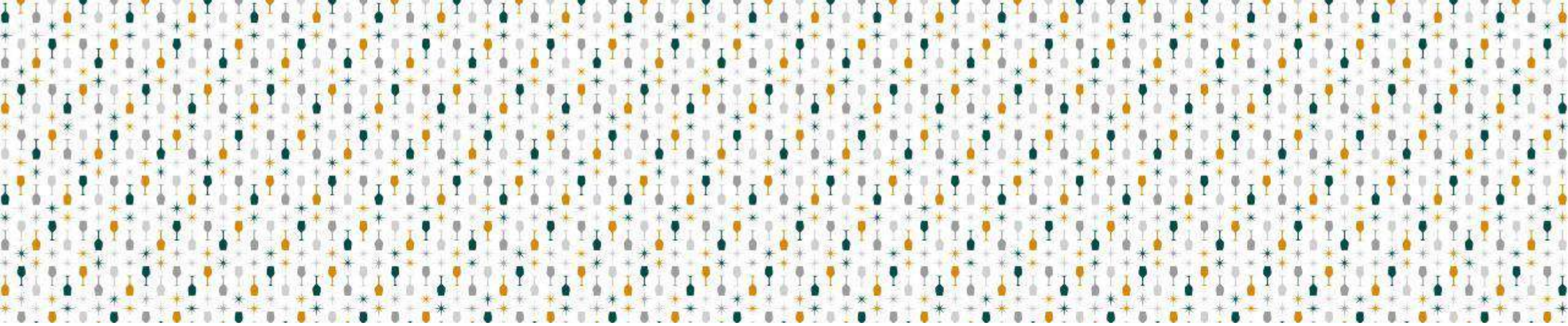
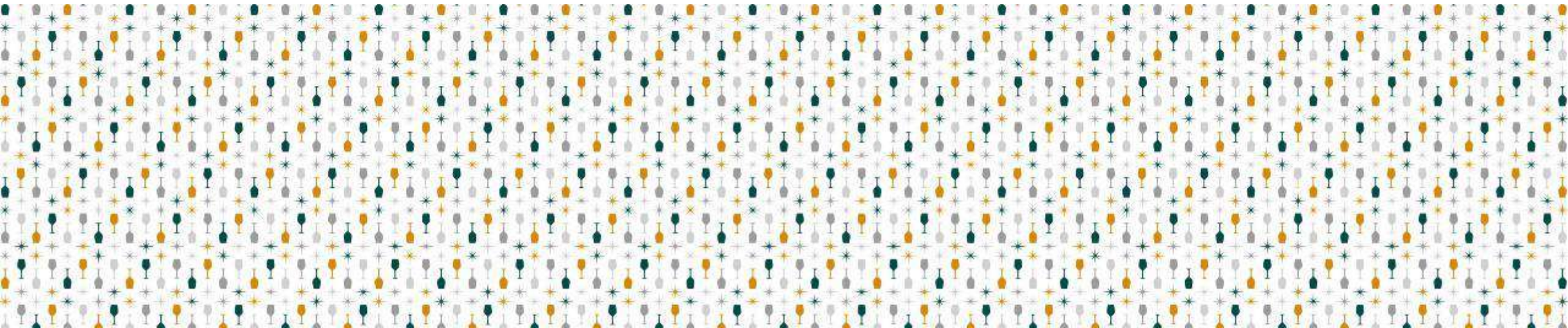




EXCELS[✦]A



ÍNDICE

1. Vinos 4

7 Magnífics	5
Finca Sandoval	5
Artadi	6
Baron Philippe de Rothschild	7
Bodega Doña Felisa	8
Bodega Godeval	9
Domaine Nathalie et Gilles Fèvre	9
Celler Ronadelles	10
Xic del Mel	10
Bouchard Père & Fils	11
Can Axartell	12
Clos Mogador	13
Dehesa Valquejigoso	14
Familia Castaño	15

Familia Torres	16
Famille Perrin	18
Jean Leon	19
Domaine Santa Duc	20
La Carbonera	20
La Causa	20
22 Pies	20
Bodega Magarín	20
Bodegas Rubicón	20
La Spinetta	21
Ornellaia	21
Marimar Estate	22
Miguel Torres Chile	23
Paco & Lola	24

Pago del Cielo	25
Pascal Jolivet	25
Propiedad de Bodegas Torres	26
Sangre de Toro	27
Royal Tokaji	28
Maison & Domaine Les Alexandrins	28
La Vieille Ferme	28
Miraval	28
Terroir al Límit	29
Terroir Sense Fronteres	30
Vega Sicilia	31
Viña Esmeralda	32
Viña Sol	32

2. Vinos espumosos 33[Bodega Doña Felisa](#) 34[Cap de Ruc](#) 34[Terrer de la Creu](#) 34[Miraval](#) 35[Miguel Torres Chile](#) 35[Vardon Kennett](#) 35[Champagne Lanson](#) 36**3. Vinos dulces 37**[Baron Philippe de Rothschild](#) 38[Familia Castaño](#) 38[Bodega Doña Felisa](#) 38[Familia Torres](#) 38[Finca Sandoval](#) 38[La Spinetta](#) 38[Royal Tokaji](#) 38[Symington Family Estates](#) 39**4. Destilados 40**[Citadelle Gin](#) 41[Sierra Tequila](#) 41[Juan Torres Master Distillers](#) 42[Nikka Whisky](#) 43[Pere Magloire Calvados](#) 44[Ron Santiago de Cuba](#) 44**5. Vermouth 45**[Vermouth Padró & Co](#) 46**6. Especialidades 47**[Voss](#) 48**[Formatos <70 cl.](#)**

VINOS



7 MAGNÍFICS



Somiadors

📍 D.O. Empordà
 🍇 Cariñena y garnacha
 🍷 9 meses en bodega francesa nueva y de segundo uso.



El Senat del Montsant

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha, cariñena y syrah
 🍷 Envejecido en bodega de roble francés durante 8 meses.



Rebels de Batea

📍 D.O. Terra Alta
 🍇 Garnacha principalmente
 🍷 El 20% del vino ha sido envejecido en bodega de segundo uso y en sus lías, un máximo de 4 meses.



Rebels de Batea

📍 D.O. Terra Alta
 🍇 Garnacha blanca principalmente
 🍷 Sobre lías en depósitos de acero inoxidable durante 3-6 meses.

Finca Sandoval



Finca Sandoval

📍 D.O. Manchuela
 🍇 Syrah, monastrell y bobal
 🍷 Crianza en barricas nuevas y de segundo año de roble francés durante 11 meses.

Stock hasta agotar existencias



Salia

📍 D.O. Manchuela
 🍇 Syrah, garnacha tintorera y garnacha
 🍷 11 meses de crianza en roble francés.

