recomienda acompañar con alta cocina, cortes de carne roja de caza mayor, carne de res y quesos maduros.

BONANZA

CABERNET SAUVIGNON



TIPO
Tinto.

BODEGA
Caymus Vineyard.

VARIETAL
100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Napa Valley, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Color rojo rubi medio alto con un ribete color cereza. Notas primarias a grosellas y rosas secas con destellos a orujo de uva y tierra fresca recién labrada.

AROMA
La nariz está matizada con roble tostado que confiere un sutil carácter de carne ahumada.

SABOR
Los sabores de arándanos y moras se mezclan con el aroma de la vainilla y el pan tostado, taninos sedosos, suaves y aterciopelados que reviven de nuevo las notas a chocolate y cassis.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Asados a la parrilla, tacos prime, barbacoa de res.

CONUNDRUM



TIPO
Tinto.

BODEGA
Conundrum.

VARIETAL
Mezcla no tradicional de uvas tintas de California.

REGIÓN
Napa Valley, California, Estados Unidos.

COLOR
Rojo intenso púrpura, de capa alta.

AROMA
Casi floral, con toques de lavanda, bayas secas, chocolate aleman, Los aromas son intensos, aterciopelados y maravillosamente atractivos.

SABOR
Un acertijo de sabores, notas a chocolate, ricas zarzamoras, buen equilibrio de taninos, un vino muy expresivo y equilibrado.

RECOMENDADO CON
Platillos sobre todo de sabores intensos, especialmente salsas a base de tomate, especias o comidas realizadas con salsa BBQ... y en realidad cualquier cosa que puedan poner en su parrilla. Sírvase de ligeramente frío a 16 grados centígrados o inclusive a 14 grados centígrados.

EMMOLO

MERLOT

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Emmolo.

VARIETAL

100% Merlot.

REGIÓN

Napa, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO

13.5% Alc. Vol.

COLOR

Profundo color carmín oscuro.

AROMA

En primera nariz, aromas de humo, cuero y especias. Notas de cereza negra y bayas.

SABOR

Vino potente y exuberante pero muy balanceado. Taninos muy bien integrados y un final largo y frutal.

BARRICA

Crianza de 14 meses en barricas de roble francés.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Ideal con carnes rojas, costillar de cordero, quesos maduros.

LIBERTY SCHOOL

CABERNET SAUVIGNON

**TIPO**

Tinto.

BODEGA

Hope Family Wines.

VARIETAL

Cabernet Sauvignon.

REGIÓN

Paso Robles, California.

GRADO ALCOHÓLICO

15.3% Alc. Vol.

COLOR

Profundo rubí oscuro.

AROMA

Aromas intensos a moras azules, grosella negra, zarzamora, cerezas y notas de sándalo, pimienta negra, eucalipto y canela.

SABOR

En paladar se distingue un vino con muy buen cuerpo y taninos aterciopelados. Es frutal pero se nota el aporte suave del tostado de la barrica. Vino muy balanceado y con un frutal y prolongado final.

BARRICA

16 meses en barrica francesa y americana 10% nueva.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Buen acompañante con comida italiana, pizzas, pastas en salsa rojas, carnes asadas a la parrilla.

CATÁLOGO VINOS



VINOS Y LICORES

KANA
Reserve



PATA NEGRA

CAVA BRUT



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.

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

ALBARÍNO



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

SEMDULCE

**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.

PROTOS VERDEJO



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.

CELESTE VERDEJO



TIPO
Blanco.

BODEGA
Familia Torres.

VARIETAL
Verdejo.

REGIÓN
Rueda, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Color dorado pálido límpido y brillante.

AROMA
Destaca por su potencia aromática, con notas varietales a hinojo y a almendra verde sobre un fondo de flores blancas.

SABOR
En boca es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Perfecto como aperitivo, es ideal para acompañar mariscos y pescado fresco como así también frito. Se combina muy bien con ensaladas verdes y aliños cítricos.

¡OJO! CRÍA CUERVOS VERDEJO

PAZO DE SAN MAURO ALBARÍN



TIPO
Blanco.

BODEGA
Pazo de San Mauro

VARIETAL
Albariño.

REGIÓN
D.O. Rías Baixas, España.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

AROMA
Intensidad aromática muy alta con una nariz muy afrutada. Los aromas varietales se expresan de una forma muy nítida, acompañados de frutas y flores blancas.

