



# CATÁLOGO 2025

## >> BEBIDAS



DOMINIO DE LA VEGA

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**RECUÉRDAME**

- BLANCO SECO  
3 meses
- Sauvignon Blanc**
- Fresco, seco, afrutado y elegante
- Pescados, mariscos, carnes blancas



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**BOBAL EN CALMA**

- TINTO BARRICA  
9 meses
- Bobal**
- Profundo, fresco, afrutado y suave
- Embutido, carne, arroces, chocolate



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**PARAJE TORNEL**

- TINTO BARRICA  
12 meses (viñedo 50 años)
- Bobal**
- Amplio, sedoso, y elegante
- Carne, caza, guisos, jamón, queso



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**FINCA LA BEATA**

- TINTO BARRICA  
18 meses (cepas centenarias)
- Bobal**
- Amplio, sedoso, y elegante
- Carne, guisos, foie, queso intenso



6° - 8°  
75 CL.  
14,0% vol.

**THE END**

- BLANCO DULCE (VI DE GEL)
- Sauv. Blanc, Chard. y Macabeo**
- Suave, dulce y refrescante
- Foie, dulces y frutas



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**IDILICUM BRUT**

- BRUT JOVEN  
10 meses  
**Macabeo**
- Refrescante, agradable y equilibrado
- Aperitivo, carne ligera, pasta y verdura



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**IDILICUM BRUT NATURE**

- BRUT NATURE JOVEN  
10 meses  
**Macabeo**
- Refrescante, agradable y equilibrado
- Pescado, marisco, aperitivo, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**EXPRESSION**

- BRUT RESERVA  
18 meses (lías)  
**Macabeo**
- Amable, cremoso y agradable
- Aperitivo, carne ligera, pasta, verdura

Disponible también en:



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**AUTHENTIQUE**

- BRUT NATURE RESERVA  
18 meses (lías)  
**Macabeo y Xarel.lo**
- Seco, graso y agradable
- Pescado, marisco, arroces y aperitivo

Disponible también en:



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**ESENCIA**

- SEMISECO RESERVA  
18 meses (lías)  
**Macabeo**
- Dulce, fresco y afrutado
- Postres, dulces y pastas de té



DOMINIO DE LA VEGA

DOMINIO DE LA VEGA



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**ROSÉ RESERVA ESPECIAL**

- BRUT ROSADO RESERVA  
20 meses (lías)  
**Pinot Noir**
- Fresco, goloso, fruta roja dulce
- Pescado, marisco, aperitivo, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**BRUT RESERVA ESPECIAL**

- BRUT RESERVA  
24 meses (lías)  
**Macabeo y Chardonnay**
- Cremoso, largo y elegante
- Pescado, marisco, aperitivo, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**PINAREJO CUVÉE PRESTIGE**

- BRUT NATURE RESERVA  
36 meses (lías)  
**Chardonnay**
- Aterciopelado, intenso, largo y fresco
- Pescado, marisco, arroces y carnes



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**CERRO TOCÓN**

- BRUT RESERVA BLANC DE NOIRS  
36 meses  
**Pinot Noir**
- Refrescante, elegante y con volumen
- Pescados, mariscos, arroces, chocolate

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

**BLANCO DE MARÍA**

BLANCO SECO



**Macabeo y Sauvignon Blanc**

Afrutado, intenso y fresco

Pescados, mariscos, carnes blancas

**ROSADO DE FERMÍN**

ROSADO



**Bobal**

Fresco, afrutado y natural

Aperitivos, arroces, pasta, marisco

**TINTO DE ABEL**

TINTO BARRICA



**Bobal**

Expresivo, fresco y aterciopelado

Carne, caza, guisos, jamón, queso

DOMINIO DE LA VEGA

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

Disponible también en:



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

NUEVO



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**CAVA N°1 BRUT**

BRUT

12 meses (lías)

**Macabeo**

Sedoso, fresco y elegante

Arroces, pescados, ensaladas, pastas

**CAVA N°1 BRUT NATURE**

BRUT NATURE

12 meses (lías)

**Macabeo**

Sedoso, fresco y elegante

Arroces, pescados, ensaladas, pastas

**CAVA N°11 BRUT ROSÉ**

BRUT ROSÉ

12 meses (lías)

**Pinot Noir y Garnacha**

Fresco, frutal y elegante

Pescado, pasta, arroces, frutas rojas



## EL MOLLET



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

### ROQUES NEGRES BLANCO

BLANCO JOVEN

**Macabeo**  
Fresco, largo y mediterráneo  
Aperitivo, pescado, marisco y arroces



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

### ROQUES NEGRES TINTO

TINTO JOVEN

**Syrah y Tempranillo**  
Fresco, ligero y agradable  
Arroces, carnes ligeras, pasta, pizza



16° - 18°  
75 CL.  
13,0% vol.

### ROQUES NEGRES SYRAH

TINTO ROBLE  
6 meses

**Syrah**  
Amplio, fresco, maduro y agradable  
Arroces, carnes, ensaladas, embutido



6° - 8°  
75 CL.  
14,0% vol.

### LES MARES BLANC DE NOIR

BLANC DE NOIR (lías)

**Garnacha**  
Fresco, aromático, untuoso y persistente  
Arroces, mariscos y pescados



8° - 10°  
75 CL.  
14,5% vol.

### SOMNIS DE PACO

BLANCO (lías)  
4 meses - Prod. Limitada: 750 bot.

**Macabeo y Garnacha Blanca**  
Aromático, fresco, untuoso, elegante y largo  
Mojama, pescado al horno, guisos

NUEVO

# ZINIO

B O D E G A S

## ZINIO



14° - 16°   
75 CL.   
14,0% vol.

### SEÑORÍO DE UÑUELA

TINTO JOVEN

**Tempranillo**

Suave, carnosos y armónico

 Carnes, guisos, jamón y queso curado



14° - 16°   
75 CL.   
14,0% vol.

### ZINIO TINTO

TINTO JOVEN

**Tempranillo**

Suave, carnosos y armónico

 Carnes, guisos, jamón y queso curado



16° - 18°   
75 CL.   
14,0% vol.

### ZINIO CRIANZA

TINTO CRIANZA

12 meses

**Tempranillo**

Sabroso, redondo, amplio y largo

 Carnes, asados, jamón y queso curado



Vino de Comarca "Alto Najerilla"



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**VALCUERNA BLANCO**

BLANCO (SOBRE LÍAS)  
3-5 meses  
Viura, Garnacha Blanca y Malvasía  
Fresco, ligero, afrutado y elegante  
Aperitivo, jamón, pescados o mariscos



8° - 10°  
75 CL.  
13,0% vol.

**VALCUERNA CLARETE**

ROSADO CLARETE (SOBRE LÍAS)  
3-5 meses  
Garnacha Tinta y Viura  
Aromático, fresco, final largo y complejo  
Aperitivo, pescado, arroces, pastas



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**VALCUERNA TINTO**

TINTO JOVEN  
Tempranillo y Garnacha Tinta  
Afrutado, aromático y de final largo  
Carnes, guisos, jamón y queso curado

Vino de Paraje



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**MADAM**

BLANCO (SOBRE LÍAS)  
5 meses  
Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca  
Fresco, floral, untuoso y elegante  
Aperitivo, pescados, mariscos y arroces



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**VALCUERNA CRIANZA**

TINTO CRIANZA  
12 M barrica + 12 M hormigón  
Tempranillo y Garnacha Tinta  
Afrutado, aromático y de final largo  
Carnes, guisos, jamón y queso curado

VALCUERNA  
Viticultores con Origen  
VALCUERNA

Colección Parcelas, Viñas Clasificadas



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**RELEVO TINTO**

TINTO DE AUTOR  
12 meses  
Tempranillo, Garnacha Tinta y Mazuelo  
Fresco, vibrante, frutal, pulido y untuoso  
Carnes, guisos, jamón y queso curado

Viñedos Históricos de la Familia



Ed. Limitada:  
1863 botellas

16° - 18°  
75 CL.  
13,0% vol.

**RELEVO BLANCO 2013**

BLANCO (VIÑAS VIEJAS)  
9 M barrica + 2 M Inox + 9 años botella  
Viura y Garnacha Blanca  
Fresco, aromático, frutal y equilibrado  
Carnes blancas, pescados y queso



Ed. Limitada:  
652 botellas

16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**VALCUERNA CDVIN**

TINTO DE AUTOR  
14 meses  
Garnacha  
Frutal, mineral, elegante y final largo  
Carnes, caza, asados, jamón y queso



Ed. Limitada:  
1800 botellas

16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**BARRANCO DE LA MOLINERA**

TINTO DE AUTOR  
16 meses  
Tempranillo y otras  
Fresco, vibrante, frutal, mineral y pulido  
Carnes, caza, asados, jamón y queso



5° - 6°  
75 CL.  
10,5% vol.

