

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** DOMEQ**25** CHATEAU DOMEQ**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 BERINGER

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



VINOS Y LICORES

**KANA**  
Reserve





# VALPARAÍSO

## CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Valparaíso.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Rivera del Duero, España.

**COLOR**  
Granate profundo.

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

**SABOR**  
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# PAGO DE CARRAOVEJAS

## FINCA Y BODEGA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pago de Carraovejas.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
15% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Rivera del Duero, España.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

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

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Federico Paternina.

**VARIETAL**  
85% Tempranillo, 15% Garnacha.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
La Rioja, España.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PATERNINA  
BANDA ROJA RESERVA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Federico Paternina.

**VARIETAL**  
75% Tempranillo, 25% Garnacha.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
La Rioja, España.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PATERNINA  
BANDA AZUL CRIANZA



# PATA NEGRA

## TORO ROBLE



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
Toro, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Menos de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# PATA NEGRA

## VALDEPEÑAS GRAN RESERVA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Valdepeñas, España.

**COLOR**  
Granate profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
80% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Valdepeñas, España.

**COLOR**  
Granate profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PATA NEGRA  
VALDEPEÑAS TEMP/CAB

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Valdepeñas, España.

**COLOR**  
Granate profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PATA NEGRA  
VALDEPEÑAS RESERVA



# PATA NEGRA

## CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

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

**REGIÓN**  
Rioja, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Granate profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, tanino medio, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# PATA NEGRA

## RIBERA DEL DUERO CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pata Negra.

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

**REGIÓN**  
Jumilla, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, tanino suave, cuerpo completo.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PATA NEGRA  
APASIONADO JUMILLA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Ramón Bilbao.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
La Rioja, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo intenso granate.

**AROMA**  
Fruta negra y aromas amaderados.

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

**BARRICA**  
Crianza en barricas de roble americano.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



RAMÓN BILBAO  
CRIANZA



# CUNE CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Cune.

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

**REGIÓN**  
La Rioja, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo granate con tonos azulados.

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

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

**BARRICA**  
Criado en barricas de roble americano durante un año.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# BERONIA CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Beronia.

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

**REGIÓN**  
Rioja, España.

**COLOR**  
Intenso color cereza picota, limpio y muy brillante.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Carne asada, embutidos, queso curado.



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
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 especias 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.



BERONIA  
RESERVA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Bodegas y viñedos Alion.

**VARIETAL**  
Tempranillo Tinto Fino.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
15% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rubí.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**BARRICA**  
Más de 12 meses en barrica.

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



ALION  
RIBERA DEL DUERO



# VEGA SICILIA

## UNICO



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Vega Sicilia.

**VARIETAL**  
94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Morado profundo.

**AROMA**  
Cereza negra, zarzamora, ciruelo rojo, tabaco.

**SABOR**  
Taninos medios altos, cuerpo completo.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# VEGA SICILIA

## VALBUENA 5°



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Vega Sicilia.

**VARIETAL**  
94% Tinto Fino, 6% Merlot.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**COLOR**  
Rubí profundo.

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

**SABOR**  
Semi seco, taninos medios altos, cuerpo completo.

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
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.



PINTIA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Protos.

**VARIETAL**  
Tempranillo, Tinta del País.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**COLOR**  
Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

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

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

**BARRICA**  
18 meses en barricas americanas y francesas. 50% barricas nuevas de roble francés, 30% barricas francesas de un año, 20% barricas americanas de un año. 24 meses en botella.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



PROTOS  
RESERVA



# 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.



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
García Figuero.

**VARIETAL**  
Tempranillo de vides edad promedio más de 60 años.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Intenso color rojo cereza profundo; limpio y brillante.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



FIGUERO  
15 RESERVA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Matarromera.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**COLOR**  
Es limpio y de color rojo rubí.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



MATARROMERA  
CRIANZA



# MATARROMERA

## RESERVA



**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.

# CELESTE

## CRIANZA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Familia Torres.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Atractivo color cereza picota.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**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.



CELESTE  
RESERVA

**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.



ALTOS IBÉRICOS  
CRIANZA RIOJA



# 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.

# ALTOZANO TEMPRANILLO



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Finca Constanca.

**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.



**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.

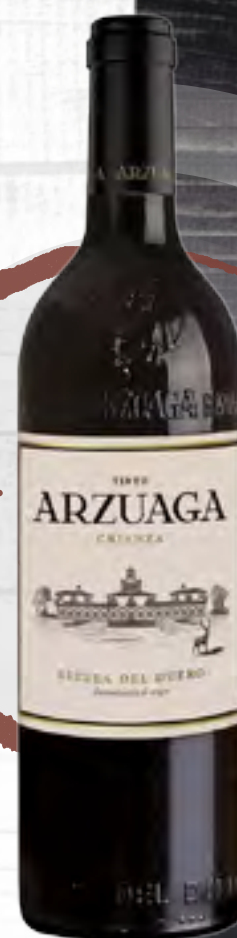
**AROMA**  
Potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado.