SABOR
En boca presenta mucha frescura y fruta, con recuerdos cítricos y fruta blanca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Excelente acompañante de todo tipo de mariscos, pulpo, pescados blancos y sushi, además de empanadas de maíz y arroces.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Cría de Cuervos.

VARIETAL
Verdejo.

REGIÓN
Rueda, España.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos.

AROMA
Sus aromas frescos recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo.

SABOR
En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante.

BARRICA
12 meses en barricas 100% francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud).

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Perfecto para beber en cualquier momento, como aperitivo o acompañante de platos ligeros. Armoniza a la perfección con mariscos, pescados a la sal, ceviches, sashimis, arroces y, en general, con sabores delicados, pescados y carnes blancas poco condimentadas.

XADOMEcq BLANCO



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.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Domecq.

VARIETAL
60% Chardonnay, 40% Viognier.

REGIÓN
Valle de Guadalupe y Nuevo San Vicente, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo paja con destellos platinados.

AROMA
Intensidad media, manzanilla, notas tostadas, y cítricas (mandarina).

SABOR
Acidez media, carácter sedoso, mantecoso, reafirmando las notas tostadas y cítricas (mandarina).

BARRICA
Fermentado en barrica de roble Francés de segundo uso durante 8 meses.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para acompañar crustáceos, como camarones y langosta, salsa a base de mantequilla, pastas medianamente condimentadas, quesos semi maduros, pescados, enchiladas suizas, e incluso chiles en nogada.



CHATEAU DOMEcq

MARIATINTO

BLANCO



L.A. CETTO

CHARDONNAY

**TIPO**

Blanco.

BODEGA

Mariatinto.

VARIETAL

Moscato Canelli.

REGIÓN

Valle de Guadalupe, México.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

COLOR

Color amarillo limón, brillante y limpio.

AROMA

En nariz es potente y exuberante.

SABOR

Gran boca media que recuerda los cítricos y fruta de hueso fresca.

BARRICA.

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada para prolongar la fermentación por 14 días.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

Es un vino gastronómico con un amplio abanico de maridajes gracias a su fresca acidez y complejo retrogusto tropical.

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.



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.

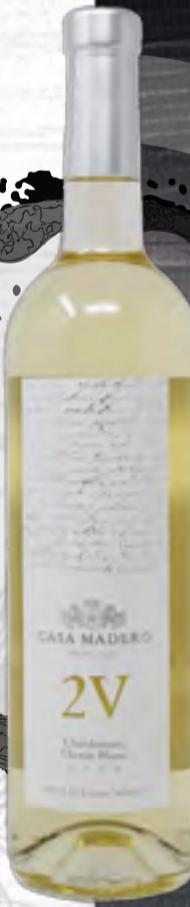
CAPACIDAD
750ml.

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



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.

L.A. CETTO SIERRA BLANCA, SAUVIGNON BLANC



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.

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 confirmarán 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



DON LEO

SAUVIGNON BLANC



TIPO
Blanco.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y de aspecto limpio.

AROMA
Intensamente aromático, con notas cítricas como lima y toronja, fruta tropical (maracuyá), hierba fresca recién cortada y un toque mineral salino.

SABOR
En boca es vibrante, con acidez firme y refrescante.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Marida a la perfección con mariscos frescos, ceviche, carpaccio de pescado, ensaladas cverdes con frutas, cocina asiática ligera (como sushi o pad thai) y quesos de cabra.

DON LEO

STELLAR



TIPO
Blanco.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillón y Gewurztraminer.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.9% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo paja muy brillante.

AROMA
De gran intensidad aromática, predominando cítricos como: naranja, toronja y mandarina.

SABOR
En boca presenta una delicada dulzura como ate de membrillo y acidez fresco, es suave y muy agradable al paladar.

CAPACIDAD
500ml.

RECOMENDADO CON
ideal para acompañar quesos maduros, frutas frescas y algunos postres basados en frutas.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
13.8% Alc. Vol.

COLOR
Presenta un color amarillo pálido pajizo brillante y muy limpio, con buena viscosidad en la copa.

AROMA
Muy aromático, e intenso, se caracteriza por las notas de la cepa, principalmente encontramos piña, manzana verde, pomelo, lima y ligeramente herbal como té limón.