**BLANCO SEMIDULCE**

**BLANCO SEMIDULCE**  
**Sauvignon Blanc**  
Vibrante, suave dulzor, fresco y sugerente  
Aperitivo, entrante, pasta y arroces



5° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**BLANCO**

**BLANCO SECO**  
3 meses (lías)  
**Viura, Garnacha Blanca y Tempr. Blanco**  
Fresco, cítrico, frutal, floral y largo  
Mariscos, pescados y comida picante



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**BLANCO SOBRE LÍAS**

**BLANCO BARRICA**  
6 meses (lías)  
**Garnacha Blanca y Tempr. Blanco**  
Fresco, cremoso, untuoso y salino  
Arroces, pescados, marisco, pasta



8° - 12°  
75 CL.  
12,0% vol.

**TRES VIÑAS**

**BLANCO RESERVA**  
12 meses  
**Viura, Malvasía y Garnacha Blanca**  
Complejo, elegante, profundo  
Cocido, legumbres, carnes, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

**ROSADO LÁGRIMA**

**ROSADO DE LÁGRIMA**  
**Garnacha y Tempranillo**  
Fresco, afrutado y elegante  
Pescado, pasta, arroces, marisco

BARON DE LEY  
RIOJA  
**BARÓN DE LEY**



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

**GRACIANO**

**TINTO BARRICA**  
15 meses  
**Graciano**  
Intenso, fresco, frutos rojos  
Confit de pato, codillo y queso azul



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**MATURANA**

**TINTO BARRICA**  
18 meses  
**Maturana**  
Sabroso, amplio y largo  
Carnes rojas, cordero y caza



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**MARTÍN ZURBANO**

**TINTO CRIANZA**  
12 meses  
**Tempranillo y Garnacha**  
Maduro, suave y redondo  
Carnes rojas, guisos, jamón y queso



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

**B. LEY RESERVA**

**TINTO RESERVA**  
20 meses  
**Tempranillo**  
Potente, untuoso, fresco y largo  
Carnes, asados, jamón y queso



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**FINCA MONASTERIO**

**TINTO DE AUTOR**  
18 meses  
**Tempranillo y otras**  
Coloso, persistente, fruta y tostados  
Carnes, asados, jamón y queso



## MEDIEVO



Disponible también en:

16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

## MEDIEVO CRIANZA

- TINTO BARRICA  
12 meses
- Tempr., Garnacha, Graciano y Mazuelo**  
Redondo, suave y equilibrado
- Asados, embutidos, quesos, legumbres

8° - 11°  
75 CL.  
13,5% vol.

## TUERCEBOTAS BLANCO

- BLANCO
- Tempranillo Blanco**  
Suave, glicérico, especiado y floral
- Pescados y quesos azules

16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

## TUERCEBOTAS TINTO

- TINTO CRIANZA  
12 meses
- Graciano**  
Potente, fresco, glicérico y maduro
- Confit de pato, codillo y queso azul



## PERGAMINO



Disponible también en:

16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

## PERGAMINO CRIANZA

- TINTO CRIANZA  
14 meses
- Tempranillo, Garnacha y Graciano**  
Sabroso, pulido, redondo y largo
- Asados, carnes, jamón y queso



## V. ALDEANUEVA



## LOS SEÑORES

BLANCO / ROSADO / TINTO  
(COSECHERO SIN D.O.)

Selección de uvas de la zona



PAGODEVALLEGARCÍA

PAGO DE VALLEGARCÍA



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**VALLEGARCÍA VIOGNIER**

**BLANCO BARRICA**  
6 meses (crianza sobre lías)  
**Viognier**  
Con estructura, untuoso, elegante  
Queso, verdura, bacalao, cocina japonesa



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**VALLEGARCÍA SYRAH**

**TINTO CRIANZA**  
12 meses  
**Syrah**  
Fresco, sabroso, agradable y largo  
Arroz, carnes, postres y chocolate negro

Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
15,5% vol.

**VALLEGARCÍA GARNACHA-CARIÑENA**

**TINTO CRIANZA**  
12 meses  
**Garnacha, Cariñena y Monastrell**  
Aromático, suave y agradable  
Encurtidos, cocina oriental y parrilladas

NUEVO



16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

**PETIT HIPPERIA**

**TINTO CRIANZA**  
10 meses  
**Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot y otras**  
Fresco, afrutado, agradable y largo  
Arroces de carne, carnes, estofados



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**HIPPERIA**

**TINTO CRIANZA**  
18 meses  
**Cab. Sauv., Cab. Franc, Merlot y otras**  
Complejo, elegante y largo  
Carnes, asados, jamón y queso curado

GARCÍA DE LARA



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**VILLALOBILLOS AIRÉN**  
BLANCO

- Airén (Pie Franco de 1935)**
- Sabroso, acidez viva, graso, persistente
- Carne de ave, pescados, quesos suaves



NUEVO

16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**VILLALOBILLOS TINTO DE LA PÁMPANA BLANCA**

- TINTO CRIANZA**
- 12 meses barrica + 3 meses inox.
- Tinto de la Pámpana Blanca**
- Fresco, mineral, jugoso y vibrante.
- Carne de caza, embutido, pescado al horno



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**LA CUEVA COLORÁ**

- TINTO CRIANZA**
- 12 meses barrica + 10 meses botella
- Cencibel (Tempranillo)**
- Maduro, poderoso, elegante, sedoso y largo
- Carne de caza, embutido, pescado al horno



**REJADORADA**



6° - 8°   
75 CL.   
13,5% vol.

**TREMIS**

-  BLANCO SECO FERM. BARRICA
-  **100% Moscatel grano menudo**
-  Seco, mineral, cítrico, complejo
-  Pescados, mariscos, oriental



16° - 18°   
75 CL.   
14,5% vol.

**REJADORADA**

-  TINTO ROBLE
- 6 meses
-  **Tinta de Toro (Tempranillo)**
-  Cuerpo, moderno y agradable
-  Carnes, caza, estofados y quesos



16° - 18°   
75 CL.   
14,5% vol.

**NOVELLUM**

-  TINTO CRIANZA
- 12 meses
-  **Tinta de Toro (Tempranillo)**
-  Amplio, robusto, largo y sedoso
-  Carnes rojas, arroces, guisos y quesos



16° - 18°   
75 CL.   
14,5% vol.

**SANGO**

-  TINTO RESERVA
- 18 meses
-  **Tinta de Toro (Viñas Viejas)**
-  Sedoso, amplio y potente
-  Carnes rojas, queso curado, chocolate



CÉSAR PRÍNCIPE



8° - 10°   
75 CL.   
13,0% vol.

**CLARETE DE LUNA**

ROSADO (CLARETE)

**Tempranillo, Verdejo y Albillo**

Fresco, frutal, divertido y goloso

De trago fácil, en copa o porrón



8° - 10°   
75 CL.   
13,0% vol.

**CHARLATÁN**

ROSADO

**Garnacha Tinta**

Fresco, de vibrante acidez y persistente

Ensaladas, arroces y pastas suaves



12° - 14°   
75 CL.   
14,0% vol.

**13 CÁNTAROS NICOLÁS**

TINTO ROBLE

8 meses

**Tempranillo**

Fresco, afrutado y goloso

Embutidos, quesos, carnes blancas y pizzas



16° - 18°   
75 CL.   
14,5% vol.

**CÉSAR PRÍNCIPE**

TINTO CRIANZA

14 meses

**Tempranillo (viñas viejas)**

Elegante, fino, maduro y largo

Lechazo, carnes rojas y guisos



7° - 9°  
75 CL.  
14,0% vol.

**KYRA**

- BLANCO FERM. BARRICA (LÍAS)  
6 meses barrica  
**100% Albarin**
- Intenso, complejo, cítrico, floral y sedoso
- Ensaladas, pastas y pescado al horno



8° - 9°  
75 CL.  
13,0% vol.

**GURDOS**

- ROSADO JOVEN ("MADREO")
- 100% Prieto Picudo**
- Afrutado, finas burbujas, fresco y agradable
- Ensaladas, pastas, carnes y pescado al horno



**GORDONZELLO**



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**LA COSTANA**

- TINTO CRIANZA  
12 meses  
**100% Prieto Picudo**
- Complejo, estructurado, suave y redondo
- Queso curado, platos de cuchara y carnes



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**PEREGRINO 14**

- TINTO CRIANZA  
14 meses  
**100% Prieto Picudo**
- Agradable, persistente, equilibrado. Taninos finos
- Queso curado, platos de cuchara y carnes



6° - 8°  
75 CL.  
9,0% vol.

**ANTOJO**

- BLANCO DULCE
- 100% Verdejo**
- Dulce, sabroso, untuoso y goloso.
- Perfecto como aperitivo o con postres



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**CHARDONNAY JOVEN**

- BLANCO JOVEN
- Chardonnay**
- Fresco, seco y persistente
- Aperitivo, carnes ligeras, pasta y sushi



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**CHARD. FERM. BARRICA**

- BLANCO FERMENTADO BARRICA
- 6 meses
- Chardonnay**
- Con estructura, largo y elegante
- Verduras, pescados a la brasa o horno



NUEVO

12° - 14°  
75 CL.  
13,5% vol.

**CHARDONNAY RESERVA**

- BLANCO RESERVA
- 12 meses barrica
- Chardonnay**
- Fruta madura, frutos secos, elegante, con estructura
- Lubina al horno, langostinos, mariscos, ave asada



6° - 8°  
37,5 CL.  
14,0% vol.