Stock hasta agotar existencias



El Fundamentalista

📍 D.O. Manchuela
 🍇 Syrah y monastrell
 🍷 15 meses de crianza en roble francés.

Stock hasta agotar existencias



ARTADI

**Viña El Pisón**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica nueva de roble francés.
 📅 2015, 2017

**El Carretil**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica nueva de roble francés.
 📅 2014, 2015, 2016, 2017

**La Morena de San Lázaro**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica de roble francés.
 🌱 Apto para veganos

**La Poza de Ballesteros**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica nueva de roble francés.
 📅 2015, 2016

**San Lorenzo Quintanilla**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica de roble francés.
 🌱 Apto para veganos

**Artadi Valdeginés**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica nueva de roble francés.
 📅 2016, 2017

**El Sequé**

📍 D.O. Alicante
 🍇 Monastrell
 🍷 12 meses en barrica de roble francés.

Nueva añada aun no disponible

**Pasos de San Martín**

📍 D.O. Navarra
 🍇 Garnacha
 🍷 Vendimia manual, sin pesticidas ni herbicidas.

**Santa Cruz de Artazu**

📍 D.O. Navarra
 🍇 Garnacha
 🍷 12 meses en barrica nueva de roble francés.
 📅 2015, 2016

**Viñas de Gain**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica de roble francés.

Nueva añada aun no disponible

**Viñas de Gain**

📍 Rioja Alavesa
 🍇 Viura
 🍷 24 meses en depósitos de acero inoxidable.



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD



Escudo Rojo

📍 Chile

🍇 Cabernet Sauvignon, cabernet franc, carménère y syrah
 🍷 50% en barricas de roble de un año durante 12 meses.

Stock hasta agotar existencias



Château Mouton Rothschild

📍 A.O.C. Pauillac

🍇 Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc
 🍷 Vinificación en tinas de roble francés y depósitos de acero inoxidable. Crianza en barrica de roble francés.



Château Clerc Milon Grand Cru Classé Pauillac

📍 A.O.C. Pauillac

🍇 Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot y carmenère
 🍷 Uvas del Château Clerc Milon, viñedos de ligera pendiente y drenaje natural.



Réserve Mouton Cadet Saint-Émilion

📍 A.O.C. Saint-Emilion

🍇 Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
 🍷 16 meses en barrica.



Mouton Cadet Edition Vintage

📍 A.O.C. Bordeaux

🍇 Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
 🍷 8-10 meses en barrica.



Mouton Cadet Rouge

📍 A.O.C. Bordeaux

🍇 Merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc
 🍷 18 meses de crianza.
 📅 2016, 2017



Cloe

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Chardonnay
🍷 Bajo lías de un 30% en barricas de roble francés.

Agotado temporalmente



Cloe Rosé

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Garnacha
🍷 Inicio de fermentación maloláctica, pero sin dejar que termine para mantener la acidez.

Agotado temporalmente



Encaste Cosecha

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Merlot y syrah
🍷 Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

Agotado temporalmente



Chinchilla Roble

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Tintilla de Rota y tempranillo
🍷 4 meses en barricas de roble francés.



Seis + Seis

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Tempranillo y syrah
🍷 9 meses en barrica de roble francés.

Agotado temporalmente



Encaste Crianza

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Petit Verdot y cabernet Sauvignon
🍷 12 meses en barrica de roble francés.

Agotado temporalmente



Doble Doce

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Cabernet Sauvignon y merlot
🍷 15 meses en barricas de roble francés.

Agotado temporalmente



Mercure

📍 DO Sierras de Málaga
🍇 Petit Verdot
🍷 18 meses en barrica de François Frères (Borgoña).



Godeval

- 📍 D.O. Valdeorras
- 🍇 Godello
- 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
- 📏 75 cl.
- 📏 150 cl.



Cepas Vellas

- 📍 D.O. Valdeorras
- 🍇 Godello
- 🍷 Vinificación sobre lías durante 5 meses en depósito de acero inoxidable.



Revival

- 📍 D.O. Valdeorras
- 🍇 Godello
- 🍷 Criomaceración y crianza sobre lías durante 9 meses en depósito de acero inoxidable.



Godeval 1986

- 📍 D.O. Valdeorras
- 🍇 Godello
- 🍷 Fermentación en barrica nueva de roble francés, y posterior crianza sobre lías finas durante 4 meses.

Godeval
BODEGAS



Chablis Grand Cru Les Preuses

- 📍 A.O.C. Chablis Grand Cru
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Sobre lías finas durante 15 meses (como mínimo) un 30% en barricas nuevas de roble y el resto en depósitos de acero inoxidable.



Chablis 1er Cru Vaulorent

- 📍 A.O.C. Chablis
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Sobre lías finas durante 15 meses (como mínimo) un 15% en barricas nuevas de roble y el resto en depósitos de acero inoxidable.



Chablis 1er Cru Fourchaume

- 📍 A.O.C. Chablis
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Sobre lías finas durante 12 meses (como mínimo) en depósitos de acero inoxidable.



Chablis

- 📍 A.O.C. Chablis
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 Sobre lías finas durante 10 meses (como mínimo) en depósitos de acero inoxidable.

DOMAINE
FÈVRE
NATHALIE & GILLES



Cap de Ruc Blanc

📍 D.O. Terra Alta
🍇 Garnacha blanca
🍷 Vendimia manual.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable de 20.000L.



Cap de Ruc Negre

📍 D.O. Montsant
🍇 Garnacha y cariñena
🍷 Vendimia manual.
Crianza durante 4 meses en barricas de roble francés de segundo año.



Cap de Ruc Criança

📍 D.O. Montsant
🍇 Garnacha y samsó
🍷 Vendimia manual.
Crianza y maloláctica sobre lías finas durante 12 meses en barricas de roble francés de 300 y 400L.



La Noia del Tatuatge

📍 D.O. Terra Alta
🍇 Garnacha blanca y macabeu
🍷 Vendimia manual.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Solo para OFF TRADE



El Be Negre

📍 D.O. Montsant
🍇 Garnacha, tempranillo y cariñena
🍷 Vendimia manual.
Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
Solo para OFF TRADE



Xic del Mel

Vino natural
🍇 Macabeu
🍷 Sin sulfitos añadidos, fermentación espontánea con levaduras indígenas, sin filtrar.
🌱 Apto para veganos



Xic del Mel

Vino natural
🍇 Garnacha
🍷 Sin sulfitos añadidos, fermentación espontánea con levaduras indígenas, sin filtrar.
🌱 Apto para veganos

Xic del Mel
• VI NATURAL •





BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDEUR EN 1731



Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru

📍 A.O.C. Chambertin-Clos de Bèze
🍇 Pinot noir
🍷 12-14 meses en roble francés.
📅 2013, 2014



Clos Vougeot Grand Cru

📍 A.O.C. Clos Vougeot G. Cru
🍇 Pinot noir
🍷 12-14 meses en roble francés.