**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.



ARZUAGA  
CRIANZA

**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.



DOMINIO FOURNIER  
CRIANZA



# MARQUÉS DE MURRIETA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Marques de Murrieta.

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

**REGIÓN**  
D.O.C. Rioja, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Color rojo granate, brillante y gran carga de color.

**AROMA**  
Las notas son de frutos del bosque pero ya maduros en compota, las notas de madera también está 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.

# ¡OJO! CRÍA CUERVOS

## TEMPRANILLO



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Cría de Cuervos.

**VARIETAL**  
Tempranillo 100%.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, 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 terruño. 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.



**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.



¡OJO! CRÍA CUERVOS  
CRIANZA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Pago de los Capellanes.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
Ribera del Duero, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

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

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

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

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



PAGO DE LOS CAPELLANES  
JOVEN ROBLE



# XA DOMECCQ

## TINTO



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Domeccq.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon, Grenache.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**COLOR**  
Es limpio y de color rojo rubí.

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

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

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

# CHATEAU DOMECCQ



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Domeccq

**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.



ENSAMBLE  
COLINA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Paralelo.

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

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,6% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo oscuro e intenso.

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

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

**BARRICA**  
12 meses en barricas de roble.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



ENSAMBLE  
ARENAL



# MONTE XANIC

CABERNET SAUVIGNON MERLOT



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Monte Xanic.

**VARIETAL**  
60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

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

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

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

**BARRICA**  
12 meses de crianza en roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# MONTE XANIC

GRAN RICARDO



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Monte Xanic.

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

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

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

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

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

**BARRICA**  
18 meses de crianza en barricas de roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Monte Xanic.

**VARIETAL**  
80% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**COLOR**  
Limpio de capa cerrada, tonalidad violácea y color guinda.

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

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

**BARRICA**  
Criado en roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



MONTE XANIC  
CALIXA CABERNET SYRAH

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Monte Xanic.

**VARIETAL**  
Syrah.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**COLOR**  
Limpio de capa cerrada, tonalidad violácea y color guinda.

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

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

**BARRICA**  
9 meses en roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Picaña, carne asada, carnitas y antojitos mexicanos. Quesos jóvenes.



MONTE XANIC  
CALIXA SYRAH



# L.A. CETTO

## CABERNET SAUVIGNON



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe. Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí con tonos violeta, limpio y brillante.

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

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

**BARRICA**  
12 meses en barrica francesa.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# L.A. CETTO

## MERLOT



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Merlot.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo violeta, limpio y brillante.

**AROMA**  
Aromas a frutos rojos frescos destacando frambuesa y grosella.

**SABOR**  
De taninos firmes pero suaves.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Petite Sirah.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,8% Alc. Vol.

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

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

**SABOR**  
Intenso, frutal, con acidez y taninos firmes.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



L.A. CETTO  
PETITE SIRAH

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Zinfandel.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo violeta, limpio y brillante.

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

**SABOR**  
Amable al paladar y de taninos suaves.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

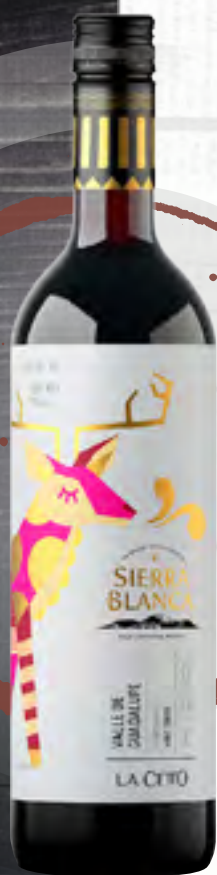


L.A. CETTO  
ZINFANDEL



# L.A. CETTO

SIERRA BLANCA, TEMPRANILLO



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Tempranillo.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,8% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí, limpio y brillante.

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

**SABOR**  
Frutal, equilibrado y de buena estructura.

**BARRICA**  
12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# L.A. CETTO

SIERRA BLANCA, CABERNET SAUVIGNON



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí con ribete violeta, limpio y brillante.

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

**SABOR**  
Redondo a taninos firmes y maduros.

**BARRICA**  
12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
50% Montepulciano, 50% Barbera.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

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

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

**SABOR**  
Complejo que se percibe amable al paladar.

**BARRICA.**  
12 meses en barrica francesa.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



L.A. CETTO  
PENÍNSULA LYRA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Nebbiolo.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí de gran brillantez con ribete violeta.

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

**SABOR**  
Intenso, complejo, frutal y especiado.

**BARRICA**  
12 meses en barrica.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



L.A. CETTO  
RESERVA PRIVADA, NEBBIOLO



# L.A. CETTO

RESERVA PRIVADA, CABERNET SAUVIGNON



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Sangría tenue con ribete marrón.