**ESENCIA**

- BLANCO RESERVA
- 30 meses (lías)
- Chardonnay pasificado (botritis noble)**
- Dulce, fino y elegante
- Alta gastronomía



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**ROSADO DE ALBA**

- ROSADO JOVEN
- Cabernet Sauvignon y Garnacha**
- Afrutado, fresco y largo
- Arroces, pasta, marisco, verduras



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

**TINTO CLÁSICO**

- TINTO ROBLE
- 4 meses
- Tempranillo**
- Fresco, afrutado y agradable
- Embutido, guisos, bacalao, carnes blancas



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**TINTO CRIANZA**

- TINTO CRIANZA
- 12 meses
- Cab. Sauv., Tempranillo y Merlot**
- Sabroso, potente, equilibrado y elegante
- Carnes rojas y asados, potajes y salsas

Disponibles también en:



16° - 18°  
75 CL.  
13,5% vol.

**PINOT NOIR**

- TINTO ROBLE
- 9 meses
- Pinot Noir**
- Suave, agradable, cereza madura
- Comidas ligeras, aperitivos, arroces



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**DEYO MERLOT**

- VINO DE AUTOR
- 14 meses
- Merlot**
- Intenso, redondo y elegante
- Carne roja, caza, guisos con salsas

D.O. NAVARRA



MONTECIERZO

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA



Txomin Etzaniz

TXOMÍN ETXANIZ

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

Ecológico



6° - 8°  
50 CL.  
10,5% vol.

NUEVO

EMERGENTE ROSADO

ROSADO JOVEN DE LÁGRIMA

Garnacha y Cabernet Sauvignon

Afrutado, fresco y vibrante

Arroces, pasta, marisco, aperitivos

EMERGENTE SEMIDULCE

BLANCO SEMIDULCE

100% Moscatel grano menudo

Afrutado, refinado y suave

Aperitivos, foie, quesos, postres



6° - 8°  
75 CL.  
11,0% vol.

TXAKOLÍ TXOMÍN ETXANIZ

BLANCO JOVEN

Ondarrabi Zuri

Fresco, ligeramente ácido y carbónico

Anchoas, bonito, pescado y marisco



Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**ALDEYA CHARDONNAY**

BLANCO

**Chardonnay**  
Persistente, carnosos y refrescantes  
Pescados, pollo, platos de pasta

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**ALDEYA ROSÉ**

ROSADO

**Garnacha**  
Frutal, fresco, equilibrado y sabroso  
Arroz, pasta, marisco, aperitivos

Ecológico



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**ALDEYA GARNACHA**

TINTO

**Garnacha**  
Jugoso, afrutado, sedoso y persistente  
Carnes, arroz, guisos y entrantes

Ecológico



7° - 9°  
75 CL.  
13,5% vol.

**SERENDIPIA BLANCO**

BLANCO BARRICA  
6 meses  
**Chardonnay**

Con cuerpo, sabroso, expresivo y largo  
Verduras, pescados a la brasa o al horno



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**SERENDIPIA TINTO**

TINTO BARRICA  
12 meses  
**Syrah**

Fresco, frutal, vivo y amable  
Carnes rojas, carpaccios, caza, confits

**AYLÉS**

VINO DE PAGO

RAMÓN REULA - ESTATE WINE

**PAGO AYLÉS**



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**CUESTA DEL HERRERO**

TINTO BARRICA (Vino de parcela)  
6 meses  
**Garn., Tempr., Merlot y Cab. Sauv.**  
Elegante, intenso, frutal y equilibrado  
Tapas, arroz, embutidos y brasas



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**SENDA DE LEÑADORES**

TINTO BARRICA (Vino de parcela)  
10 meses  
**Garn., Tempr., Merlot y Cab. Sauv.**  
Cuerpo, potencia, elegante, fresco y largo  
Carnes, guisos, estofados y queso curado



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**3 DE TRES MIL**

TINTO CRIANZA  
12 meses  
**Garnacha, Merlot y Cab. Sauvignon**  
Fruta negra madura, complejo y elegante  
Carnes, platos de caza, arroz



**RAMÓN REULA**  
Family Wines

*Ecológico*



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.



**UNEXPECTED**

BLANCO



**Chardonnay**

Flores blancas, pera. Fresco, elegante y suave  
Arroces, pescado, marisco y carnes suaves

*Ecológico*



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.



**UNEXPECTED**

TINTO ROBLE



**Garnacha**

Fruta negra y frambuesa, cacao. Goloso.  
Carnes, arroces, guisos y embutidos



## BODEGAS VAL DE HORNA



NUEVO

6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

### EL CHIQUER

BLANCO

- Crianza sobre lías en tanques ovoides
- Macabeo (viñas viejas de altura)**
- Cremoso, carnoso, redondo y largo
- Verduras, pescados a la brasa o horno



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

### EL CHIQUER

TINTO JOVEN

- Ligería crianza en tanques ovoides
- Garnacha (viñas viejas de altura)**
- Pura fruta, expresión varietal
- Carnes, arroces, guisos y embutidos



16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

### VAL DE HORNA

TINTO ROBLE

- Envejecido en barrica
- Garnacha (viñas muy viejas de altura)**
- Elegante, moderno, complejo, Mineral.
- Carnes, arroces, guisos y embutidos



NUEVO



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**12 LUNAS**

TINTO ROBLE  
9 meses

**Cab. Sauv., Garnacha, Tempr., Syrah y Merlot**  
Fresco, suave, aterciopelado y largo  
Carnes, arroces, quesos y cocina fusión



6° - 8°  
75 CL.  
14,0% vol.

**12 LUNAS BLANCO**

BLANCO SOBRE LÍAS  
4 meses

**Chardonnay y Gewürztraminer**  
Sedoso, graso, perfumado y elegante  
Carnes blancas, pescado blanco al horno



8°  
75 CL.  
14,0% vol.

**12 LUNAS ROSADO**

ROSADO SOBRE LÍAS  
4 meses  
**Syrah**

Intenso, largo, afrutado y fresco  
Aperitivos, arroces, marisco, pasta



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**12 LUNAS GARNACHA**

TINTO  
9 meses  
**Garnacha**

Afrutado, vibrante, suave, con volumen  
Carne roja, pastas de salsas potentes



6° - 8°  
75 CL.  
13,0% vol.

**12 LUNAS GEWÜRZTRAMINER**

BLANCO SOBRE LÍAS (3000 bot.)  
3 meses

**100% Gewürztraminer**  
Floral, vivo, fresco, elegante y largo  
Aperitivo, quesos intensos, cocina oriental



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**CANTO DEL GRILLO CRI, CRI**

BLANCO SOBRE LÍAS  
6 meses (crianza sobre lías)  
**Chardonnay**

Fresco, sedoso, intenso y largo  
Verduras, pescados a la brasa o al horno



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**HOP HOP**

TINTO ROBLE  
13 meses  
**Garnacha y Syrah**

Con cuerpo, aterciopelado y goloso  
Todo tipo de carnes, jamón, confits



16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

**GRILLO**

TINTO ROBLE  
13 meses

**Syrah, Cab. Sauv., Garnacha y Merlot**  
Con volumen, redondo, suave y largo  
Foie, salmón con hojaldre, confit pato



16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

**SUPER GRILLO**

TINTO ROBLE  
16 meses

**Syrah y Cabernet Sauvignon**  
Fruta negra, suave, poderoso y largo  
Parrilla, cordero estofado y caza



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**FINCA LAS HORNIAS**

**BLANCO JOVEN**  
**Verdejo**  
Frutal, herbáceo, sabroso y largo  
Arroces, cremas frías y quesos frescos



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**VIÑA PÉREZ**

**BLANCO JOVEN**  
**Verdejo**  
Frutal, herbáceo, sabroso y largo  
Arroces, cremas frías y quesos frescos



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**RANTAMPLÁN**

**BLANCO (2 M. SOBRE LÍAS)**  
**Verdejo**  
Fresco, frutal, herbáceo, sabroso y largo  
Arroces, pescado y queso fresco



6° - 8°  
75 CL.  
11,0% vol.

**LAGAR DEL REY SEMIDULCE**

**BLANCO SEMIDULCE**  
**Verdejo**  
Afrutado, fresco y ligeramente dulce  
Aperitivo, entrantes, postres



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**SOTAVENTO**

**BLANCO (4 M. SOBRE LÍAS)**  
**Verdejo**  
Intenso, fresco, sabroso y largo  
Pescado, arroces, cremas frías y queso



6° - 8°  
75 CL.  
13,5% vol.