Beaune Grèves Vigne de l'Enfant Jésus 1er Cru

📍 Beaune
🍇 Pinot noir
🍷 12-14 meses en roble francés.



Pommard Rugiens 1er Cru

📍 A.O.C. Pommard
🍇 Pinot noir
🍷 12-14 meses en roble francés.



Vosne-Romanée Village

📍 A.O.C. Vosne-Romanée
🍇 Pinot noir
🍷 10-12 meses en roble francés.
📅 2017, 2018



Beaune du Château 1er Cru

📍 Beaune
🍇 Pinot noir
🍷 12-14 meses en roble francés.
📅 2016, 2017



Chevalier-Montrachet Grand Cru

📍 A.O.C. Chevalier-Montrachet Grand Cru
🍇 Chardonnay
🍷 12-13 meses en roble francés.



Corton-Charlemagne Grand Cru

📍 A.O.C. Corton-Charlemagne
🍇 Chardonnay
🍷 12-13 meses en roble francés.

Stock hasta agotar existencias



Meursault 1er Cru Genevrières

📍 A.O.C. Meursault
🍇 Chardonnay
🍷 9-10 meses en roble francés.



Chassagne-Montrachet Village

📍 A.O.C. Chassagne-Montrachet
🍇 Chardonnay
🍷 8-10 meses en roble francés.
📅 2017, 2018



Pouilly-Fuissé Village

📍 A.O.C. Pouilly-Fuissé
🍇 Chardonnay
🍷 8-9 meses en roble francés.



Montagny 1er Cru

📍 A.O.C. Montagny
🍇 Chardonnay
🍷 8-9 meses en roble francés.

Stock hasta agotar existencias



CAN AXARTELL

Vi de la terra Mallorca

**The Artist 2017**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Syrah, merlot, callet y manto
 🍷 12 meses en barricas de roble francés.
 🌱 Apto para veganos



Agotado temporalmente

**Terrum**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Callet
 🍷 12 meses en barricas de roble francés.
 🌱 Apto para veganos



Agotado temporalmente

**Ventum**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Merlot, syrah y callet
 🍷 12 meses en barricas de roble francés.
 🌱 Apto para veganos



Agotado temporalmente

**Tinto Uno**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Callet, merlot, syrah y pinot noir
 🍷 Crianza en botella.
 🌱 Apto para veganos

**Corum**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Malvasía
 🍷 9 meses en barricas de roble francés.



Agotado temporalmente

**Blanco**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Premsal blanc y malvasía
 🌱 Apto para veganos

**Rosado**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Pinot noir, callet y manto negro
 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 🌱 Apto para veganos

**Velomar Tinto**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Callet, Manto negro, Syrah, Merlot
 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 Solo para OFF TRADE

**Velomar Blanco**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Moscatel, Callet
 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 Solo para OFF TRADE

**Velomar Rosado**

📍 Vi de la Terra Mallorca
 🍇 Pinot Noir, Callet, Manto negro, Syrah
 🍷 Fermentación en depósito de acero inoxidable.
 Solo para OFF TRADE





***VENTA POR CUPOS**



CLOS MOGADOR



Espectacle*

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha
 🍷 15-16 meses de crianza en roble francés de grano muy fino.
 📅 2014, 2015, 2016, 2017, 2018



Clos Mogador*

📍 D.O.Q. Priorat
 🍇 Garnacha, syrah, cabernet sauvignon y cariñena
 🍷 Crianza en barrica de roble de los mejores bosques de Europa.
 📅 2017, 2018
 🌱 Apto para veganos



Manyetes*

📍 D.O.Q. Priorat
 🍇 Cariñena y garnacha
 🍷 Crianza en barrica de roble de los mejores bosques de Europa.
 📅 2017, 2018
 🌱 Apto para veganos



Nelin*

📍 D.O.Q. Priorat
 🍇 Garnacha blanca y macabeu
 🍷 Crianza en barricas y tinas de roble, con levaduras autóctonas.
 📅 2017, 2018



Valquejigoso V1

📍 Madrid
 🍇 Cabernet sauvignon y cabernet franc
 🍷 28 meses de crianza en barrica.
 🌱 Apto para veganos



Valquejigoso V2

📍 Madrid
 🍇 Cabernet sauvignon, syrah, negral, petit verdot, cabernet franc y merlot
 🍷 Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés.
 📅 2007, 2009
 🌱 Apto para veganos



Dehesa Valquejigoso

📍 Madrid
 🍇 Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot, merlot, graciano y negral
 🍷 Envejecimiento en barricas nuevas y usadas durante 26 meses.
 🌱 Apto para veganos



Mirlo Blanco

📍 Madrid
 🍇 Albillo real, sauvignon blanc y viognier
 🍷 Crianza en depósito de hormigón durante un año.
 📅 2014, 2015
 🌱 Apto para veganos



CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL



Macabeo Chardonnay

📍 D.O. Yecla
 🍇 Macabeo y chardonnay
 🍷 60 días en una parte de Chardonnay.
 🌱 Apto para veganos



Monastrell Rosado

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell
 🌱 Apto para veganos



Monastrell Tinto

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell
 🌱 Apto para veganos



Castaño Colección

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell y cabernet sauvignon
 🍷 10 meses en barricas de roble francés y americano.
 🌱 Apto para veganos



Castaño Monastrell Tinto

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell
 🍷 Tinto joven.
 🌱 Apto para veganos



Hécula

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell
 🍷 6 meses en barricas de roble francés y americano.
 🌱 Apto para veganos



Castaño GSM

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell, syrah y garnacha tintorera
 🍷 4 meses en barricas de roble francés y americano.
 🌱 Apto para veganos



Dominio Espinal Tinto

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell y syrah
 🍷 1 mes en barricas de roble.
 🌱 Apto para veganos



Dominio Espinal Blanco

📍 D.O. Yecla
 🍇 Macabeo
 🌱 Apto para veganos



Dominio Espinal Rosado

📍 D.O. Yecla
 🍇 Monastrell
 🌱 Apto para veganos



Casa Cisca



D.O. Yecla
Monastrell



16 meses en barricas
de roble francés y
americano.



Apto para veganos

Solo para ON TRADE



Solanera



D.O. Yecla



Monastrell, cabernet
sauvignon y garnacha tintorera
10 meses en barricas de
roble nuevo francés y
americanos.



Apto para veganos



Castaño Colección



D.O. Yecla



Monastrell y
cabernet sauvignon
10 meses en
barricas de roble
francés y americano.



Apto para veganos

Solo para ON TRADE



Santa



D.O. Yecla



Monastrell y
garnacha tintorera
14 meses en barricas
de roble nuevo francés
y americanos.



