



GRUPO X FREIXENET

COMERCIAL GRUPO FREIXENET

CATÁLOGO
2023

¡Celebra la vida!



Cuvées de Prestige

D.O. CAVA

La tradición de los cavas históricos. Cuvée de Prestige, excelencia y singularidad. Cavas elegantes y con gran estructura, muestra de la excelente vocación vitivinícola de la marca Freixenet.



FREIXENET RESERVA REAL



MACABEO
XAREL-LO
PARELLADA

El cava Reserva Real es un cava brut de larga crianza, elegante, vivo y con gran estructura. Fue presentado en 1987 con ocasión de la visita de los Reyes de España a Freixenet.



FREIXENET CUVÉE D.S. GRAN RESERVA



MACABEO
XAREL-LO
PARELLADA

El cava Cuvée D.S. está inspirado en la cofundadora de Freixenet, Dolores Sala, y fue creado en los años 60. Su excelente vocación vitivinícola impulsó la marca Freixenet y situó el Penedès en el panorama internacional.



FREIXENET TREPAT



TREPAT

El cava Trepát es una muestra de la importancia que tienen las variedades autóctonas en el mundo vitivinícola. La Trepát era una variedad de uva casi olvidada en nuestro entorno, hasta que cavas como éste la han devuelto a escena.



FREIXENET MALVASÍA



MALVASÍA

El cava Malvasía es un producto creado para maridar todo tipo de dulces. El licor de expedición se elabora con mosto de Malvasía de distinta añada y vino añejado que ha envejecido en barriles de madera de castaño durante 20 años.





Cavas Emblemáticos

D.O. CAVA

Una colección icónica que satisface los paladares más exigentes y que ha marcado un antes y un después en el mundo del cava.



FREIXENET MERITUM GRAN RESERVA



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

Producto de gran calidad en versión Brut Nature clásico, obtenido exclusivamente de vinos base fermentados a baja temperatura, provenientes de mosto flor, y producido en botella de formato especial.

Un cava seco, estructurado y con finos e intensos aromas de crianza, debido a su crianza superior a los 30 meses.



FREIXENET BRUT BARROCO RESERVA



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

Nos encontramos ante uno de los espumosos más clásicos y tradicionales de todos los que elabora Freixenet. Para ello se sirve de las tradicionales variedades Macabeo, Parellada y Xarel·lo. Con una larga crianza en rima, este cava Brut resulta frutal en nariz, con recuerdos de manzana ácida y un toque de frutos secos. En boca es estructurado, fresco y suave.



Elyssia

D.O. CAVA

Los cavas Elyssia son el excelente resultado de la combinación de variedades de uva tradicionales del Cava, Macabeo y Parellada, y las mundialmente veneradas Chardonnay y Pinot Noir, variedades típicas de los Champagnes, para crear un cava único para los gustos sofisticados de hoy.



FREIXENET ELYSSIA GRAN CUVÉE



CHARDONNAY
MACABEU
PARELLADA
PINOT NOIR

Elyssia Gran Cuvée es un cava elaborado a partir de Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir. De color amarillo pajizo con ribetes verdosos, se caracteriza por su fina burbuja y sus agradables aromas a flor de acacia y miel, que se distinguen en un fondo elegante de frutas maduras como la piña y el melocotón.



FREIXENET ELYSSIA PINOT NOIR



PINOT NOIR

Elyssia Pinot Noir es un cava elaborado a partir de la variedad de uva Pinot Noir. Este sofisticado cava se diferencia por su toque afrutado con aromas intensos de frambuesa madura, grosellas y cereza. Sabroso y goloso, destaca por su buena presencia de sensaciones afrutadas en boca, dejando una acidez refrescante y un final largo con sabores de frutas bien maduras.





Cavas Icónicos

D.O. CAVA



¡El clásico que nunca falla de Freixenet!



FREIXENET BRUT NATURE



MACABEU
XARELLO
PARELLADA

El cava Brut Nature fue el primer cava de añada (1930). Un clásico elaborado con las tres variedades más tradicionales del cava: Xacabeo, Xarel·lo y Parellada.

Disponible también en:
MAGNUM (150cl)
MEDIAS (37,5cl)





Carta Nevada

D.O. CAVA

Carta Nevada es el cava insignia de Freixenet, creado en 1941 con su icónica botella blanca esmerilada.



FREIXENET
CARTA NEVADA
SEMISECO

BRUT
NATURE

BRUT

DULCE

SECO



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

El cava Carta Nevada es típico de la región, formado por un coupage proporcional de las variedades autóctonas del Penedès: Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Es un cava fresco y con una suave acidez que le confieren un bouquet muy especial.