**LAGAR DEL REY**

**BLANCO (4 M. SOBRE LÍAS)**  
**Verdejo**  
Intenso, fresco, sabroso y largo  
Pescado, arroces, cremas frías y queso



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**LAGAR DEL REY**

**TINTO ROBLE**  
5 meses  
**Tempranillo**  
Amable, estructurado, fruta negra  
Caza, carne roja, asado, embutido, queso



## TAMARAL



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

### TAMARAL ROBLE

 TINTO ROBLE  
4 / 6 meses  
**Tempranillo**  
 Frutal, expresivo y agradable final  
 Embutidos, carnes, quesos curados



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

### TAMARAL CRIANZA

 TINTO CRIANZA  
14 meses  
**Tempranillo**  
 Intenso, untuoso, maduro y largo  
 Carnes, guisos, jamón y queso curado

# Tábula

BODEGAS Y VIÑEDOS

## TÁBULA



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

### DAMANA 5

TINTO ROBLE  
5 meses  
**Tempranillo**



Afrutado, fresco, goloso y vivaz

Guisos, verduras, ibéricos y carnes rojas



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

### DAMANA CRIANZA

TINTO CRIANZA  
12 meses  
**Tempranillo**



Amplio, suave, elegante y persistente

Carnes, guisos, jamón y queso curado



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

### TÁBULA

TINTO DE AUTOR  
14-16 meses barrica + 6 meses tina  
**Tempranillo**



Tanino pulido, fresco, amplio y persistente

Carne, guisos, asado, legumbres y quesos



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

### GRAN TÁBULA

TINTO DE AUTOR  
16-18 meses barrica + 6 meses tina  
**Tempranillo**



Potente, intenso, agradable, suave y largo

Carne, guisos, asado, legumbres y quesos



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

### CLAVE DE TÁBULA

TINTO DE AUTOR  
12 meses barrica + 12 meses foudre  
**Tempranillo (Finca La Morejona)**



Agradable, fino y elegante

Carnes rojas, asados, platos de caza



Carmelo Rodero

CARMELO RODERO

GUÍA 2025  
DE VINOS  
GOURMETS  
Mejor Tinto Crianza



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**CR 9 MESES**

**TINTO ROBLE**  
9 meses  
**Tempranillo**  
Amplio, redondo y elegante  
Guisos, verduras, ibéricos y carnes rojas



Disponible también en:



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**CR CRIANZA**

**TINTO CRIANZA**  
15 meses  
**Tempranillo y Cab. Sauvignon**  
Estructurado, carmoso, intenso y largo  
Platos de cuchara, carnes y guisos



NUEVO

16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

**CR RAZA**

**TINTO RESERVA**  
20 meses  
**Tempranillo y Cab. Sauvignon**  
Delicado, sedoso, envolvente y equilibrado  
Carnes a la parrilla, chuletones y asados



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**PAGO DE VALTARREÑA**

**TINTO DE AUTOR**  
24 meses  
**Tempranillo**  
Carmoso, aterciopelado, muy largo  
Carnes rojas, asados, platos de caza



16° - 18°  
75 CL.  
15,0% vol.

**TSM**

**TINTO DE AUTOR**  
18 meses  
**Tempranillo, Cab. Sauv. y Merlot**  
Complejo, estructurado, elegante y maduro  
Carnes rojas, asados, platos de caza

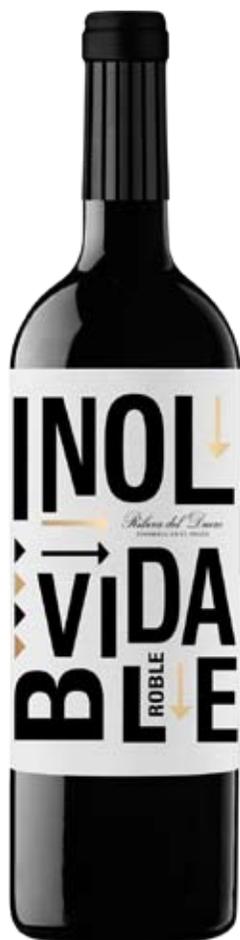
D.O. RIBERA DEL DUERO



D.O. RUEDA



VINOLOCURA



16° - 18°   
75 CL.   
14,0% vol.

**INOLVIDABLE**

TINTO ROBLE  
6 meses  
**Tempranillo**

Coloso, fresco y frutal

Carnes, asados, pescados, embutidos



6° - 8°   
75 CL.   
13,5% vol.

**NIÑO MALO**

BLANCO SOBRE LÍAS  
4 meses (lías)  
**Verdejo**

Intenso, aromático, fresco, complejo, sabroso, elegante y largo  
Arroces, pescado, marisco, cocina oriental, cremas frías y queso



SEÑORÍO DE RUBIÓS



8° - 10°  
75 CL.  
12,5% vol.



8° - 10°  
75 CL.  
12,5% vol.



8° - 10°  
75 CL.  
13,0% vol.



8° - 10°  
75 CL.  
12,5% vol.



12° - 16°  
75 CL.  
14,0% vol.

NUEVO

**VAL DO XULIANA**

BLANCO

**Albariño**

Frutal, suave, elegante y delicado

Marisco, pescado, carnes blancas y arroces

**LIÑAR DE VIDES**

BLANCO

**Albariño**

Sedoso, frutal, untuoso y con estructura

Marisco, pescado, carnes blancas y arroces

**SEÑORÍO DE RUBIÓS**

**Albariño**  
BLANCO

**MEJOR ALBARIÑO 2019**  
100% Albariño

Sedoso, frutal, untuoso y con estructura

Marisco, pescado, carnes blancas y arroces

**SEÑORÍO DE RUBIÓS**

**Gran Coupage**

BLANCO (Condado de Tea)

**Treixadura, Loureiro, Albariño y**  
**Torrontés**

Afrutado, complejo, sabroso y elegante

Marisco, pescado, carnes blancas y arroces

**SEÑORÍO DE RUBIÓS**

**Tinto Selección**

TINTO (Edición Limitada)

**Brancellao, Sousón, Caiño Tinto,**  
**Espadeiro, Pedral y Mencía**

Fruta roja madura, intenso, glicérico y sabroso

Pulpo, vieiras, pescado al horno y arroces

BODEGAS CASTRO REI  
DESDE 1998

CASTRO REI

8° - 9°  
75 CL.  
13,0% vol.

## CASTRO DO COTO

BLANCO



## Treixadura



Aromático, goloso, sedoso y persistente



Marisco, arroces, pescados

8° - 9°  
75 CL.  
13,0% vol.

## DIVINO REI

BLANCO



## Treixadura, Albariño, Godello y Caiño



Aromático, envolvente, sedoso y persistente



Marisco, arroces con marisco, pescados



NUEVO

10° - 12°  
75 CL.  
13,0% vol.

### NENO

BLANCO (8 meses sobre lías)

**Godello**  
 Afrutado, floral, cítrico, fresco y largo  
 Pescados, mariscos, arroces, asiático.



NUEVO

10° - 12°  
75 CL.  
13,0% vol.

### AS 2 LADEIRAS

BLANCO (12 meses sobre lías)

**Godello (550 m. de altitud)**  
 Flores blancas, manzana, mineral y largo  
 Pescados, mariscos, arroces, asiático.



9° - 12°  
75 CL.  
13,0% vol.

**MERAYO GODELLO**

- BLANCO  
4 meses sobre lías  
**Godello**
- Fresco, redondo, voluminoso, ligero dulzor
- Marisco, pescado blanco o frito, queso suave



NUEVO

9° - 12°  
75 CL.  
14,0% vol.

**LA GINETTA GODELLO Centenario**

- BLANCO  
Fermentado en Barrica (12 M crianza)  
**Godello (Cepas Centenarias)**
- Fresco, amplio, graso, cítrico, mineral y longevo
- Pescado blanco, marisco, arroces y queso suave

**MERAYO**



14° - 16°  
75 CL.  
13,0% vol.

**MERAYO MENCÍA**

- TINTO  
6 meses sobre lías  
**Mencía**
- Fresco, potente, goloso, amplio y persistente
- Carnes, caza, pasta, guisos, cocina tradicional



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

**LAS TRES FILAS**

- TINTO ROBLE  
6 meses barrica  
**Mencía**
- Fresco, elegante, sedoso y complejo
- Carnes, caza, pasta, guisos, tradicional



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**AQUIANA**

- TINTO ROBLE  
12 meses barrica  
**Mencía (cepas centenarias)**
- Redondo, maduro, sedoso, mineral y largo
- Carnes, caza, pasta, guisos, tradicional



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

**LA GALBANA**

- TINTO ROBLE (900 botellas)  
12 meses barrica  
**Mencía (cepas centenarias altitud)**
- Fresco, sedoso, maduro, profundo y largo
- Carnes, caza, pasta, guisos, tradicional



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**MANZANILLA PAPIRUSA**

VINO GENEROSO (BLANCO SECO)

**Palomino**  
Seca, ligera, fresca y delicada. Salina  
Marisco, pescado, jamón, sushi



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**FINO JARANA**

VINO GENEROSO (BLANCO SECO)

**Palomino**  
Ligero, seco y delicado  
Aperitivo, pescado, sushi y sashimi



10° - 12°  
75 CL.  
17,0% vol.

**MOSCATEL EMILÍN**

VINO DULCE NATURAL

**Moscatel**  
Muy dulce, pleno, muy largo. Vino de  
postre, pastas, yogur



10° - 12°  
75 CL.  
17,0% vol.