Apto para veganos

Solo para ON TRADE



Mas de La Rosa

📍 D.O.Q. Priorat
🍇 Cariñena y garnacha
🕒 16 meses en barricas de roble francés de 500 litros.



Perpetual

📍 D.O.Q. Priorat
🍇 Cariñena y garnacha
🕒 30 meses, 18 meses en fudres y barrica de roble nuevo francés.



Mas La Plana

📍 D.O. Penedès
🍇 Cabernet sauvignon
🕒 42 meses, 18 meses en barrica nueva de roble francés.



Reserva Real

📍 D.O. Penedès
🍇 Cabernet sauvignon, merlot y cabernet franc
🕒 42 meses, 18 meses en barrica nueva de roble francés.



Grans Muralles

📍 D.O. Conca de Barberà
🍇 Garnacha, monastrell, cariñena, garró y querol
🕒 42 meses, 18 meses en barrica nueva de roble francés.



Purgatori

📍 D.O. Costers del Segre
🍇 Cariñena, garnacha y syrah
🕒 30 meses, 15-18 meses en barrica.



Salmos

📍 D.O.Q. Priorat
🍇 Cariñena, garnacha y syrah
🕒 17 meses, 14 meses en barrica de roble francés.



Secret del Priorat

📍 D.O.Q. Priorat
🍇 Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, merlot y syrah.
🕒 12 meses en barricas de segundo uso.



Vinyarets

📍 D.O. Penedès
🍇 Garnacha, tempranillo y sumoll
🕒 40% del vino en barricas durante 10 meses.



Atrium

📍 D.O. Penedès
🍇 Merlot
🕒 7 meses, 6 meses en barrica de roble francés.



Gran Coronas

📍 D.O. Penedès
🍇 Cabernet sauvignon y tempranillo
🕒 24 meses, de los cuales 12 meses en barrica de roble francés



Coronas

📍 D.O. Catalunya
🍇 Tempranillo y cabernet sauvignon
🕒 12 meses en roble americano y francés



Milmanda

📍 D.O. Conca de Barberà
🍇 Chardonnay
🍷 Fermentación en barricas de roble francés. Envejece durante 4-6 meses en barricas de 300 L, con un 50% de roble nuevo francés. Posteriormente, crianza de 10 meses sobre lías en depósito.



Vinyarets Xarel·lo

📍 D.O. Penedès
🍇 Xarel·lo
🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.



Atrium Chardonnay

📍 D.O. Penedès
🍇 Chardonnay
🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.
🌱 Apto para veganos



Sons de Prades

📍 D.O. Conca de Barberà
🍇 Chardonnay
🍷 Fermentación del 30% del vino en barricas de roble francés. Crianza durante 6 meses del 30% del vino en barrica francesa nueva de grano fino.



Waltraud

📍 D.O. Penedès
🍇 Riesling
🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días y 3 meses de crianza en botella. Azúcar residual: 7 g/L



Fransola

📍 D.O. Penedès
🍇 Sauvignon blanc
🍷 La mitad del total, durante 6 meses en barricas (50% de roble nuevo, mezcla de roble americano y roble francés).



Forcada

📍 D.O. Penedès
🍇 Forcada
🍷 40% en barrica nueva durante 3 meses, 40% en barrica usada durante 3 meses, 20% en depósito de cemento durante 3 meses.



FAMILLE PERRIN

**Réserve Blanc**

- 📍 AOC Côtes du Rhône
- 🍇 Garnacha blanca, marsanne, rousanne y viognier.
- 🕒 En depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

**Réserve Rouge**

- 📍 AOC Côtes du Rhône
- 🍇 Garnacha, syrah y mourvèdre.
- 🕒 Durante un año en tinas de madera y de acero inoxidable.

**Le Gille**

- 📍 AOC Gigondas
- 🍇 Garnacha y syrah.
- 🕒 Durante un año en barricas y tinas de madera.

**Le Sinards Rouge**

- 📍 AOC Châteauneuf-Du-Pape
- 🍇 Garnacha, mourvèdre y syrah.
- 🕒 Durante dos años en fudres.

**Le Sinards Blanc**

- 📍 AOC Châteauneuf-Du-Pape
- 🍇 Clairette, garnacha blanca y roussanne.
- 🕒 Durante varios meses en barrica.

**Coudoulet de Beaucastel Blanc**

- 📍 AOC Côtes du Rhône
- 🍇 Bourboulenc, clairette, marsanne y viognier.
- 🕒 Durante 8 meses en barricas y depósitos de acero inoxidable.

**Coudoulet de Beaucastel Rouge**

- 📍 AOC Côtes du Rhône
- 🍇 Cinsault, garnacha, mourvèdre y syrah.
- 🕒 Durante 6 meses en fudres de roble.

**Domaine du Clos des Tourelles**

- 📍 AOC Gigondas
- 🍇 Garnacha y syrah.
- 🕒 Durante 15 meses en barricas de roble.

**Chateau du Beaucastel Blanc**

- 📍 AOC Châteauneuf-Du-Pape
- 🍇 Roussane, garnacha blanca, picardan, clairette bourboulenc.
- 🕒 8 meses 30% en cemento y el resto en barrica.

**Chateau du Beaucastel Rouge**

- 📍 AOC Châteauneuf-Du-Pape
- 🍇 Garnacha, mourvèdre, syrah, counoise, vaccarèse, terret noir, muscardin, clairette, picpoul, picardan, bourboulenc, roussane y cinsault.
- 🕒 Durante un año en fudres.



SINCE 1963
JEANLEON
A MAN & TIME WINE



Vinya La Scala Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2013

📍 D.O. Penedès
🍇 Cabernet sauvignon
🕒 Durante un mínimo de 24 meses en barricas de roble francés y un mínimo de 3 años en botella.



Apto para veganos



Vinya Le Havre Cabernet Sauvignon Reserva

📍 D.O. Penedès
🍇 Cabernet sauvignon y cabernet franc
🕒 18 meses en barricas de roble francés y americano. Posterior embotellado con una permanencia mínima de 2 años en botella.



Apto para veganos



Vinya Palau Merlot

📍 D.O. Penedès
🍇 Merlot
🕒 Crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Crianza en botella por un período mínimo de 6 meses.



Apto para veganos



Vinya Gigi Chardonnay

📍 D.O. Penedès
🍇 Chardonnay
🕒 Crianza sobre lías durante 6 meses en barricas de roble francés. Permanencia mínima de 6 meses en botella.



Apto para veganos



3055 Merlot- Petit Verdot

📍 D.O. Penedès
🍇 Merlot, petit verdot
🕒 Crianza parcial en barrica de roble francés durante 3 meses. Posterior crianza en botella.



Apto para veganos



3055 Chardonnay

📍 D.O. Penedès
🍇 Chardonnay
🕒 Fermentación a temperatura controlada de 15°C durante 15 días.