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

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

**BARRICA**  
14 meses en barrica francesa.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# L.A. CETTO

RESERVA PRIVADA, PETITE SIRAH



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Petite Sirah.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo ciruela profundo, limpio y brillante.

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

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

**BARRICA**  
12 meses en barrica de roble americano.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
60% Cabernet Sauvignon, Shiraz 40%.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

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

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

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

**BARRICA.**  
12 meses en barrica francesa y americana.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



L.A. CETTO  
DON LUIS CONCORDIA

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Merlot.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rubí, con matices ligeramente marrones.

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

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

**BARRICA.**  
12 meses en barrica francesa y americana.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



L.A. CETTO  
DON LUIS MERLOT



# L.A. CETTO

## DON LUIS TERRA



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

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

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo, profundo al centro y ribete ligeramente marrón.

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

**SABOR**  
Flores y frutas secas, carnosos y especiados.

**BARRICA.**  
12 meses en barrica francesa y americana.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# CASA MADERO

## SHIRAZ



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Shiraz.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,90% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí con destellos violetas.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Merlot.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,90% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo rubí con tonos violeta.

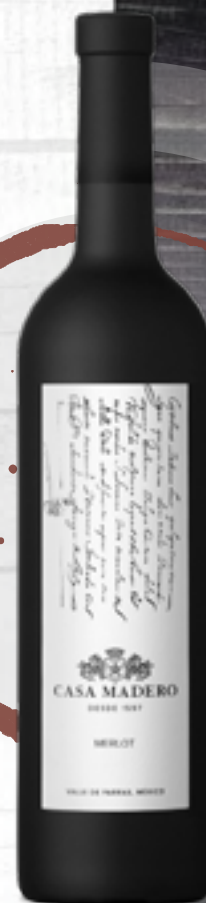
**AROMA**  
Fresco y complejo con aromas de frutos rojos, bayas negras y flores. Destacan los aromas de rosas rojas, violetas, ciruelas, fresas, nueces y cacao.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



CASA MADERO  
MERLOT

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Shiraz.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,90% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo carmín intenso con matices terracota.

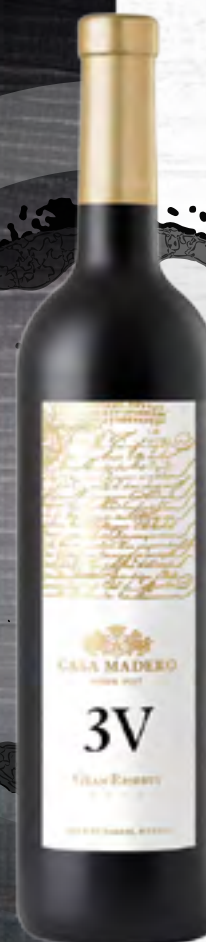
**AROMA**  
Complejo y muy elegante, con aromas que recuerdan a los frutos maduros como higos y ciruela, así como dátil, rosas, nuez de la india, madera y bosque.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



CASA MADERO  
GRAN RESERVA 3V



# CASA MADERO

## 3V



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,70% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo carmín con destellos rubí.

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

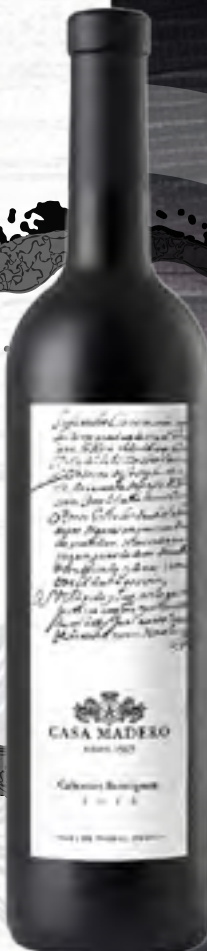
**SABOR**  
Con buen cuerpo, balanceado con taninos dulces y redondos, con buena jugosidad. Final largo y lacertero. Destacando los aromas de eucalipto y flor de jamaica. Al final se confirma su paso en barrica con los recuerdos de almendra, nuez moscada, chocolate y tostado.

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

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

# CASA MADERO

## CABERNET SAUVIGNON



**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..



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Casa de Piedra.

**VARIETAL**  
Cavernet Sauvignon y Tempranillo.

**REGIÓN**  
Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,6% Alc. Vol.

**COLOR**  
Rojo granate intenso, límpido y brillante.

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

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

**BARRICA**  
13 meses en barrica de roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Carnes rojas, venado o quesos semi maduros.



VINO DE PIEDRA

**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

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 LINDE

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.