Semiseco

Disponible también en:

MEDIAS (37,5cl)

MINIS (20cl)

CLUSTER (3 X 20cl)

PREMIOS

Carta Nevada Semiseco



Magnum





Rosados Clásicos

D.O. CAVA

Rosados elaborados con variedades típicas de la región: Garnacha de la zona del Mediterráneo y Trepat autóctona de la región Conca del Barberà.



FREIXENET ROSÉ



TREPAT
GARNACHA

El cava Brut Rosé está elaborado a partir de las variedades de uva Trepat y Garnacha. Tras un largo envejecimiento en cava, sigue conservando frescos y suaves aromas florales y de frutas rojas. Recuerda a los vinos rosados característicos de la región del cava.

Disponible también en:
CLUSTER (3 X 20cl)



FREIXENET CARTA ROSÉ



TREPAT
GARNACHA

Carta Rosé nos transporta al lado más rosé de la vida, destacando la elegancia de la icónica botella blanca esmerilada.

Cava elaborado con la variedad garnacha, típica de la Cuenca del Mediterráneo, y la Trepat, uva autóctona regional.

Os presentamos un cava de gran frescura y ligereza, suave al paladar, y gustos de frutas rojas.





Cavas Clásicos

D.O. CAVA



FREIXENET GRAN CUVÉE



PARELLADA
MACABEO
XAREL·LO

Con un precioso y auténtico estilo Brut, abarca un abanico pleno de aromas afrutados y frescos. Ideal para el amante de las burbujas con sello Cava.



FREIXENET GRAN PREMIER BRUT



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

Gran Premier es un cava de carácter joven, fácil de tomar y perfecto para disfrutarlo en cualquier momento y lugar.



FREIXENET VINTAGE RESERVA BRUT NATURE



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

Cava con estilo Nature, con aromas frescos de fruta blanca y recuerdos cítricos.



FREIXENET BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

El más veterano de los cavas de la marca al estilo clásico de Sant Sadurní d'Anoia.

Disponible también en:
BRUT
SEMISECO



Cordón Negro

D.O. CAVA

*El cava más internacional del mundo, con la exclusiva botella negra esmerilada.
Premiado como el mejor cava del mundo y mejor espumoso de España*.*



FREIXENET
CORDÓN NEGRO
BRUT

SEMISECO

SECO



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

El cava Cordón Negro es un cava ligero y apreciado por su gran frescura que lo hace muy actual, formado por un coupage con las tres variedades del Penedès: Parellada, Macabeo y Xarel·lo.

BRUT

Disponible también en:

MAGNUM (150CL)

MEDIAS (37,5cl)

MINIS (20cl)

CLUSTER (3X20cl)

PREMIOS

Cordón Negro Brut



Magnum



**Según la prestigiosa competición norteamericana The Champagne & Sparkling Wine World Championships, encabezada por el reconocido escritor y crítico de vinos Tom Stevenson, tras recibir el National y Regional Trophy. Cordón Negro ha obtenido también la medalla de oro y la calificación "Best in Class" como Mejor Cava Non-Vintage Brut.*



Ice

D.O. CAVA

Freixenet ICE es la nueva forma de tomar cava, porque su assemblage especialmente creado para disfrutarlo con hielo y en una copa de balón te hará que lo disfrutes al máximo como aperitivo, durante o después de una comida.



FREIXENET ICE BLANCO



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA
CHARDONNAY

Freixenet Ice Blanco está elaborado con las variedades tradicionales del Cava y con un toque de Chardonnay en el licor de expedición para otorgar sedosidad y cuerpo.

Disponible también en:
CLUSTER (3 X 20cl)



FREIXENET ICE ROSÉ



GARNACHA
PINOT NOIR
CHADONNAY

Freixenet Ice Rosé está elaborado con Garnacha, con la fragante Pinot Noir, y el licor de expedición contiene Chardonnay. Son cavas frescos, vivos, versátiles, fragantes y envolventes, para disfrutar en cualquier ocasión.

Disponible también en:
CLUSTER (3 X 20cl)



0,0%

VINO ESPUMOSO SIN ALCOHOL

Un vino espumoso sin alcohol, blanco y rosado, con notas tropicales y elegantes toques cítricos en nariz, de paladar afrutado y sobre todo refrescante, que produce una agradable sensación en boca.



FREIXENET
0.0%
ALCOHOL FREE



VINO DESALCOHOLIZADO,
MOSTO DE UVA
CONCENTRADO Y
RECTIFICADO

Freixenet Alcohol Free Blanco es un refrescante y afrutado espumoso sin alcohol fruto de una minuciosa labor de investigación técnica y exigentes pruebas enológicas. Gracias a ello, mantiene los aromas naturales de las uvas y sus características.