Apto para veganos



3055 Rosé

📍 D.O. Penedès
🍇 Pinot noir
🕒 Maceración inferior a 2 horas.



Apto para veganos



Nativa Xarel·lo

📍 D.O. Penedès
🍇 Xarel·lo
🕒 Crianza sobre lías y un pequeño porcentaje envejecimiento en barricas durante 3 meses.



Apto para veganos



CB-19 (Chenin Blanc)

📍 D.O. Penedès
🍇 Chenin Blanc
🕒 Fermentación en cubas de acero inoxidable durante 12 días.



Apto para veganos



Agotado temporalmente

Stock hasta agotar existencias



Habemus Papam

📍 Châteauneuf-du-Pape
 🍇 Grenache & Syrah
 🍷 18 meses en fudres Stockinger de roble y ánforas terracota.
 2018



Aux Lieux-Dits

📍 Gigondas
 🍇 Grenache, Syrah, Mourvèdre y Cinsault
 🍷 18 meses en fudres Stockinger de roble y ánforas terracota.
 2018



La Causa País

📍 Valle de Itata
 🍇 País
 🍷 Barrica de roble francés de segundo uso durante 12 meses.



La Causa Moscatel

📍 Valle de Itata
 🍇 Moscatel de Alejandría
 🍷 12 meses en acero inoxidable sobre sus lías.

Stock hasta agotar existencias



LA CARBONERA



Las Pisadas

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Tempranillo
 🍷 10 meses de crianza en barricas de roble francés.



22 Pies

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en roble americano y francés.



Camino de Magarín

📍 D.O. Rueda
 🍇 Verdejo
 🍷 Sobre lías durante 4 meses y un pequeño porcentaje en barrica de roble francés.



Amalia

📍 D.O. Lanzarote
 🍇 Malvasía
 🍷 Fermentación de 15 días. Crianza sobre lías durante 3 meses.



Barolo Campè

📍 D.O.C.G. Barolo
 🍇 Nebbiolo
 🕒 Crianza de 24 meses en barricas de roble francés nuevo de tostado medio.
 📅 2007, 2011
 🌱 Apto para veganos



Barbaresco Gallina

📍 D.O.C.G. Barbaresco
 🍇 Nebbiolo
 🕒 20-22 meses en barricas de roble francés nuevo de tostado medio.
 📅 2011, 2013
 🌱 Apto para veganos



Barolo Garretti

📍 D.O.C.G. Barolo
 🍇 Nebbiolo
 🕒 20 meses en barricas de 600L de roble francés de tostado medio; 50% nuevas y 50% usadas.
 🌱 Apto para veganos



Barbera d'Asti Cà di Pian

📍 D.O.C.G. Barbera d'Asti
 🍇 Barbera
 🕒 12 meses en barricas de roble francés de tostado medio, algunas nuevas y otras usadas.
 🌱 Apto para veganos



Langhe Nebbiolo

📍 D.O.C. Langhe Nebbiolo
 🍇 Nebbiolo
 🕒 12 meses en barricas de roble francés usado de tostado medio.
 🌱 Apto para veganos



Ornellaia

📍 Bolgheri D.O.C. Superiore
 🍇 Cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
 🕒 18 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella.
 📅 2015, 2016
 🌱 Apto para veganos



Le Serre Nuove dell'Ornellaia

📍 Bolgheri D.O.C. Rosso
 🍇 Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot
 🕒 15 meses en barricas de roble francés y 6 meses en botella.
 📅 2015, 2016
 🌱 Apto para veganos



Le Volte dell'Ornellaia

📍 Toscana IGT
 🍇 Merlot, cabernet sauvignon, sangiovese
 🕒 12 meses en barricas de roble francés.
 📅 2016, 2017
 🌱 Apto para veganos



Ornellaia Bianco

📍 Toscana IGT Bianco
 🍇 Sauvignon blanc
 🕒 12 meses sobre sus lías y 3 meses en depósitos de acero inoxidable con una posterior crianza en botella de 6 meses.
 🌱 Apto para veganos



Poggio alle Gazze

📍 Toscana IGT Bianco
 🍇 Sauvignon blanc, vermentino, viognier, verdicchio
 🕒 6 meses en lías y 12 meses en botella.
 🌱 Apto para veganos



Cristina Pinot Noir

📍 Russian River Valley, California
 🍇 Pinot noir
 🍷 Envejecimiento durante 18 meses en barricas de roble francés nuevas y de un año, además de 2 años de envejecimiento en botella.



La Masia Pinot Noir

📍 Russian River Valley, California
 🍇 Pinot noir
 🍷 Envejecimiento durante 10 meses en barricas de roble francés. Embotellado en verano.



Mas Cavalls Pinot Noir

📍 Sonoma Coast, California
 🍇 Pinot noir
 🍷 Envejecimiento durante 11 meses en barricas de roble francés de primera calidad y 2 años más en botella



Blanc de Noirs, Cuvée Pinot Noir

📍 Sonoma Coast, California
 🍇 Pinot noir
 🍷 Segunda fermentación en botella durante 16 meses. El degüello fue en mayo del 2019, sin añadir ningún licor de expedición.



Agotado temporalmente



La Masia Chardonnay

📍 Russian River Valley, California
 🍇 Chardonnay
 🍷 Envejecimiento sobre sus lías durante 9 meses, hasta su embotellado en verano.



Acero Chardonnay

📍 Russian River Valley, California
 🍇 Chardonnay
 🍷 Fermentación maloláctica en acero inoxidable. El vino permanece en la tina hasta su embotellado en primavera.



Albariño

📍 Russian River Valley, California
 🍇 Albariño
 🍷 Fermentación en tinas de acero inoxidable y 3-6 meses en botella.



Rosaleda

📍 Sonoma Coast, California
 🍇 Pinot Noir
 🍷 Fermentación con levaduras autóctonas en tinas de acero inoxidable.





Santa Digna Cabernet Sauvignon

Valle Central
Cabernet sauvignon
6 meses en barricas de roble francés.
Apto para veganos



Santa Digna Merlot

Valle Central
Merlot
6 meses en barricas de roble francés.
Apto para veganos



Santa Digna Carménère

Valle Central
Carménère
50% del vino durante 6 meses en barricas de roble francés.
Apto para veganos



Santa Digna Sauvignon Blanc

Valle Central
Sauvignon blanc
Fermentación durante 17 días.
Apto para veganos
Tapón de rosca añada 2020



Santa Digna Chardonnay

Valle Central
Chardonnay
Fermentación durante 20 días.
Apto para veganos
Tapón de rosca añada 2020



Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé

Valle Central
Cabernet sauvignon
Fermentación durante 20 días.
Azúcar residual: 7,1 g/L
Apto para veganos
Tapón de rosca añada 2020



Las Mulas Cabernet Sauvignon

Valle Central
Cabernet sauvignon
6 meses en barricas de roble francés.
Apto para veganos



Las Mulas Sauvignon Blanc

Valle Central
Sauvignon blanc
Fermentación durante 16 días.
Apto para veganos
Tapón de rosca añada 2020



Las Mulas Cabernet Sauvignon Rosé

Valle Central
Sauvignon blanc
Fermentación durante 20 días.
Apto para veganos
Tapón de rosca añada 2020



Escaleras de Empedrado

Vino de Chile
Pinot noir
10 meses envejecido en barricas de roble francés de segundo uso.