**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.



**DON LEO**  
CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

**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 traslúcido y limpio refleja la elegancia natural del Pinot Noir.

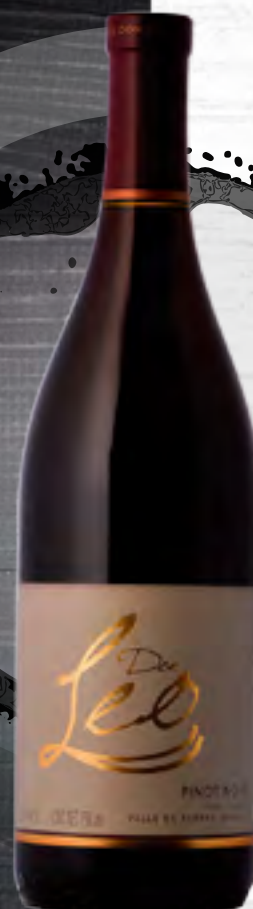
**AROMA**  
Nariz delicada y suferente, con notas frescas de frambuesa y cereza ácida. Se perciben también pétalos de rosa y un fondo sutilmente terroso.

**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.



**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.



**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.

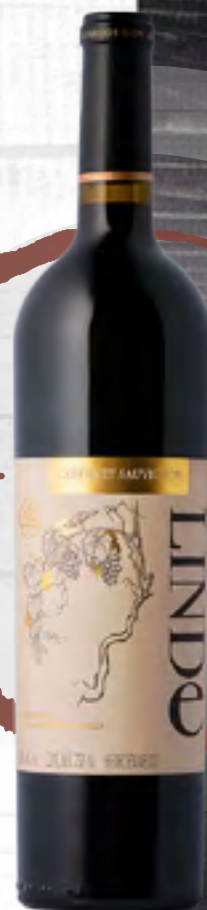
**AROMA**  
Su carácter principalmente frutal, especiado y herbáceo con dejos de pimienta verde, destacando la fresa, cereza, frambuesa y pimienta.

**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 blanco americano, francés y europeo.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



DON LEO LINDE  
CABERNET SAUVIGNON

**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 LINDE  
SHIRAZ



# 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 paraisina 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.



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Luigi Bosca.

VARIETAL  
Cabernet Sauvignon.

REGIÓN  
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO  
14,5% Alc. Vol.

COLOR  
Rojo profundo.

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

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

BARRICA  
12 meses en barrica de roble.

CAPACIDAD  
750ml.

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



LUIGI BOSCA  
DE SANGRE CABERNET

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.



LUIGI BOSCA  
DE SANGRE MALBEC



# 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 preciben taninos equilibrados, de buena estructura, fino y moderno.

BARRICA  
3 meses en barrica de roble francés.

CAPACIDAD  
750ml.

RECOMENDADO CON  
Carnes rojas, carnes blancas y quesos maduros.



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Luigi Bosca.

VARIETAL  
60% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN  
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO  
14% Alc. Vol.

COLOR  
Rojo violáceo con tintes color rubí.

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

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

CAPACIDAD  
750ml.

RECOMENDADO CON  
Carnes rojas, pastas y salteados.



LA LINDA  
RED BLEND

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



# LA LINDA

## 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 frutuosidad y un final rico, profundo y persistente.

**BARRICA**  
6 meses en barricas de roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# FINCA LAS MORAS

## MERLOT



**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.



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Finca Las Moras.

**VARIETAL**  
Malbec.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,5% Alc. Vol.

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



FINCA LAS MORAS  
MALBEC

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Finca Las Moras.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
14% Alc. Vol.

**COLOR**  
Color rubí.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



FINCA LAS MORAS  
CABERNET SAUVIGNON



# TRAPICHE

## MALBEC



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Trapiche.

VARIETAL  
Malbec.

REGIÓN  
Mendoza, Argentina.

COLOR  
Rojo vivo con tintes violáceos.

AROMA  
Aromas frutales a ciruelas y cerezas.

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

CAPACIDAD  
750ml.

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

# 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.



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Concha y Toro.

VARIETAL  
Malbec.

REGIÓN  
Valle de Maipú, Mendoza, Argentina.

COLOR  
Rojo intenso.

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

SABOR  
Taninos redondos con un final persistente.

CAPACIDAD  
750ml.

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



RESERVADO  
MALBEC

TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Concha y Toro.

VARIETAL  
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  
MERLOT



# RESERVADO

## CARMENERE



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Concha y Toro.

VARIETAL  
Carmener.

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.



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Isla Negra.

**VARIETAL**  
Merlot.

**REGIÓN**  
Valle Central, Chile.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12% Alc. Vol.

**COLOR**  
Morado medio.

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

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

**BARRICA**  
Estancia en tanque de acero inoxidable.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



ISLA NEGRA  
MERLOT

**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Palo Alto.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Valle del Maipo, 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.



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.



CUMBRES ANDINAS  
MERLOT

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



**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.

# PARRA VIEJA

## CARMENERE



**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.



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.



LIBERTAS  
CABERNET SAUVIGNON

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.



LIBERTAS  
MERLOT



# FINCA NEGRA

## CABERNET SAUVIGNON



**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.

# FINCA NEGRA

## CARMENERE



**TIPO**  
Tinto.

**BODEGA**  
Miguel Torres Chile.

**VARIETAL**  
Carmenere

**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.



TIPO  
Tinto.