FREIXENET
0.0%
ALCOHOL FREE ROSÉ



VINO DESALCOHOLIZADO,
MOSTO DE UVA
CONCENTRADO Y
RECTIFICADO

Freixenet Alcohol Free Rosé es un refrescante y afrutado espumoso sin alcohol fruto de una minuciosa labor de investigación técnica y exigentes pruebas enológicas. Gracias a ello, mantiene los aromas naturales de las uvas y unas características notas a frutos rojos para satisfacer a los paladares más exigentes.





Vino Espumoso

D.O.C. PROSECCO & ITALIAN ROSÉ

Freixenet extiende su amplia experiencia y prestigio al mundo del Prosecco uniendo una calidad superior con una presentación del producto plena de belleza.



FREIXENET PROSECCO



Freixenet Prosecco está elaborado con las mejores uvas de Glera de la región italiana del Véneto.

Un vino espumoso afrutado, fresco y seductor, con azúcares naturales.

Disponible también en:
MINIS (20cl)



FREIXENET ITALIAN ROSÉ



Freixenet Italian Rosé es una deliciosa combinación de los mejores racimos de Glera y Pinot Noir que se cosechan en Italia. Un vino espumoso con un elegante tono rosado y un brillo y una belleza que deslumbran.

Disponible también en:
MINIS (20cl)





Vinos Selección especial

D.O. CATALUÑA

Vinos caracterizados por su carácter fresco y afrutado, desarrollados con la última tecnología para ofrecer vinos elegantes y versátiles para cualquier momento y ocasión.



FREIXENET
BLANCO
SELECCIÓN ESPECIAL



MACABEO
CHARDONNAY
MUSCAT - XAREL-LO
SAUVIGNON BLANC

Este coupage de cinco variedades tiene como resultado un blanco fresco de marcado carácter mediterráneo. En su vinificación se emplean las técnicas necesarias para preservar los aromas primarios y conseguir una boca untuosa. Un acompañante perfecto para una comida bajo el sol.



FREIXENET
ROSADO
SELECCIÓN ESPECIAL



GARNACHA
MERLOT
TEMPRANILLO

Un rosado de color rosa pálido elaborado con Garnacha y un pequeño aporte de Merlot y Tempranillo. Se vendimia durante la noche para preservar los aromas primarios de las uvas y durante su vinificación el vino permanece en contacto con sus lías para ganar untuosidad.



FREIXENET
TINTO
SELECCIÓN ESPECIAL



GARNACHA
SYRAH
CABERBET SAUVIGNON

Vino tinto de cupaje, mezcla diversas variedades, buscando el perfecto equilibrio entre fruta, frescura y personalidad. Un vino vegano y con carácter mediterráneo para sorprender todos los paladares.



Vinos Mía

VINOS DE ESPAÑA

La colección Mía de Freixenet concebida con un aire moderno e inspirada en la obra artística de Gaudí representa el modernismo, dinamismo, internacionalización y cultura en una propuesta vitivinícola muy actual.



FREIXENET MÍA
BLANCO



MACABEO
PARELLADA
MOSCATEL
XAREL·LO

Aromático, joven y fresco, con el sabor de un abanico de frutas maduras y un toque final de miel. Una copita helada de este dulce y refrescante vino te hará sonreír como si fuera el primer día de primavera.



FREIXENET MÍA
ROSADO



BOBAL

Delicado y floral, nuestro refrescante rosado hará cosquillas en tu paladar gracias a sus deliciosas notas de frambuesa y fresa.



FREIXENET MÍA
TINTO



TEMPRANILLO

Sabroso y afrutado, con toques de ciruela y frutos rojos. Este tinto no reposa en barricas de roble, así conseguimos que el maravilloso sabor de la uva brille con todo su esplendor.



Vino Espumoso

MOSCATO

Espumosos elaborados siguiendo el estilo de los moscatos di asti. Este moscatel frizzante es ideal para los amantes de los vinos ligeros, dulces y florales.



FREIXENET MÍA
MOSCATO
AFRUTADO&DULCE



MOSCATO

Este agradable Moscato desprende un hermoso aroma, con esencias de flores blancas, melocotón y albaricoque. Fresco y frutal, mientras que en boca es equilibrado y largo.



FREIXENET MÍA
MOSCATO
DELICADO&DULCE



MOSCATO
TEMPRANILLO

Este rosado frizzante se elabora principalmente con Moscatel y también cuenta en su coupage con un pequeño aporte de Tempranillo.

Elegante vino espumoso de color rosa pálido y finas burbujas. Con una nariz afrutada. En boca es equilibrado y delicioso a la vez.