**PEDRO XIMÉNEZ SAN EMILIO**

VINO DULCE NATURAL

**Pedro Ximénez**  
Muy dulce, suave, aterciopelado, intenso.  
Chocolate, helado de vainilla



13° - 14°  
75 CL.  
18,5% vol.

**AMONTILLADO ESCUADRILLA**

VINO GENEROSO (SECO)

**Palomino**  
Avellanas, caramelo, cuerpo, carácter, suave  
Tapas, frutos secos, quesos viejos, alcachofas



13° - 14°  
75 CL.  
19,0% vol.

**PALO CORTADO PENÍNSULA**

VINO GENEROSO (SECO)

**Palomino**  
Seco, avellanado, café, chocolate, largo  
Teparyaki japonés, atún a la plancha



13° - 14°  
75 CL.  
20,0% vol.

**OLOROSO DON NUÑO**

VINO GENEROSO (SECO)

**Palomino**  
Nueces, chocolate negro. Muy largo.  
Carnes rojas, quesos viejos, frutos secos



10° - 12°  
75 CL.  
20,0% vol.

**CREAM EAST INDIA**

VINO DE CABECEO (OLOROSO + PX)

**80% Palomino y 20% PX**  
Dulce, complejo. Pasas, nueces.  
Quesos, foie gras, postres, coctelería



# PINORD

## PINORD



6° - 8°  
75 CL.  
10,0% vol.

### REYNAL BLANCO

BLANCO (Vino de Aguja - Frizzante)  
Fermentación natural - Azúcar de la uva  
**Macabeo, Parellada y Xarel.lo**  
Afrutado, suave, fresco y ligero dulzor  
Pescado, marisco, aperitivo, arroces y pizza



6° - 8°  
75 CL.  
10,5% vol.

### REYNAL ROSADO

ROSADO (Vino de Aguja - Frizzante)  
Fermentación natural - Azúcar de la uva  
**Tempranillo**  
Afrutado, suave, fresco y ligero dulzor  
Ensalada, aperitivo, arroces y pizza



6° - 8°  
75 CL.  
4,5% vol.

### MOSCATO MEDITERRÁNEO

BLANCO (Vino de Aguja - Frizzante)  
Fermentación natural - Azúcar de la uva  
**Moscatel de Alejandria**  
Fresco, dulce y carbónico agradable  
Pescado, marisco, aperitivo, arroz y postre



Ecológico  
6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.

### LA NANSÁ

BLANCO SECO  
(Vino de Aguja - Frizzante)  
**Xarel.lo**  
Afrutado, elegante, fresco, fino y largo  
Arroces, marisco, ensalada, pasta, pescado



6° - 8°  
75 CL.  
11,5% vol.

### MIREIA

BLANCO  
**Gewürztraminer y Muscat**  
Floral, complejo, sedoso y perfumado  
Crustáceos, moluscos, pescado, queso



6° - 8°  
75 CL.  
10,5% vol.

### GAUDIANA BLANCO

BLANC DE BLANCS

**Macabeo, Muscat, Parellada y Xarel.lo**  
Agradable, fresco, afrutado y largo  
Pescado, marisco, aperitivos, arroces, pasta



8° - 10°  
75 CL.  
11,5% vol.

### GAUDIANA ROSADO

ROSADO

**Merlot y Tempranillo**  
Fresco, seco, con cuerpo y agradable  
Arroces, cocidos, embutidos, jamón



16° - 18°  
75 CL.  
12,5% vol.

### GAUDIANA TINTO

TINTO

**Merlot, Cabernet y Tempranillo**  
Afrutado, intenso, redondo y largo  
Arroces, carnes, pasta, jamón, pizza



Ecológico  
16° - 18°  
75 CL.  
12,5% vol.

### CHATELDON RESERVA

TINTO RESERVA

**Cabernet Sauvignon**  
Suave, tostado, intenso, largo y agradable  
Caza, embutido curado, estofado, pollo, queso



NUEVO  
Ecológico  
6° - 10°  
75 CL.  
11,0% vol.

### + NATURA XAREL.LO

BLANCO (2 meses sobre lías)

**Xarel.lo**  
Afrutado, fresco, agradable y ligero  
Pescados, crustáceos, marisco y arroces



10° - 12°  
75 CL.  
15,0% vol.

### MOSCATEL

VINO DE POSTRE

**Moscatel**  
Dulce, lleno, untuoso, sin ser pesado  
Frutas, frutos secos y repostería

D.O.Ca. PRIORAT



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.



16° - 18°  
75 CL.  
14,5% vol.

D.O. MONTSANT



16° - 18°  
75 CL.  
12,75% vol.

PINORD

PINORD

CLOS DEL MAS

- TINTO CRIANZA (Ecológico-Biodinámico)  
6 meses barrica
- TINTO CRIANZA (Ecológico-Biodinámico)  
14 meses barrica
- Cab. Sauv., Cariñena y Garnacha**
- Cab. Sauvignon, Garnacha y Syrah**
- Cuerpo, fruta madura, mineral, agradable
- Afrutado, complejo, suave y equilibrado
- Carnes, platos de caza, quesos semicurados
- Carne, platos de caza, queso semicurado

+ 7

PINORD

PINORD

DIORAMA SYRAH

- TINTO (Ecológico)  
4 meses barrica  
**Syrah**
- Muy sabroso, frutas rojas y mermeladas  
Carnes y quesos

D.O. TERRA ALTA



16° - 10°  
75 CL.  
12,5% vol.



16° - 18°  
75 CL.  
14,0% vol.

PINORD

PINORD

DIORAMA GARNACHA BLANCA

- BLANCO (Ecológico)  
4 meses barrica  
**Garnacha Blanca**
- Con estructura, cuerpo, largo y agradable
- Queso ácido, pescado al horno, sopa de marisco

DIORAMA GARNACHA TINTA

- TINTO (Ecológico)  
4 meses barrica  
**Garnacha Tinta**
- Afrutado, suave, fresco y agradable
- Embutidos, jamón, hamburguesas, guisos



# PINORD

## PINORD

Ecológico



6° - 8°  
75 CL.  
11,5% vol.

### BRUT + & +

BRUT JOVEN  
14 meses

- Macabeo, Xarel.lo y Parellada**
- Fresco, suave, sedoso y persistente
- Aperitivos, arroz, marisco y pescado



6° - 8°  
75 CL.  
11,5% vol.

### BRUT MARRUGAT

BRUT JOVEN  
16 meses

- Macabeo, Parellada y Xarel.lo**
- Suave, sedoso, fresco y vivo
- Pescado, marisco, aperitivo, pollo, postre



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

### BRUT MARRUGAT

BRUT ROSADO JOVEN  
14 meses

- Garnacha**
- Fruta roja, burbujeante, persistente
- Aperitivo, arroz, alcachofa, marisco, pescado



6° - 8°  
75 CL.  
11,5% vol.

### MARRUGAT + NATURA

BRUT NATURE ECOLÓGICO  
16 meses

- Macabeo, Parellada y Xarel.lo**
- Fresco, ligero, agradable y persistente
- Pescado, marisco, aperitivo, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
11,5% vol.

### MARRUGAT MILLÉSIME

BRUT NATURE GRAN RESERVA  
48 meses

- Macabeo, Parellada y Xarel.lo**
- Fresco, fino, elegante y persistente
- Pescado, marisco, aperitivo, arroces



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

### RIMA 32

BRUT NATURE RESERVA  
24 meses

- Pinot Noir y Chardonnay**
- Fresco, con cuerpo y persistente
- Codorniz, perdiz, fruto seco, pollo



**ESMEL**



6° - 8°   
75 CL.   
11,5% vol.

**ESMEL VINTAGE BRUT NATURE**

- BRUT NATURE RESERVA  
24 meses
- Xarel.lo, Macabeo y Parellada**
- Fresco, amplio, elegante y largo
- Aperitivo, arroz, marisco y pescado



7°   
75 CL.   
11,5% vol.

**ESMEL ROSADO EXTRA BRUT**

- ROSADO EXTRA BRUT RESERVA  
18 meses
- Garnacha Negra y Trepát**
- Fresco, vivo, profundo, goloso y fino
- Aperitivo, arroz, marisco, pescado y postres



6° - 8°   
75 CL.   
11,5% vol.