BODEGA  
Cono sur.

VARIETAL  
Pinot Noir.

GRADO ALCOHÓLICO  
13,50% Alc. Vol.

REGIÓN  
Valle de Casablanca, Chile.

COLOR  
Morado medio.

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

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

BARRICA  
Estancia en tanque de acero inoxidable.

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



CONO SUR BICICLETA  
RESERVA

TIPO  
Tinto.

BODEGA  
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



# 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 RESERVA



TIPO  
Tawny.

BODEGA  
Ferreira.

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

REGIÓN  
Douro, Portugal.

COLOR  
Rojo intenso.

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

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

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



TIPO  
Tawny.

BODEGA  
Ferreira.

VARIETAL  
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, 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.



Oporto FERREIRA  
TAWNY 20 AÑOS

TIPO  
Tawny.

BODEGA  
Ferreira

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

REGIÓN  
Douro, Portugal.

COLOR  
Rojo con toques justos.

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

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

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



Oporto FERREIRA  
TAWNY



# 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.

# ROBERT MONDAVI

WINERY CABERNET SAUVIGNON



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.



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, pimienta verde,  
suaves notas de vainilla, café y cocoa.

SABOR  
Confirma sabores de ciruela, pimienta, 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.



ROBERT MONDAVI  
CABERNET SAUVIGNON

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.



CAYMUS  
NAPA CABERNET SAUVIGNON



# CAYMUS

NAPA ZINFANDEL



**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, chamorro al horno suavemente condimentado, ideal con la alta cocina a base de cortes de carne roja.

# CAYMUS

NAPA CABERNET SAUVIGNON SPECIAL SELECTION



**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.



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 casis.

CAPACIDAD  
750ml.

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



BONANZA  
CABERNET SAUVIGNON

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 realzadas con salsa BBQ... y en realidad cualquier cosa que puedan poner en su parrilla. Sírvasse de ligeramente frío a 16 grados centígrados o inclusive a 14 grados centígrados.



CONUNDRUM



# 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 exhuberante 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



VINOS  
BLANCO



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Pata Negra.

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

**REGIÓN**  
Penedés, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo pálido.

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

**SABOR**  
Brut, acidez alta, cuerpo completo.

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Ostión, camarón, atún, cerdo, res.



PATA NEGRA  
CAVA BRUT

**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Santiago Ruiz.

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

**REGIÓN**  
Rias Baixas, España.

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

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

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

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

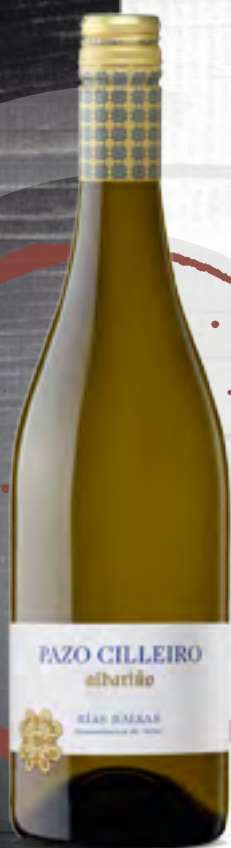


SANTIAGO RUIZ  
ALBARIÑO



# PAZO CILLEIRO

## ALBARIÑO



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Pazo Cilleiro.

**VARIETAL**  
Albariño.

**REGIÓN**  
Rías Baixas, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo oro muy vivo, con reflejos verdosos.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# DIAMANTE

## SEMIDULCE



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Bodegas Franco-Españolas.

**VARIETAL**  
90% Viura, 10% Malvasía.

**REGIÓN**  
La Rioja, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,50% Alc. Vol.

**COLOR**  
Pajizo medio.

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

**SABOR**  
Semidulce, acidez suave, cuerpo medio.

**BARRICA**  
Estancia en tanque de acero inoxidable.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Protos.

**VARIETAL**  
Verdejo.

**REGIÓN**  
Rueda, España.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

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

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

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

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



PROTOS  
VERDEJO

**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
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.



CELESTE  
VERDEJO



# PAZO DE SAN MAURO

## ALBARIÑO



**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.

# ¡OJO! CRÍA CUERVOS

## VERDEJO



**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.



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Domecq.

**VARIETAL**  
Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**COLOR**  
Amarillo paja brillante con matices dorados.

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

**SABOR**  
Entrada agradable con untuosidad y frescura. Acidez equilibrada.

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Pescados y mariscos, perfecto como aperitivo.



XA DOMECQ  
BLANCO

**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



**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.

# L.A. CETTO

## CHARDONNAY



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Chardonnay.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo verdoso, cristalino y brillante.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**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.