Manso de Velasco

Valle Central
Cabernet Sauvignon
18 meses envejecido en barricas de roble francés.



ALBARIÑO
PACO & LOLA
RÍAS BAIXAS
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Mencía

📍 D.O. Valdeorras
🍇 Mencía
🍷 Fermentado con sus hollejos en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada, con maceración prefermentativa para la extracción de color durante la primera semana a 6°C.



Paco

📍 D.O. Navarra
🍇 Tempranillo y garnacha
🍷 Garnacha: maceración en frío de 5 días y encubado 18 días. Tempranillo: maceración en frío 5 días y encubado 15 días.



Godello

📍 D.O. Valdeorras
🍇 Mencía
🍷 Fermentación natural a baja temperatura durante 21 días.



Vintage

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Crianza sobre sus lías finas durante 1 año. Finalizada la crianza, permanece 4 años en depósitos de acero inoxidable.



Paco & Lola

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Fermentación en acero inoxidable, manteniéndose sobre sus lías finas hasta la estabilización y embotellado.



N° 12

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 12 días.



Follas Novas

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 21 días.



Lolo

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Fermentación en acero inoxidable entre 16°C y 18°C.



Prime

📍 D.O. Rías Baixas
🍇 Albariño
🍷 Fermentación en acero inoxidable a 16°C durante 21 días.



Celeste Reserva

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tempranillo
 🍷 Sobre lías de 2 meses. 15 meses en roble francés y americano.



Celeste Crianza

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tempranillo
 🍷 24 meses, de los cuales 12 meses en roble francés y americano.



Celeste Roble

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tempranillo
 🍷 4 meses, de los cuales 3 en barrica.
 🌱 Apto para veganos



Celeste Verdejo

📍 D.O. Rueda
 🍇 Verdejo
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.
 🌱 Apto para veganos

Pascal Olivet



Sancerre Blanc

📍 A.O.C. Sancerre
 🍇 Sauvignon blanc
 🍷 Los mostos fermentan con levaduras autóctonas en cubas termorreguladas.
 📅 2017, 2018



Pouilly-Fumé

📍 A.O.C. Pouilly-Fumé
 🍇 Sauvignon blanc
 🍷 Los mostos fermentan con levaduras autóctonas en cubas termorreguladas.



Attitude Sauvignon Blanc

📍 Vin de pays
 🍇 Sauvignon blanc
 🍷 Los mostos fermentan con levaduras autóctonas en cubas termorreguladas.



PROPIEDAD DE BODEGAS TORRES



Mas Rabell

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Tempranillo y Cabernet Sauvignon
 🍷 Tempranillo y Cabernet Sauvignon



Altos Ibéricos Parcelas de Graciano

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Graciano
 🍷 12 meses en barrica de roble francés.



Altos Ibéricos Reserva

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Tempranillo
 🍷 16 meses en barrica de roble francés (parte de barrica nueva).



Altos Ibéricos Crianza

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Tempranillo
 🍷 Crianza durante 12 meses en roble americano y francés.



Pazo das Bruxas

📍 D.O. Rías Baixas
 🍇 Albariño
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 16 días, a una temperatura de 15-16°C



Verdeo

📍 D.O. Rueda
 🍇 Verdejo
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
 🌱 Apto para veganos



San Valentín

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Parellada y garnacha blanca
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
 Azúcar residual: 11 g/L
 🌱 Apto para veganos



Mas Rabell

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Mediterráneas, principalmente parellada y garnacha blanca
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



De Casta

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Garnacha y cariñena principalmente
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.
 🌱 Apto para veganos



PROPIEDAD DE BODEGAS TORRES



Natureo

Vino desalcoholizado
 🍇 Garnacha y Syrah
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

🌱 Apto para veganos



Natureo

Vino desalcoholizado
 🍇 Muscat de Alejandría
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

🌱 Apto para veganos



Natureo

Vino desalcoholizado
 🍇 Syrah y cabernet sauvignon
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

🌱 Apto para veganos



Natureo

Vino espumoso desalcoholizado
 🍇 Muscat de Alejandría
 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

🌱 Apto para veganos



Solo para Ecommerce



Sangre de Toro Reserva

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Garnacha y syrah
 🍷 En roble durante mínimo 12 meses.



Sangre de Toro Selección Especial

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Mediterráneas, principalmente garnacha y cariñena
 🍷 En roble americano y francés durante 10 meses.



Sangre de Toro

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Garnacha, cariñena y otras variedades mediterráneas
 🍷 6 meses en roble americano y francés.

Solo para OFF TRADE

🌱 Apto para veganos



Sangre de Toro Ecológico

📍 D.O. Catalunya
 🍇 Garnacha, cariñena y otras variedades mediterráneas
 🍷 Crianza durante 6 meses en roble americano y francés.

Solo para OFF TRADE





Royal Tokaji Dry Furmint

- 📍 Tokaj
- 🍇 Furmint
- 🍷 Fermentación en acero inoxidable. Posterior crianza en barricas de madera húngara.
- 🍷 75 cl.
- 🌱 Apto para veganos



Côte - Rôtie

- 📍 AOC Côte-Rôtie
- 🍇 Syrah y Viognier
- 🍷 15 meses en barricas de segundo uso.



Saint-Joseph

- 📍 AOC Saint-Joseph
- 🍇 Syrah
- 🍷 10 meses en barricas de segundo uso.



Hermitage

- 📍 AOC Hermitage
- 🍇 Syrah
- 🍷 15 meses, 30% en barrica de roble francés nuevo y 70% en acero inoxidable.



Maison & Domaines
Les Alexandrins



La Vieille Ferme



La Vieille Ferme Blanc

- 📍 AOC Luberon
- 🍇 Bourboulenc, garnacha blanca, ugni blanc y vermentino.
- 🍷 10% del vino en barricas de roble.



La Vieille Ferme Rosé

- 📍 AOC Luberon
- 🍇 Cinsault, garnacha y syrah.



La Vieille Ferme Rouge

- 📍 AOC Luberon
- 🍇 Carignan, cinsault, garnacha y syrah.
- 🍷 10 meses en barrica de roble francés.