**ESMEL RESERVA SUPERIOR**

- BRUT NATURE RESERVA SUPERIOR  
36 meses
- Parellada, Xarel.lo y Macabeo**
- Con estructura, expresivo, amplio y elegante
- Platos de cuchara, arroces y chocolate negro



## ROGER GOULART



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

### ROGER GOULART BRUT MILLÉSIME

- BRUT RESERVA  
14 meses
- Xarel.lo, Macabeo y Parelлада**
- Fresco, ligero dulzor, elegante y largo
- Aperitivo, arroz, marisco y pescado



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

### ROGER GOULART BRUT NATURE

- BRUT NATURE RESERVA  
30 meses
- Xarel.lo, Macabeo y Parelлада**
- Fresco, seco, persistente y sedoso
- Aperitivo, arroz, marisco, pescado y pollo



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

### ROGER GOULART GRAN CUVÉE

- EXTRA BRUT GRAN RESERVA  
48 meses
- Xarel.lo, Chard., Macabeo y Parelлада**
- Fresco, dulzón, fino, elegante, cremoso y largo
- Pescado, marisco, arroces, ensaladas, jamón

**A.O.P. CRÉMANT DE LIMOUX**

**A.O.P. CHAMPAGNE**

Domaine Rosier  
Cuvée de Limoux MDP - Blanc de Blancs MDP

**DOMAINE ROSIER**

CHAMPAGNE  
J. CHARPENTIER

**J. CHARPENTIER**

CHAMPAGNE  
DRAPPIER  
DOMAINE A L'ÉVÊQUE DEPUIS 1888

**DRAPPIER**

CHAMPAGNE  
ROGER MANCEAUX  
PREMIER CRU - GRAND CRU

**ROGER MANCEAUX**

CHAMPAGNE  
ROGER MANCEAUX  
PREMIER CRU - GRAND CRU

**ROGER MANCEAUX**



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.



6° - 8°  
75 CL.  
12,5% vol.



6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.



NUEVO

6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.



NUEVO

6° - 8°  
75 CL.  
12,0% vol.

**TERRE DE VILLELONGUE  
CRÉMANT DE LIMOUX**

BRUT



**Chardonnay, Chenin Blanc y Mauzac**

Fresco, afrutado, floral, equilibrado y dulce



Queso, aperitivos, marisco y mejillones

**CHAMPAGNE J. CHARPENTIER**

TRADITION BRUT



**Meunier, Chardonnay y Pinot Noir**

Fresco, aromático, cítrico y redondo



Aperitivos, mariscos, carnes blancas, foie

**CHAMPAGNE DRAPPIER**

CARTE D'OR BRUT



**Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier**

Fresco, rico, untuoso y persistente



Aperitivos, mariscos, carnes blancas, foie

**CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX**

BRUT BLANC DE BLANCS



PREMIER CRU  
**100% Chardonnay**

Fresco, mineral, sedoso y delicado



Aperitivos, mariscos, carnes blancas, foie

**CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX**

BRUT GRAN RESERVA



PREMIER CRU (VIÑAS VIEJAS)  
**50% Pinot Noir y 50% Chardonnay**

Fresco, agradable y en plenitud



Aperitivos, mariscos, carnes blancas, foie



**CALDIROLA**



8° - 10°   
75 CL.   
8,0% vol.

**LAMBRUSCO GALIERI ROSADO**

-  ESPUMOSO ROSADO DULCE
-  **Uvas seleccionadas región Emilia**  
Suave, burbujeante y con carácter
-  Para cualquier tipo de comida o solo



8° - 10°   
75 CL.   
8,0% vol.

**LAMBRUSCO GALIERI TINTO**

-  ESPUMOSO TINTO DULCE
-  **Uvas seleccionadas región Emilia**  
Suave, burbujeante y con carácter
-  Para cualquier tipo de comida o solo



8° - 10°   
75 CL.   
9,5% vol.

**FRAGOLINO CALDIROLA**

-  ESPUMOSO TINTO DULCE CON AROMAS DE FRESA
-  Dulces, espumoso y agradable
-  Como aperitivo, con postres o fruta



12° - 14°   
75 CL.   
7,5% vol.

**SANGRE DE JUDAS CACCIATORA**

-  ESPUMOSO DULCE
-  **Barbera y Croatina**  
Cuerpo, ligeramente espumoso natural y dulce
-  Como aperitivo, pasta, pizza, con postres...



**MEDICI**



8° - 10°   
75 CL.   
8,0% vol.

**LAMBRUSCO QUERCIOLI ROSADO**

-  ESPUMOSO ROSADO DULCE  
Fermentación Natural  
**Salamino y Marani**
-  Dulce, afrutado, intenso y armonioso.
-  Pasta, pizza o postres



8° - 10°   
75 CL.   
8,0% vol.

**LAMBRUSCO QUERCIOLI TINTO**

-  ESPUMOSO TINTO DULCE  
Fermentación Natural  
**Grasparossa**
-  Dulce, afrutado, intenso y armonioso.
-  Pasta, pizza o postres



**GANCIA**



8° - 10°   
75 CL.   
5,5% vol.

**GANCIA MOSCATO D'ASTI**

-  ESPUMOSO BLANCO DULCE
-  **Moscato (de grano menudo)**  
Aromas florales, fresco, afrutado y dulce
-  Aperitivos, frutas y postres

NUEVO



**LA CANELLESE MARSALA**



1 L.   
17,0% vol.

**LA CANELLESE MARSALA**

-  VINO SEMISECO (GENEROSO)
-  **Grillo, Catarratto e Inzolia**  
Perfume intenso y sabor semiseco
-  Elaborar pasteles, aderezar carnes, salsas



**MESSIAS  
OPORTO**



13° - 16°   
75 CL.   
19,5% vol.

**BURTON'S OPORTO TAWNY**

 VINO DE OPORTO (GENEROSO)

  Dulce, compota de fruta, madera, vainilla  
  Postres o para su utilidad culinaria



13° - 16°   
75 CL.   
19,5% vol.

**MESSIAS OPORTO TAWNY**

 VINO DE OPORTO (GENEROSO)

  Dulce, frutos rojos compota, madera, vainilla  
  Postres o para su utilidad culinaria



**JUSTINO'S  
MADEIRA**



13° - 16°   
75 CL.   
19,0% vol.

**JUSTINO'S VINHO MADEIRA**

 VINO MADEIRA SEMIDULCE (GENEROSO)

**Malvasía, Boal, Verdelho, Sercial y Tinta Negra Mole**  
  Dulce, cuerpo, suave y notas tostadas  
  Postres, con queso, para recetas culinarias



### SIDRA REAL



6°  
75 CL.  
5,0% vol.

#### SIDRA REAL ASTURIANA

SIDRA ASTURIANA ESPUMOSA

**Manzanas seleccionadas**  
Fresca, espumosa y ligeramente dulce  
 Como aperitivo o los postres

### SIDRA NATURAL



6°  
75 CL.  
5,9% vol.

#### SIDRA NATURAL COVADONGA

SIDRA NATURAL ASTURIANA

**Manzanas seleccionadas**  
Afrutada, sabor y calidad  
 Como aperitivo o los postres

### PINORD

### PINORD



6°  
1,5 L.  
11,0% vol.

#### SANGRÍA DEL SOL PINORD

TINTO DULCE CON ZUMO DE FRUTAS

Cítrica, suave y refrescante.



75 CL.  
15,0% vol.

#### GRAN CHEF

VINO PARA COCINAR

**Garnacha (macerado con hierbas)**  
Aromático y sabroso  
 Asados, estofados, legumbres y pescados



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT ROJO LUSTAU**

VERMUT ROJO



**Amontillado, PX, botánicos y hierbas**  
Dulce, aterciopelado, sabroso. Frutos secos.  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT BLANCO LUSTAU**

VERMUT BLANCO



**Fino, Moscatel, botánicos y hierbas**  
Floral, cítrico, ligero, refrescante.  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT ROSÉ LUSTAU**

VERMUT ROSADO



**Fino, Moscatel y Tintilla de Rota**  
Fresas. Agradable dulzor, suave y sedoso.  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes



7° - 9°  
50 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT MENESCAL**

VERMUT ROJO



3-4 meses barricas seminuevas  
**Vino blanco, licoroso, caramelo y hierbas**  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes fríos



NUEVO

7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT PELIRROJO**

VERMUT ROJO



**Vino Blanco Verdejo + 12 botánicos**  
Vermut floral, frutal, equilibrado amargo/dulce  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes fríos



7° - 9°  
75 CL.  
13,0% vol.

**VERMUT MONTECIERZO**

VERMUT ROJO CASERO



4 años barrica  
**Vino blanco + plantas aromáticas**  
Vermut de antaño. Intenso y persistente  
Aperitivos salados, foie, queso y entrantes fríos

**JARABE DE PALO**

**JARABE DE PALO  
(TEULADA - ALICANTE)**



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT ROJO JARABE DE PALO**



VERMUT ROJO



**Moscatel de Alejandría**



Dulce, aromático, notas de tostado y especias



Aperitivos, conservas, salazones o frutos secos



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**VERMUT BLANCO JARABE DE PALO**



VERMUT BLANCO



**Moscatel de Alejandría**



Goloso, fresco, aromático, cítrico, tostado. Sutil amargor



Mariscos, conservas, anchoas, espárragos o almendras



75 CL.  
15% vol.

**MISTELA**

**MISTELA JARABE DE PALO**

Vino de Licor  
**Moscatel de Alejandría**

Aromas y sabores afrutados, pasas, notas de madera tostada liberadas por los tapones de infusión. Bebida única de gran prestigio Internacional, producida en Teulada (Alicante). Servir a 8-10° C.

**Tapones OAK MASTER®**

Los vinos de licor Jarabe de Palo son los primeros del mundo en incorporar la maceración de roble en botella.

Los tapones Oak Master® mejoran las cualidades organolépticas de nuestros excepcionales productos.

Innovación sostenible.