L.A. CETTO  
FUMÉ BLANC

**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.

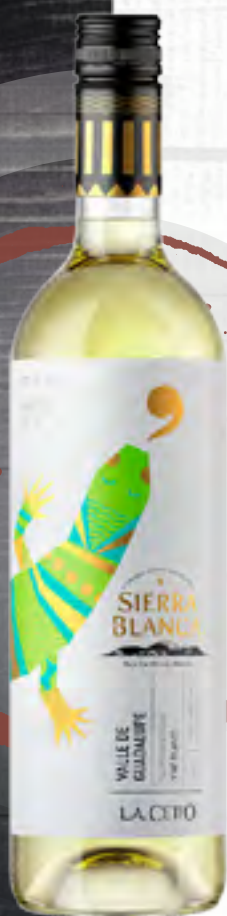


L.A. CETTO  
BLANC DE BLANCS



# 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.

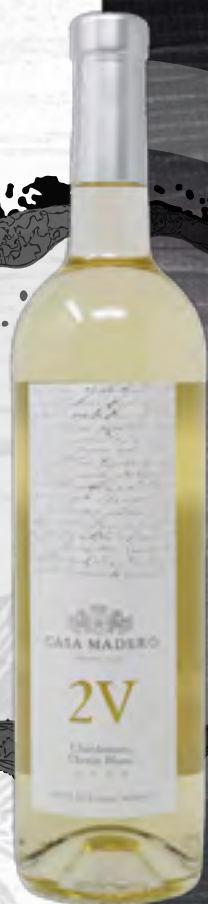
**BARRICA.**  
75 días sobre sus lías en barrica francesa.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# CASA MADERO

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.



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Chardonnay.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo con matices verdes.

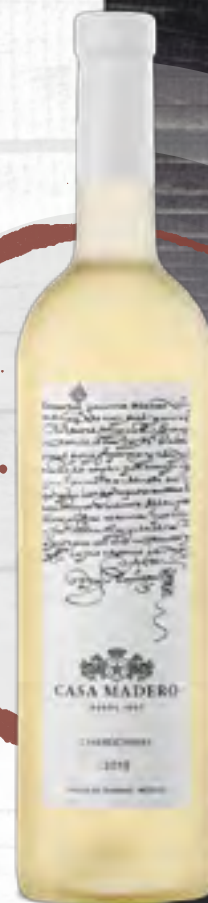
**AROMA**  
Aroma frutal intenso con notas tropicales como piña, durazno, guayaba, manzana, pera y naranja.

**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.



CASA MADERO  
CHARDONNAY

**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Monte Xanic.

**VARIETAL**  
Sauvignon Blanc.

**REGIÓN**  
Valle de Guadalupe, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
13,4% Alc. Vol.

**COLOR**  
Es un vino limpio con tonalidad verde limón.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



MONTE XANIC  
VIÑA KRISTEL



# 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 verdes 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.



DON LEO  
CHARDONNAY

**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Luigi Bosca.

**VARIETAL**  
50% Chardonnay, 50% Semillon.

**REGIÓN**  
Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,1% Alc. Vol.

**COLOR**  
Dorado con reflejos verdosos.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



LA LINDA  
EXTRA BRUT



# CHANDON

## GARDEN SPRITZ



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Chandon.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,5% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**COLOR**  
Naranja brillante.

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

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

**BARRICA**  
Estancia en tanque de acero inoxidable.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# CHANDON

## DELICE



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Chandon.

**VARIETAL**  
Chardonnay.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**COLOR**  
Amarillo brillante con algunos matices verdosos.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Jasmine Monet.

**VARIETAL**  
15% Pinot Noir, 85% Chardonnay.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,8% Alc. Vol.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Mariscos, comida condimentada y aperitivos.



JASMINE MONET  
BLACK EXTRA BRUT

**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Jasmine Monet.

**VARIETAL**  
Chardonnay Viognier.

**REGIÓN**  
Mendoza, Argentina.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,2% Alc. Vol.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Mariscos, comida condimentada y aperitivos.



JASMINE MONET  
WHITE



# ISLA NEGRA

## SAUVIGNON BLANC



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Isla Negra.

**VARIETAL**  
Sauvignon Blanc.

**REGIÓN**  
Valle Central, Chile.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12% Alc. Vol.

**COLOR**  
Pajizo pálido.

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

**SABOR**  
Seco, acidez media, cuerpo medio.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# PALO ALTO

## SAUVIGNON BLANC



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Palo Alto.

**VARIETAL**  
Sauvignon Blanc.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Valle de Maule, Chile.

**COLOR**  
Pajizo pálido.

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

**SABOR**  
Seco, acidez alta, cuerpo medio.

**BARRICA**  
Estancia en tanque de acero inoxidable.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**  
Blanco.

**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.



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 limon 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  
SAUVIGNON BLANC SELECTION



# 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 limon 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.



**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.



LIBERTAS  
SAUVIGNON BLANC

**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



# 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.

# 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.



**TIPO**  
Blanco.

**BODEGA**  
Aveleda.

**VARIETAL**  
Arinto, Loureiro, Trajadura, Fernão Pires.

**REGIÓN**  
Vhino Verde, Portugal.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
9,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Color paja claro con ribetes plateados.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



AVELEDA FONTE  
VINHO VERDE

**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.



TIPO  
Blanco.