Miraval Rosé

- 📍 AOP Côtes de Provence
- 🍇 Cinsault, garnacha, syrah y rolle
- 🍷 Vinificado en cubas de acero inoxidable con control de temperatura.



Studio by Miraval

- 📍 IGP Méditerranée
- 🍇 Cinsault, garnacha, rolle y tibouren
- 🍷 Las variedades Cinsault y Tibouren se vinifican en cubas de acero inoxidable. La garnacha y la rolle se vinifican parcialmente en cubas de hormigón tulipán.



MIRAVAL
PROVENCE



Terroir al Límit Històric Blanc

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Garnacha blanca y macabeo
🕒 6 meses en depósitos de cemento.
📅 2018



Terra de Cuques Blanc

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Pedro Ximenez y muscat de alejandría
🕒 16 meses en depósitos de cemento.
📅 2017



Pedra de Guix

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Pedro Ximenez, macabeu y garnacha blanca
🕒 12 meses en barricas de roble de 500 litros y 12 meses en foudre.
📅 2017



Terroir Històric Negre

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Garnacha y cariñena
🕒 6 meses en depósitos de cemento.
📅 2018



Les Tosses

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Cariñena
🕒 16 meses en foudre.
📅 2015, 2016, 2017



Terra de Cuques Negre

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Cariñena y garnacha
🕒 16 meses en foudre de 3.500 litros.
📅 2019



Arbossar

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Cariñena
🕒 16 meses en depósitos de cemento y una pequeña parte en foudre.

Agotado temporalmente



Dits del Terra

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Cariñena
🕒 16 meses en foudre.
📅 2018



Les Manyes

📍 D.O.Q Priorat
🍇 Garnacha
🕒 16 meses en depósitos de cemento.
📅 2017



Terroir Sense Fronteres Brisa

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha blanca y
 macabeo
 🗓️ 6 meses en depósitos
 de acero inoxidable
 📅 2019



Vèrtebra de la Figuera

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha
 🗓️ 6 meses en depósitos
 de cemento
 📅 2019



Terroir Sense Fronteres Negre

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha y cariñena
 🗓️ 6 meses en depósitos
 de acero inoxidable
 📅 2018



Pas de Deux

📍 D.O. Montsant
 🍇 Cariñena y
 garnacha
 🗓️ Sin despalillar,
 prensado de todo el
 racimo y extracción
 muy suave.
 📅 2018



Guix vermell negre

📍 D.O. Montsant
 🍇 Garnacha
 🗓️ 6 meses en
 ánforas de terracota
 📅 2017



***VENTA POR CUPOS**



VEGA-SICILIA



Único Reserva Especial*

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tinto fino y cabernet sauvignon
 🍷 En el momento en el que el enólogo ensambla las barricas de Vega Sicilia Único de una añada concreta, separa las mejores. Y esta selección de barricas de diferentes cosechas apartadas por su mayor calidad configurarán más tarde el Vega Sicilia Único Reserva Especial

🌱 Apto para veganos



Único*

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 95% tinto fino y 5% cabernet sauvignon
 🍷 Acabada la fermentación, 14 meses en tinas de madera, 18 meses en barrica nueva, 8 meses en barrica envinada y 24 meses en tinas de madera de gran capacidad. El resto del tiempo permaneció en botella

📅 2009, 2010

🌱 Apto para veganos



Macán Clásico*

📍 D.O.C. Rioja
 🍇 Tempranillo
 🍷 12 meses en barrica francesa de grano fino y extrafino (70% nuevas y 30% de un vino). Separación a la cata de primer y segundo vino. Posterior crianza de dos años en botella hasta su comercialización

🌱 Apto para veganos



Valbuena 5º*

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tinto fino
 🍷 Crianza en barrica de roble francés. Permaneció durante 5 meses en depósitos de 20.000 litros de capacidad. Posteriormente, 16 meses en barricas nuevas (50% roble americano y 50% roble francés), 4 meses en barrica envinada y, 4 meses en tinas de madera antes de su embotellado

🌱 Apto para veganos



Alión*

📍 D.O. Ribera del Duero
 🍇 Tinto fino
 🍷 El vino reposó en barricas nuevas de roble francés, en las que permaneció durante aproximadamente 14 meses

🌱 Apto para veganos

🍷 150 cl.



Pintia*

📍 D.O. Toro
 🍇 Tinta de toro
 🍷 Crianza en barrica nueva durante 12 meses (75% roble francés y 25% roble americano nuevo). El resto de la crianza se realiza en botella

🌱 Apto para veganos



*Viña
Esmeralda*



Viña Esmeralda

- 📍 D.O. Penedès
- 🍇 Moscatel y gewürztraminer
- 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable
- 🌱 Apto para veganos



Viña Esmeralda Rosé

- 📍 D.O. Catalunya
- 🍇 Garnacha
- 🍷 Fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza sobre lías
- 🌱 Apto para veganos



Viña Esmeralda Sparkling

- 🍇 Moscatel
- 🌱 Apto para veganos

Solo para Ecommerce



Gran Viña Sol

- 📍 D.O. Penedès
- 🍇 Chardonnay
- 🍷 5 meses en barricas nuevas de roble sobre sus lías
- 🌱 Apto para veganos



Viña Sol

- 📍 D.O. Catalunya
- 🍇 Parellada y garnacha blanca principalmente
- 🌱 Apto para veganos



Viña Sol Rosado

- 📍 D.O. Catalunya
- 🍇 Garnacha y cariñena principalmente
- 🌱 Apto para veganos

ViñaSol



VINOS ESPUMOSOS



BOTIGA **DOÑA ELISA**
CASA



Cloe Brut Nature

- 📍 Vino espumoso
- 🍇 Sauvignon blanc
- 🕒 14 meses en rima.

TERRER
DE LA CREU



Terrer La Creu Brut Nature

- 📍 D.O. Cava
- 🍇 Macabeu, xarel·lo y parellada
- 🕒 Crianza de mínimo 16 30 meses en botella.



Cap de Ruc



Cap de Ruc Brut Nature

- 📍 D.O. Cava
- 🍇 Chardonnay, xarel·lo y macabeu
- 🕒 Las botellas han permanecido en la cava un mínimo de 15 meses.



Fleur de Miraval

- 📍 Champagne
- 🍇 Chardonnay y pinot noir
- 🕒 3 años sobre sus lías.



Estelado Rosé

- 📍 Secano Interior
- 🍇 País
- 🕒 24 meses, 12 sobre sus lías.
- 🌱 Apto para veganos



Cuvée Esplendor de Vardon Kennett

- 📍 Viñedos de altura en el Penedès
- 🍇 Pinot noir, chardonnay y un pequeño porcentaje de xarel·lo
- 🕒 Nace de viñedos propios en altura, a más de 500 metros sobre el nivel del mar. Crianza de 30 meses en botella.