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**DOS DÉUS ORIGINS BLANCO**

VERMUT BLANCO

- 100% Moscatel y 38 botánicos naturales
- Suave, refrescante, mediterráneo y persistente
- Aperitivos, conservas, salazones o frutos secos



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**DOS DÉUS ORIGINS ROJO**

- VERMUT ROJO (madurado 6 meses en barricas de Jerez y Priorat)
- Uvas locales y 40 botánicos naturales
- Semidulce, voluminoso y ligero amargor
- Aperitivos, conservas, salazones o frutos secos

DOS DÉUS  
VERMOUTH

DOS DÉUS  
VERMOUTH



7° - 9°  
75 CL.  
15,0% vol.

**DOS DÉUS DIP SMOKED**

VERMUT ROJO (3 años barricas de Jerez)

- Uvas locales y botánicos naturales
- Ahumado, con fuerza, fruta caramelizada
- Aperitivos, conservas, salazones o frutos secos



10° - 12°  
75 CL.  
15,0% vol.

**DOS DÉUS ESTRELLES**

VERMUT ROJO (3 años barricas de Jerez)

- Uvas locales y botánicos naturales
- Notas amargas y dulces, con especias, hierbas y flores
- Aperitivos, conservas, salazones o frutos secos



**CELLER CAL MENESCAL**



-  
25 CL.  
4,5% vol.

**MENESCAL BÁLSAMO DE VINAGRE**

-  **BÁLSAMO DE VINAGRE**  
4 años barrica  
**Garnacha Blanca y Tinta**
-  Similar al de Módena, muy reconocido.
-  Ensaladas, vinagretas, salsas o para repostería



**LUSTAU**



-  
37,5 CL.  
8,5% vol.

**VINAGRE LUSTAU  
RESERVA SOLERA 1/24**

-  **VINAGRE DE JEREZ**  
10 años barrica (media)  
**Palomino**
-  Aromático, poderoso. Muy apreciado.
-  Ensaladas, pimienta asado, cocina andaluza



**MEDICI**



-  
50 CL.  
4,5% vol.

**MEDICI VINAGRE  
BALSÁMICO DE MÓDENA**

-  **VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA (ITALIA)**  
3 años barrica  
**Lambrusco y Trebbiano**
-  Aterciopelado, agradable, rico y cremoso.
-  Ensalada, elaboración de pastas, carne y pescado.

BARON DE LEY  
RIOJA

BARÓN DE LEY



**ESTUCHE CARTÓN BARON DE LEY**

D.O.Ca. RIOJA

2 Bot. Baron de Ley Tinto Reserva 75 cl.  
+  
1 Bot. Baron de Ley Tinto Reserva 50 cl. (GRATIS)



**ESTUCHE CARTÓN BDL + 2 COPAS**

D.O.Ca. RIOJA

2 Bot. Baron de Ley Tinto Reserva 75 cl.  
+  
2 COPAS REGALO



**CAJA MADERA + 2 BDL + DECANTADOR**

D.O.Ca. RIOJA

2 Bot. Baron de Ley Tinto Reserva 75 cl.  
+  
1 DECANTADOR CRISTAL "BOHEMIA"

AYLÉS  
VINO DE PAGO  
RAMÓN NEULA - ESTATE WINE

PAGO AYLÉS



**ESTUCHE CARTÓN CUESTA HERRERO + SENDA LEÑADORES**

D.O.P. PAGO AYLÉS

1 Bot. Cuesta del Herrero + 1 Bot. Senda de Leñadores  
+  
2 COPAS



**ESTUCHE CARTÓN 3 DE TRESMIL**

D.O.P. PAGO AYLÉS

1 Bot. 3 de TRESMIL  
+  
1 COPA



**ESTUCHE CARTÓN  
BRUT RESERVA ESPECIAL**

D.O. CAVA

1 Bot. Brut Reserva Especial Et. Amarilla



**ESTUCHE CARTÓN  
BRUT ROSÉ ESPECIAL**

D.O. CAVA

1 Bot. Brut Rosé Reserva Especial



**ESTUCHE CARTÓN  
CERRO TOCÓN BLANC DE NOIRS**

D.O. CAVA

1 Bot. Cerro Tocón Blanc de Noirs



**ESTUCHE CARTÓN  
FINCA LA BEATA**

D.O. CAVA

1 Bot. Finca La Beata



**ESTUCHE CARTÓN  
PAGO VALTARREÑA**

D.O. RIBERA DEL DUERO

1 Estuche Pago Valtarreña  
(caja x 6 bot.)



**ESTUCHE CARTÓN  
TSM**

D.O. RIBERA DEL DUERO

1 Estuche TSM  
(caja x 6 bot.)



70 CL./ 1 L.  
48% vol.  
Ud./Caja 6

### ANÍS SALAS "Flor de Anís"

Anís Seco

De sabor seco elaborado mediante la destilación de anís en grano



1 L.  
35% vol.  
Ud./Caja 6

### ANÍS SALAS "Flor de Anís"

Anís Dulce

De sabor dulce elaborado mediante la destilación de anís en grano



1 L.  
45% vol.  
Ud./Caja 6

### SUPER ANÍS ORAN

Anís Seco

Bebida espirituosa anisada de sabor seco, elaborada con la receta de Vicente Galiana. Más de 80 años de historia

## ANISADOS



1 L.  
45% vol.  
Ud./Caja 6

### CASALLA "Vint-i-set"

Cazalla

Anís seco para tomar en frío, solo o con agua



1 L.  
45% vol.  
Ud./Caja 6

### PASTIS NS

Pastis

Bebida espirituosa anisada de origen francés para beber diluido con jarabes o agua



1 L.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### ESPIRITUOSO JORGE JUAN

Bebida espirituosa estilo brandy

Bebida espirituosa de aromas dulcificados y suave paladar de tradicional mezcla en 'carajillos'



1 L. / 3 L.  
36% vol.  
Ud./Caja 8

### BRANDY INMEJORABLE

Brandy (5 meses en barrica roble)

La fórmula del Brandy Inmejorable la creó el tío Pepe Pla hace 125 años; alcohol destilado de vino, holandas, vino de Jerez y aromas.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### BRANDY DE JEREZ MILENARIO (Decanter)

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

Elaborado con una selección de las mejores holandas, cuya solera data del año 1795. Esencia de las viejas barricas de roble americano

## BRANDY



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### BRANDY LUSTAU SOLERA RESERVA

Brandy de Jerez Solera Reserva

Envejecido por 3 años en botas de roble americano que han contenido Amontillado. Notas de vainilla. Seco, suave y amable en boca



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### BRANDY LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

Envejecido por 10 años en botas de roble americano que han contenido Oloroso. Chocolate negro y turrón en boca. Cálido y suave en boca



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### BRANDY LUSTAU SOLERA G.R. FINEST SELECTION

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

Envejecido por 15 años en botas de roble americano de Oloroso y PX. Aromas a avellanas. Largo y delicado



75 CL.  
8,5% vol.  
Ud./Caja 6

### AIGUA DE VALÈNCIA

Cóctel de naranja

El coctel de naranja más famoso y refrescante. Zumo de naranja, vino espumoso moscatel y una fórmula secreta de diferentes licores.



25 CL.  
8,5% vol.  
Ud./Caja 12

### AIGUA DE VALÈNCIA

Cóctel de naranja

El coctel de naranja más famoso y refrescante. Zumo de naranja, vino espumoso moscatel y una fórmula secreta de diferentes licores.



70 CL.  
11% vol.  
Ud./Caja 6

### FLOR DE VALENCINA

Agua de Valencia Premium

Elaborada con uva moscatel, zumo de naranja y botánicos. De sabor largo, fresco, equilibrado y ligeramente dulce.



70 CL.  
22% vol.  
Ud./Caja 6

### NEGRONI JARABE DE PALO

Cóctel Negroni Premium

Vermut rojo, Ginebra y Bitter. Elaborado con más de 30 botánicos y envejecido con el tapón de roble. De sabor equilibrado, complejo, con un postgusto largo, fino y agradable.

## ESPECIALES



1 L.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### CREMA DE ARROZ ANDÍA

Licor Crema de Arroz

Crema de arroz Andía con sus deliciosos toques de canela y limón (contiene lactosa).



70 CL.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### CREMA DE TARTA DE ALMENDRAS

Licor Crema de Tarta de Almendras

Crema de Tarta de Almendras con el espíritu gallego (contiene derivados lácteos).



50 CL.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### BOMBÓN'OR

Crema de Bombón con Oro

Exquisita crema de bombón suizo con licor envejecido en barrica y virutas de oro alimenticio. Botella licorera en estuche individual.

## ITALIA



70 CL./ 1 L.  
25% vol.  
Ud./Caja 6

### LIMONCELLO 27

Licor de Limón

Licor de agradable sabor a limón conocido como limoncello. Uno de los más conocidos licores italianos



70 CL.  
28% vol.  
Ud./Caja 6

### FIOR DI ARANCELLO

Licor de Naranja

Licor de naranja italiano siguiendo una antigua receta. Servir frío.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### GRAPPA CASTELLO BIANCA

Grappa

Un perfecto equilibrio de aromas con un sabor inconfundible. Después de una comida, fría entre 8°-10° resulta exquisita.