BODEGA  
Riccadonna.

REGIÓN  
Piamonte, Italia.

VARIETAL  
Moscatel blanca.

GRADO ALCOHÓLICO  
7% Alc. Vol.

COLOR  
Perlado verdoso.

AROMA  
Aromas de fruta blanca, uva y especias.

SABOR  
Boca frutal, madura y dulce.

CAPACIDAD  
750ml.

RECOMENDADO CON  
Pescados y mariscos.



RICCADONNA ASTI

TIPO  
Blanco.

BODEGA  
Martini.

VARIETAL  
Moscato Bianco.

REGIÓN  
Piamonte, Italia.

GRADO ALCOHÓLICO  
7,5% Alc. Vol.

COLOR  
Amarillo pálido.

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

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

CAPACIDAD  
750ml.

RECOMENDADO CON  
Con postre de crema o ensalada de frutas.



MARTINI ASTI



# 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

## 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.



**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.



ROBERT MONDAVI  
PRIVATE SELECTION CHARDONNAY

**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





VINOS Y LICORES

**KANA**  
Reserve



VINOS  
ROSA  
DOP



# PATA NEGRA

## CAVA BRUT ROSADO



**TIPO**  
Rosado.

**BODEGA**  
Pata Negra.

**VARIETAL**  
50% Pinot Noir, 50% Trepát.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,50% Alc. Vol.

**REGIÓN**  
Penedés, España.

**COLOR**  
Salmón medio.

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

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

**BARRICA**  
Segunda fermentación en botella durante 18 meses.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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

# L.A. CETTO

## BLANC DE ZINFANDEL



**TIPO**  
Rosado.

**BODEGA**  
L.A. Cetto.

**VARIETAL**  
Zinfandel.

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

**GRADO ALCOHÓLICO**  
11,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Salmón, limpio y brillante.

**AROMA**  
Aromas frutales como duraznos, manzana y fresa.

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**

Rosado.

**BODEGA**

L.A. Cetto.

**VARIETAL**

Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN**

Valle de San Vicente, Baja California, México.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12,9% Alc. Vol.

**COLOR**

Carmesí, limpio y brillante.

**AROMA**

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

**SABOR**

Fresco, frutal, ligeramente abocado y de buena acidez.

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

Salmón, mariscos frescos y salseados suaves



L.A. CETTO  
PRIMAVERA, CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

**TIPO**

Rosado.

**BODEGA**

L.A. Cetto.

**VARIETAL**

Zinfandel.

**REGIÓN**

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

**GRADO ALCOHÓLICO**

11,5% Alc. Vol.

**COLOR**

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

**AROMA**

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

**SABOR**

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

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

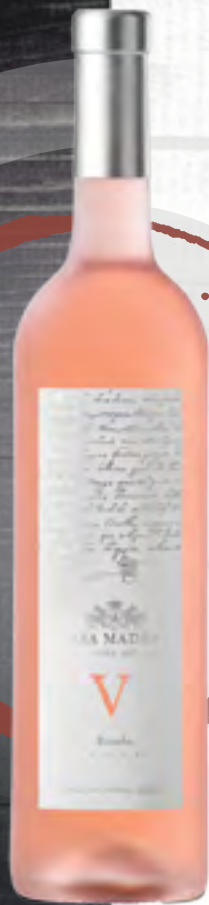


L.A. CETTO  
SIERRA BLANCA, ZINFANDEL ROSÉ



# CASA MADERO

## V ROSADO



**TIPO**  
Rosado.

**BODEGA**  
Casa Madero.

**VARIETAL**  
Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN**  
Valle de Parras, Coahuila, México.

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

# DON LEO

## ZINFANDEL



**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.



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.



JASMINE MONET  
PINK ROSÉ

TIPO  
Rosado.

BODEGA  
Luigi Bosca.

VARIETAL  
Malbec.

REGIÓN  
Mendoza, Argentina.

GRADO ALCOHÓLICO  
13,2% Alc. Vol.

COLOR  
Rosado de aspecto pálido y brillante.

AROMA  
Aromas frescos y expresivos a frutillas y cerezas.

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

CAPACIDAD  
750ml.

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



LA LINDA  
ROSÉ



# 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.



**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.



**MATEUS**  
ROSÉ ORIGINAL

**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 fríos y calientes, carnes de todo tipo, ensaladas y postres dulces.



# CATÁLOGO VINOS





VINOS Y LICORES

**KANA**  
Reserve



CHAMPAGNE



**TIPO**  
Champagne.

**BODEGA**  
Moët & Chandon

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

**REGIÓN**  
Epernay, Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo pajizo dorado con destellos verdes.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



MOËT & CHANDON  
BRUT IMPÉRIAL

**TIPO**  
Champagne.

**BODEGA**  
Moët & Chandon

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

**REGIÓN**  
Epernay, Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
Amarillo vivo con toques dorados.

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



MOËT & CHANDON  
NECTAR IMPÉRIAL



# MOËT & CHANDON

## ROSÉ IMPÉRIAL



### TIPO

Champagne.