SABOR
Al entrar presenta una fresca y agradable acidez, con buena permanencia y en post gusto se recuerdan los aromas frutales.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Se recomienda consumirlo solo o como aperitivo, puede acompañar perfectamente pescados blancos o mariscos, como pescado a la talla o relleno de mariscos, camarones al coco, o una pasta Alfredo con pollo o camarones.



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.

JASMINE MONET

BLACK EXTRA BRUT



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 acomplejan 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.

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

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.

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.

VIENTO DEL SUR

SAUVIGNON BLANC



TIPO
Blanco.

BODEGA
Viento del Sur.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un color amarillo pálido con tonos verdosos.

AROMA
Sus aromas destacan la toronja de limón, grosella y una mezcla de frutas tropicales con notas florales.

SABOR
En boca es crujiente, refrescante y largo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Coincide con los aperitivos, ceviche, mariscos y ensaladas verdes.

TIPO
Blanco.

BODEGA
Viento del Sur

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
12% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un color amarillo limón pálido.

AROMA
Tiene aromas a cítricos y flores blancas..

SABOR
En paladar es equilibrado y sus sabores nos recuerdan a frutas tropicales.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Combina perfecto con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos y pescados, pollos y quesos suaves.



VIENTO DEL SUR

CHARDONNAY



TIPO
Blanco

BODEGA
Viento del Sur.

VARIETAL
Chardonnay

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un color amarillo brillante.

AROMA
Aromas destacados de melocotón, plátano maduro y frutas tropicales.

SABOR
En boca es equilibrado, con predominio de frutos de los trópicos.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal para combinar con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos, aves y quesos jóvenes.

VIENTO DEL SUR

CHARDONNAY SELECTION



TIPO
Blanco.

BODEGA
Viento del Sur.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo limón medio.

AROMA
Aromas a piña y duraznos..

SABOR
En paladar es equilibrado y sus sabores nos recuerdan a frutas tropicales.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Combina perfecto con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos y pescados, pollos y quesos suaves.

LIBERTAS SAUVIGNON BLANC

TIPO
Blanco.

BODEGA
Libertas.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un color amarillo pálido con tonos verdosos.

AROMA
Sus aromas destacan la toronja de limón, grosella y una mezcla de frutas tropicales con notas florales.

SABOR
En boca es crujiente, refrescante y largo.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Coincide con los aperitivos, ceviche, mariscos y ensaladas verdes.



TIPO
Blanco.

BODEGA
Libertas.

VARIETAL
Chardonnay.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

REGIÓN
Valle Central.

COLOR
Tiene un color amarillo brillante.

AROMA
Tiene aromas destacados de melocotón, plátano maduro y frutas tropicales.

SABOR
En boca es equilibrado, con predominio de frutos de los trópicos.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Coincide con aperitivos, ensaladas verdes, mariscos, aves y quesos jóvenes.



LIBERTAS CHARDONNAY

OPORTO FERREIRA BLANCO



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.

PARRA VIEJA RESERVA CHARDONNAY



TIPO
Blanco.

BODEGA
Parra Vieja.

VARIETAL
Chardonnay.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Tiene un color amarillo dorado brillante.

AROMA
Posee intensos aromas a almendras, piña y toques de vainilla.

SABOR
Tiene una gran persistencia y una armonía fresca en boca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Combina muy bien con pescados, mariscos y platos de pastas cremosas.

AVELEDA FONTE VINHO VERDE



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.

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.

CASAL GARCÍA VINHO VERDE



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.

CINZANO

VERMOUTH



TIPO
Blanco.

BODEGA
Cinzano.

VARIETAL
Glera.

REGIÓN
Italia.

GRADO ALCOHÓLICO
11,5% Alc. Vol.

COLOR
Amarillo pálido brillante.

AROMA
Hierbas aromáticas con algunas notas cítricas.

SABOR
Seco, con un ligero matiz ácido.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ideal con aceitunas, embutidos, carnes frías.

RICCADONNA ASTI

TIPO
Blanco.

BODEGA
Riccadonna.

REGIÓN
Piamonte, Italia.

VARIETAL
Moscata 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.



ROBERT MONDAVI WINERY NAPA CHARDONNAY



TIPO
Blanco.

BODEGA
Robert Mondavi Winery.

REGIÓN
D.O. Central Coast California, Estados Unidos.

VARIETAL
85% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, 10% combinación de uvas blancas.