70 CL.  
25% vol.  
Ud./Caja 6

### AMARETTO IL NOSTRO DOLCE

Licor Amaretto

Procedente de la infusión y maceración de la almendra, este licor es ideal con zumo de naranja o para cócteles.



## LICORES TRADICIONALES



70 CL.  
17% vol.  
Ud./Caja 6

### CREMA DE WHISKY 27

Crema de Licor Classic  
Tradicional crema de Whisky.



70 CL.  
20% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR CAFÉ CANDELA

Licor de Café  
Tradicional licor de café elaborado con café 100% natural.



70 CL.  
18% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR DE MANZANA 27

Licor de Manzana Verde  
Licor de Manzana Verde, ideal para chupitos.

## MINIATURAS



100 ML.  
25% vol.  
Ud./Caja 24

### LIMONCELLO 27

Licor de Limón

Licor de agradable sabor a limón conocido como limoncello. Uno de los más conocidos licores italianos.



100 ML.  
15% vol.  
Ud./Caja 24

### MOSCATEL JORGE JUAN

Vino de Licor

Tradicional vino aromatizado dulce elaborado a partir de la uva moscatel. Moscatel D.O. Valencia.



100 ML.  
28% vol.  
Ud./Caja 24

### LICOR DE HIERBAS ANDÍA

Licor de Hierbas

Aguardiente de Hierbas.



100 ML.  
15% vol.  
Ud./Caja 24

### CREMA DE ARROZ ANDÍA

Licor Crema de Arroz

Crema de arroz Andía con sus deliciosos toques de canela y limón (contiene lactosa).

## MOSCATEL / MISTELA



1 L.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### MOSCATEL JORGE JUAN

Vino de Licor

Tradicional vino de licor aromatizado dulce elaborado a partir de la uva moscatel. Moscatel D.O. Valencia.



75 CL.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### MOSCATEL PINORD

Vino de Licor

Es una mistela de uva moscatel dulce natural que no se ha dejado fermentar y se le ha añadido alcohol vinico. De aroma intenso a rosas abiertas y miel. Dulce y armónico. Servir a 12° C.



75 CL.  
15% vol.  
Ud./Caja 6

### MISTELA JARABE DE PALO

Vino de Licor  
Moscatel de Alejandría

Aromas y sabores afrutados, pasas, complejas notas de madera tostada liberadas por los tapones de infusión. Bebida única de gran prestigio Internacional, producida en Teulada (Alicante). Servir a 8-10° C.

# JARABE DE PALO

TEULADA - ALICANTE

## PACHARÁN



1 L.  
20% vol.  
Ud./Caja 12

### KANTXA LICOR ENDRINAS

Licor de Endrinas

Elaborado mediante la maceración de endrinas con anisado. El sabor tradicional del pacharán navarro pero con una menor graduación.



Pacharán  
**BASARANA**  
Etiqueta Negra

70 CL.  
25% vol.  
Ud./Caja 6

### PACHARÁN BASARANA Etiqueta Negra

Pacharán

El Pacharán más Premiado del Mundo. Macerado lentamente con las mejores endrinas en anisado de 29° y dejándolo en reposo.

## ORUJOS “ANDÍA”



Disponible también en:



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO BLANCO ANDÍA

Aguardiente de Orujo de Galicia

Orujo denso y aromático elaborado de manera tradicional en tierras gallegas.



1 L.  
28% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO MIEL ANDÍA

Licor de Miel con Orujo

Licor de miel con aguardiente de orujo de Galicia. Miel 100% natural recogida de forma tradicional por apicultura.



Disponible también en:



70 CL.  
24% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR DE HIERBAS ANDÍA

Licor de Hierbas

Aguardiente de Hierbas.



Disponible también en:



1 L.  
16% vol.  
Ud./Caja 6

### CREMA DE ORUJO ANDÍA

Crema de Orujo

Crema de aguardiente de orujo de sabor suave con Irish Cream y textura cremosa (contiene lactosa).

## ORUJOS “PAZO CASTRELO”



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO PAZO CASTRELO

Aguardiente Blanca

Obtenida por destilación simple, utilizando el sistema de arrastre por vapor. De sabor afrutado y fuerte aroma, largo y ardiente.



70 CL.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR HIERBAS PAZO CASTRELO

Orujo macerado con Hierbas

Aguardiente de bagazo macerado con hierbas aromáticas. Aroma a hierba silvestre. Dulzor agradable, fresco y balsámico.



70 CL.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR CAFÉ PAZO CASTRELO

Orujo macerado con Café

Aguardiente de bagazo macerado con Café de Colombia. Aromático y persistente.



70 CL.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR DE LIMÓN PAZO CASTRELO

Orujo con Limón

Aguardiente de bagazo macerado con cáscaras de limón. De intenso aroma a limón, equilibrado dulzor, agradable, fresco y reconfortante.

## ORUJOS "FELIPE SAAVEDRA"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
ORUJO DE GALICIA



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO BLANCO FELIPE SAAVEDRA

Aguardiente de Orujo de Galicia

Rasgos herbáceos con recuerdos a la uva albariño. Es untuoso, potente y de postgusto largo y ardiente.



70 CL.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO DE HIERBAS FELIPE SAAVEDRA

Orujo con Hierbas

Elaborado con 36 hierbas diferentes. Aromas florales. De untuoso dulzor, excelente y agradable postgusto.



70 CL.  
30% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR CAFÉ DE GALICIA FELIPE SAAVEDRA

Orujo con Café

Aguardiente con café de Colombia 100% natural. Aroma intenso, equilibrio de sabores torrefactos con recuerdo de aguardiente.

## ORUJOS "DEVANCEIROS"



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### ORUJO BLANCO DEVANCEIROS

Aguardiente de Orujo de Galicia

Rasgos herbáceos. Es untuoso, potente y de postgusto largo y ardiente.



70 CL.  
28% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR HIERBAS DEVANCEIROS

Orujo macerado con Hierbas

15 variedades de hierbas aromáticas y especias en 100% aguardiente de orujo. Aromas florales. De untuoso dulzor, excelente y agradable postgusto.



70 CL.  
28% vol.  
Ud./Caja 6

### LICOR CAFÉ DEVANCEIROS

Orujo macerado con Café

100% aguardiente de orujo, café de tueste natural de la variedad Arábica más aromática y suave y especias entre las que podemos citar la nuez moscada o la naranja.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### LISMORE 5 AÑOS BLENDED

Blended Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Ha sido elaborado a partir de las mejores maltas y granos.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### LISMORE 8 AÑOS BLENDED

Blended Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Ha sido elaborado a partir de las mejores maltas y granos.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### LISMORE 18 AÑOS BLENDED

Blended Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Ha sido elaborado a partir de las mejores maltas y granos.

## WHISKY



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### LISMORE 10 AÑOS MALTA

Single Malt Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Elaborado a partir de la mejor malta.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 6

### LISMORE 12 AÑOS MALTA

Single Malt Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Elaborado a partir de la mejor malta.



70 CL.  
40% vol.  
Ud./Caja 1

### LISMORE 21 AÑOS MALTA "The Legend"

Single Malt Scotch Whisky

Destilado y producido por William Lundie & Co, Speyside (Escocia). Elaborado a partir de la mejor malta.

## GIN



70 CL.  
37,5% vol.  
Ud./Caja 6

### BURDON Original Dry Gin

Ginebra

Una ginebra que marcó época y que vuelve con una imagen renovada.  
Ginebra 100% española, elaborada con enebro, cilantro y raíz de angélica.

## RON



NUEVO

70 CL. / 1 L. / 3 L.  
40,0% vol.  
Ud./Caja 8

### “RN PLA” RON Artesanal

Ron (envejecido 6 meses en barrica)

Desde hace 125 años con la fórmula que creó el fundador, el tío Pepe Plà. Para su elaboración se utiliza alcohol destilado de caña de Santo Domingo (República Dominicana). El secreto que lo hace tan especial y diferente.

EL DORADO.



NUEVO

70 CL.  
40,0% vol.  
Ud./Caja 6

### RON EL DORADO 5 AÑOS

Ron (envejecido 5 años en barrica)

Ron caribeño elaborado en Demerara (Guyana), de una dimensión y profundidad insuperables.  
Aromas y sabores de frutas tropicales secas, coco, caramelo y vainilla. Para disfrutar solo o con hielo.

EL DORADO.



NUEVO

70 CL.  
40,0% vol.  
Ud./Caja 6

### RON EL DORADO 12 AÑOS

Ron (envejecido 12 años en barrica)

Ron caribeño elaborado en Demerara (Guyana), considerado uno de los mejores del ron del mundo.  
Suave, notas de miel y azúcar moreno, con mucho cuerpo y ricos sabores de frutas y especias. Un final elegante, delicioso y seco.



**3 LITROS  
HOSTELERÍA**

**FORMATO HOSTELERÍA 3 LITROS:**

- ORUJO
- LICOR DE HIERBAS
- CREMA DE ORUJO
- PACHARÁN
- LICOR DE LIMÓN (LIMONCELLO)
- BRANDY
- RON