### BODEGA

Moët & Chandon

### VARIETAL

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

### REGIÓN

Epernay, Champagne, Francia.

### GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

### COLOR

Rosa con toques ámbar.

### AROMA

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

### SABOR

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

### CAPACIDAD

750ml.

### RECOMENDADO CON

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

# MOËT & CHANDON

## ICE IMPÉRIAL



### TIPO

Champagne.

### BODEGA

Moët & Chandon

### VARIETAL

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

### REGIÓN

Epernay, Champagne, Francia.

### GRADO ALCOHÓLICO

12% Alc. Vol.

### COLOR

Denso, oro profundo con toques ámbar.

### AROMA

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

### SABOR

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

### CAPACIDAD

750ml.

### RECOMENDADO CON

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



**TIPO**

Champagne.

**BODEGA**

Moët & Chandon

**VARIETAL**

45% a 55% Pinot Noir, de los cuales el 10% vino tinto.

35% a 45%, Meunier, del cual el 10% es tinto

5% a 10% Chardonnay.

**REGIÓN**

Epernay, Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12% Alc. Vol.

**COLOR**

Un color reluciente, rosa vivo, con reflejos dorados.

**AROMA**

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

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

**SABOR**

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

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

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



MOËT & CHANDON  
ICE IMPÉRIAL ROSÉ

**TIPO**

Champagne.

**BODEGA**

Dom Pérignon.

**VARIETAL**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

**REGIÓN**

Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12,5% Alc. Vol.

**COLOR**

Amarillo dorado poco intenso.

**AROMA**

La delicada nariz se despliega en franjas de color.

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

**SABOR**

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

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



DOM PÉRIGNON  
BRUT VINTAGE



# DOM PÉRIGNON

## BRUT VINTAGE ROSÉ



### TIPO

Champagne.

### BODEGA

Dom Pérignon.

### VARIETAL

Chardonnay, Pinot Noir.

### REGIÓN

Champagne, Francia.

### GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

### COLOR

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

### AROMA

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

### SABOR

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

### CAPACIDAD

750ml.

### RECOMENDADO CON

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

# DOM PÉRIGNON

## LUMINOUS BRUT VINTAGE



### TIPO

Champagne.

### BODEGA

Dom Pérignon.

### VARIETAL

Chardonnay, Pinot Noir.

### REGIÓN

Champagne, Francia.

### GRADO ALCOHÓLICO

12,5% Alc. Vol.

### COLOR

Champagne de color amarillo pálido con reflejos de oro.

### AROMA

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

### SABOR

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

### CAPACIDAD

750ml.

### RECOMENDADO CON

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



**TIPO**

Champagne.

**BODEGA**

Dom Pérignon.

**VARIETAL**

57% Pinot Noir, 43% Chardonnay.

**REGIÓN**

Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12,5% Alc. Vol.

**COLOR**

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

**AROMA**

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

**SABOR**

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

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



DOM PÉRIGNON  
LUMINOUS BRUT VINTAGE ROSÉ

**TIPO**

Champagne.

**BODEGA**

Lanson.

**VARIETAL**

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

**REGIÓN**

Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12% Alc. Vol.

**COLOR**

Bello rosa asalmonado franco y sutil.

**AROMA**

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

**SABOR**

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

Frutos del mar, pescado y como aperitivo.



LANSON ROSÉ



# LOUIS ROEDERER

## CRISTAL



**TIPO**  
Champagne.

**BODEGA**  
Louis Roederer.

**VARIETAL**  
60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

**REGIÓN**  
Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12% Alc. Vol.

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

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

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

**CAPACIDAD**  
750ml.

**RECOMENDADO CON**  
Ostiones, langostas, venado o chocolate amargo.

# ARMAND DE BRIGNAC

## BRUT GOLD



**TIPO**  
Champagne.

**BODEGA**  
Armand de Brignac.

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

**REGIÓN**  
Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**  
12,5% Alc. Vol.

**COLOR**  
En vista se presenta con un color dorado claro.

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

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

**BARRICA**  
1 año en barricas de roble francés.

**CAPACIDAD**  
750ml.

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



**TIPO**

Champagne.

**BODEGA**

Armand de Brignac.

**VARIETAL**

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir.

**REGIÓN**

Champagne, Francia.

**GRADO ALCOHÓLICO**

12,5% Alc. Vol.

**COLOR**

Rosa pálido.

**AROMA**

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

**SABOR**

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

**CAPACIDAD**

750ml.

**RECOMENDADO CON**

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



ARMAND DE BRIGNAC  
BRUT ROSÉ



# CATÁLOGO VINOS