GRADO ALCOHÓLICO
13.5% Alc. Vol.

COLOR
Limpio y brillante, de color amarillo paja y destellos verdosos.

AROMA
Aromas frutales donde predomina la manzana verde, durazno, nectarina, sutil toque de madera ahumada, jazmín y algunas sensaciones de semillas como las almendras.

SABOR
Sensaciones frutales y ahumadas.

BARRICA
30% del vino tiene 10 meses de crianza en roble francés y americano.

CAPACIDAD
750ml.

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

LA MARCA PROSECCO



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.

ROBERT MONDAVI PRIVATE SELECTION CHARDONNAY



TIPO
Blanco.

BODEGA
Robert Mondavi Winery.

VARIETAL
Chardonnay

REGIÓN
D.O. Central Coast California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% Alc. Vol.

AROMA
Guayaba, pera asiática, cítricos picantes de pomelo.

SABOR
Crema de piña y limón madurada al sol.

CAPACIDAD
750ml.

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

TIPO
Blanco.

BODEGA
Emmolo.

VARIETAL
Sauvignon Blanc.

REGIÓN
Napa, California, Estados Unidos.

GRADO ALCOHÓLICO
12.5% Alc. Vol.

COLOR
Color amarillo claro limpio y brillante con reflejos verdes.

AROMA
Vinos con aromas frescos de cítricos y manzana verde.

SABOR
En boca el vino es seco, crujiente y refrescante, con sabores a pomelo, limón y lima.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Ensaladas verdes.

EMMOLO SAUVIGNON BLANC



CATÁLOGO VINOS



VIÑA
KANA
RESERVA



PATA NEGRA

CAVA BRUT ROSADO



TIPO
Rosado.

BODEGA
Pata Negra.

VARIETAL
50% Pinot Noir, 50% Trepat.

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.

L.A. CETTO PRIMAVERA, CABERNET SAUVIGNON ROSÉ



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

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.



CASA MADERO

VROSADO



DON LEO

ZINFANDEL



TIPO
Rosado.

BODEGA
Casa Madero.

VARIETAL
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

COLOR
Rosa fresa 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, ensaladas con aderezos suaves y ligeros, cocteles, ceviches con un toque de limón, tacos de pescado, empanadas de jaiba y carnes blancas.

TIPO
Rosado.

BODEGA
Don Leo.

VARIETAL
Zinfandel.

REGIÓN
Valle de Parras, Coahuila, México.

GRADO ALCOHÓLICO
10,5% Alc. Vol.

COLOR
Tonalidad de cereza pálido y buena acidez.

AROMA
Frutas rojas frescas que evocan a la frambuesa grosella.

SABOR
Agradable acidez que refresca el paladar y ligeramente se sienten sus taninos, lo cual le proporciona equilibrio a la boca.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Alimentos como salmón, ensaladas y frutas rojas frescas.

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.



EMOTION

MÉDITERRANÉE



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.

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



LA MARCA PROSECCO ROSÉ



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.

LIBERTAS ROSÉ



TIPO
Rosado.

BODEGA
Libertas.

VARIETAL
Rosé.

REGIÓN
Valle Central.

GRADO ALCOHÓLICO
13% Alc. Vol.

COLOR
Brillante color salmón.

AROMA
Sus aromas son frescos y suaves, con notas a frutilla y cerezas.

SABOR
En el paladar es equilibrado, con sabores a frutas rojas.

CAPACIDAD
750ml.

RECOMENDADO CON
Combina a la perfección con aperitivos frios y calientes, carnes de todo tipo, ensaladas y postres dulces.

CATÁLOGO VINOS





MOËT & CHANDON

BRUT IMPÉRIAL



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.

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), frescura 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, frescura 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.

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 frescura, 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).

MOËT & CHANDON

ICE IMPÉRIAL ROSÉ



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 frutosidad y frescura.
Un acabado refrescante, con una nota deliciosamente agrícola de pomelo rosa.

CAPACIDAD

750ml.

RECOMENDADO CON

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

DOM PÉRIGNON

BRUT VINTAGE



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 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.

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.

DOM PÉRIGNON

LUMINOUS BRUT VINTAGE ROSÉ



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 suculencia 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.

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.



LOUIS ROEDERER

CRISTAL



ARMAND DE BRIGNAC

BRUT GOLD



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.

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