Black Label

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier
- 🕒 Mínimo de 3 años de envejecimiento en bodega.
- 🌱 Apto para veganos



Rosé Label

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier
- 🕒 Mínimo de 3 años de envejecimiento en bodega.
- 🌱 Apto para veganos



White Label

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier
- 🕒 Mínimo de 3 años de envejecimiento en bodega.
- 🌱 Apto para veganos



Clos Lanson

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay
- 🕒 Fermentación controlada en barricas de madera.
- 🌱 Apto para veganos



Lanson Extra Age Blanc de Blancs

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay
- 🕒 Mínimo de 5 años de envejecimiento en bodega.
- 🌱 Apto para veganos



Lanson Extra Age Brut

- 📍 A.O.C. Champagne
- 🍇 Chardonnay y pinot noir
- 🕒 Mínimo de 5 años de envejecimiento en bodega.
- 🌱 Apto para veganos



VINOS DULCES





BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD



Réserve Mouton Cadet Sauternes

- 📍 A.O.C. Sauternes
- 🍇 Sémillon, sauvignon blanc y muscadelle
- 🕒 Crianza en el Centro Vinícola Mouton Cadet.
- 📅 Azúcar residual: 100g/L
- 📅 2016, 2017
- 🌱 Apto para veganos

FAMILIA TORRES



Floralis

- 📍 Vino de licor
- 🍇 Moscatel de Alejandría
- 🕒 1 año en depósitos de acero inoxidable y 2-4 meses de envejecimiento en botella.
- 📅 Azúcar residual: 173,80 g/L
- 📅 50 cl.



Château Coutet 1er Cru Classé de Sauternes-Barsac

- 📍 A.O.C. Sauternes-Barsac
- 🍇 Sémillon, sauvignon blanc y muscadelle
- 🕒 16-18 meses de maduración.
- 📅 Azúcar residual: 138,5 g/L
- 📅 2002, 2007, 2012



Moscato D'Asti Bricco Quaglia

- 📍 D.O.C.G. Moscato d'Asti
- 🍇 Moscatel
- 🕒 Un mes en autoclaves a 15°C.
- 📅 Azúcar residual: 120 g/L
- 📅 75 cl.
- 🌱 Apto para veganos



Castaño Monastrell Dulce

- 📍 D.O. Yecla
- 🍇 Monastrell
- 🕒 6 meses en barricas de roble.
- 📅 Azúcar residual: 180 gr/L
- 📅 50 cl
- 🌱 Apto para veganos



Blue Label 5 Puttonyos

- 📍 Tokaj
- 🍇 Furmint, hárslevelü y moscatel
- 🕒 2 años en barrica de roble húngaro y 1 año en botella.
- 📅 Azúcar residual: 162 g/L
- 📅 50 cl.
- 🌱 Apto para veganos



BF Vino Maestro

- 📍 Vino de Málaga
- 🍇 Moscatel de Alejandría
- 🕒 49 días fermentando, alcanzando los 15°.



Essencia

- 📍 Tokaj
- 🍇 Aszú
- 🕒 Elaborado a partir de uvas botritizadas.
- 📅 Azúcar residual: 450 g/L
- 📅 37,5 cl.
- 🌱 Apto para veganos



Cuvée Cecilia

- 📍 D.O. Manchuela
- 🍇 Syrah y moscatel de Alejandría
- 🕒 Vino naturalmente dulce de vendimia tardía de uvas pasificadas en la viña.
- 📅 Azúcar residual: 150 g/L
- 📅 50 cl.



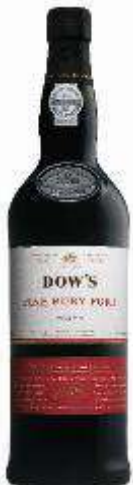
Late Harvest 2017

- 📍 Tokaj
- 🍇 Furmint, hárslevelü, moscatel amarilla y kövérszölő
- 🕒 Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Crianza en barricas de roble húngaro.
- 📅 Azúcar residual: 101 g/L
- 📅 50 cl.
- 🌱 Apto para veganos



Dow's Fine White

D.O. Oporto
 Códega, Rabigato, Viosinho y otras variedades
 3 años en barricas de roble.



Dow's Fine Ruby

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo) y tinto cão
 3 años en barricas de roble.
 Azúcar residual: 100 g/L



Dow's Late bottled Vintage

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo) y tinto cão
 72 meses en barrica de roble.
 Azúcar residual: 105 g/L
 Apto para veganos



Dow's Fine Tawny

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo) y tinto cão
 Envejecido durante una media de 36 meses en pequeñas barricas de roble.
 Azúcar residual: 95 g/L



Dow's 10 Years Old Tawny

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo) y tinto cão
 10 años en barricas de roble.
 Azúcar residual: 64,6 g/L



Dow's 20 Years Old Tawny

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo) y tinto cão
 20 años en barricas de roble.
 Azúcar residual: 74,8 g/L



Dow's 30 Years Old Tawny

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo)
 30 años en barricas de roble.
 Azúcar residual: 83,3 g/L



Dow's 40 Years Old Tawny

D.O. Oporto
 Touriga nacional, touriga francesa y tinta roriz (tempranillo)
 40 años en barricas de roble.
 Azúcar residual: 78 g/L



FORMATOS <70 cl.



Altos Ibéricos Crianza

D.O.C. Rioja
 Tempranillo
 Crianza durante 12 meses en roble americano y francés
 18,70cl. / 37,50cl.



Coronas

D.O. Catalunya
 Tempranillo y cabernet sauvignon
 Crianza durante 12 meses en roble americano y francés
 18,70 cl. / 37,50 cl.



De Casta

D.O. Catalunya
 Garnacha y cariñena principalmente
 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura
 18,70cl. / 37,50cl.
 Apto para veganos



Sangre de Toro

D.O. Catalunya
 Garnacha, cariñena y otras variedades mediterráneas
 Crianza durante 6 meses en roble americano y francés
 18,70 cl. / 37,50cl.
 Apto para veganos



Viña Esmeralda

D.O. Penedès
 Moscatel y gewürztraminer
 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura
 37,50 cl.
 Apto para veganos



Viña Sol

D.O. Catalunya
 Parellada y garnacha blanca principalmente
 18,70 cl. // 37,50 cl.
 Apto para veganos



San Valentín

D.O. Catalunya
 Parellada y garnacha blanca
 Fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura
 Azúcar residual: 11 g/L
 37,50cl.
 Apto para veganos



Black Label

A.O.C. Champagne
 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier
 Mínimo de 3 años de envejecimiento en bodega
 37,50 cl.
 Apto para veganos



Rosé Label

A.O.C. Champagne
 Chardonnay, pinot noir y pinot meunier
 Mínimo de 3 años de envejecimiento en bodega.
 20 cl.
 Apto para veganos