Cavas Icónicos

D.O. CAVA



SEGURA VIUDAS
RESERVA HEREDAD

 MACABEO
PARELLADA

Reserva Heredad fue creado para marcar estilo en el mundo de los espumosos de alta gama. Elaborado a partir del mosto flor obtenido mediante el prensado suave de las variedades Macabeo y Parellada.

Disponible también en:
MAGNUM



SEGURA VIUDAS
TORRE GALIMANY

 MACABEO
XAREL·LO
CHARDONNAY

Cava con recuerdos a frutos secos y tostados suaves. Color amarillo pajizo pálido y brillante. Burbujas finas que evolucionan lentamente a la superficie de la copa. En nariz predomina la fruta sobre la madera. Aparecen aromas de fruta tropical y de flores blancas en un fondo especiado.



SEGURA VIUDAS
VINTAGE GRAN RESERVA

 MACABEO
CHARDONNAY

Brut Vintage es un Gran Reserva que solo se elabora en determinadas añadas, la novedad en esta 2015 es la Chardonnay. Un Brut que permanece un mínimo de 30 meses con sus lías y que se elabora con licor de expedición procedente de vinos blancos que han fermentado y envejecido en bodega durante 5 meses.





Cavas Emblemáticos

D.O. CAVA



SEGURA VIUDAS
LAVIT BRUT NATURE



Cava donde domina la fruta y se transmite la tipicidad de la tierra. Aromas de crianza, de frutas maduras y recuerdos anisados. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Su burbuja es fina y con buen desprendimiento, formando una ligera corona. En boca su entrada es suave y fresca.



SEGURA VIUDAS
BRUT ROSÉ



Este Rosé de Segura Viudas cuenta en su coupage con variedades poco frecuentes como la Trepát o la Garnacha, además de la mítica Pinot Noir. Un espumoso ideal para tomar como aperitivo gracias a su paso por boca refrescante y equilibrado.



SEGURA VIUDAS
BRUT RESERVA



En este Brut Reserva de Segura Viudas, la mítica casa del Penedés, destaca la variedad Macabeo, que aporta un nivel óptimo de acidez y un agradable carácter afrutado. Cuenta con una crianza mínima de 15 meses en botella.

Disponible también en:
CLUSTER (3 X 20cl)



BARCELONA ROSÉ





Vinos



D.O. CATALUÑA



SEGURA VIUDAS MAS D'ARANYÓ



CABERNET SAVIGNON
MERLOT - SYRAH
CARIÑENA
GARNACHA

El vino tinto más emblemático de Segura Viudas. Mas d'Aranyó está elaborado con una selección de cinco variedades tintas que se distribuyen en función de las características de la añada. Especiado e intenso en nariz y sabroso y estructurado en boca.



SEGURA VIUDAS CREU DE LAVIT



XAREL·LO

En el año 1998 salía a la luz el primer Creu de Lavit. Creu de Lavit es el resultado de un assemblage de varios vinos elaborados con Xarel·lo y vinificados por separado en bodega (20%) y en depósito (80%). Un vino varietal, elegante y sabroso.





Vinos



D.O. CATALUÑA



SEGURA VIUDAS
XAREL·LO



XAREL·LO

Color amarillo pajizo pálido, brillante y atractivo. Aroma intenso a fruta madura. Presenta notas florales y un fondo anisado agradable. Tiene entrada golosa y sabrosa. Presenta una acidez larga que le aporta frescura y equilibrio. Persistente en boca con un retrogusto afrutado.



SEGURA VIUDAS
ROSADO



TEMPRANILLO
MERLOT

Color rosa pálido y atractivo con notas azules. Aroma de intensidad media, fino y elegante. Destaca la fruta roja y tropical sobre un fondo floral. Entrada sabrosa y golosa con una acidez larga que le da persistencia y frescura. Postgusto retronasal largo y afrutado.



SEGURA VIUDAS
GARNACHA NEGRA



GARNACHA

Color rojo con tonos morados. Aroma intenso a fruta negra y roja junto a notas florales en un fondo de notas especiadas. Entrada en boca suave y sabrosa con una buena acidez que le aporta frescura. Buena persistencia con un retronasal donde aparecen de nuevo las notas afrutadas.





La Maison Alfred Gratien es una prestigiosa bodega fundada en 1864 en Epernay por parte de la familia Jaeger, maestros bodegueros desde hace más de 100 años. Se dedican a la elaboración de Champagnes excepcionales destacados por su elegancia, finura, buena persistencia y vinificación en madera, aspecto que le diferencia del resto de espumosos. Nicolas Jaeger, descendiente de la familia fundadora, es el actual «Chef du Cave» de Maison Alfred Gratien.

Ha sido reconocida al obtener excelentes puntuaciones otorgadas a sus Champagnes por parte de importantes guías de fama mundial como Decanter, Wine Spectator y Wine&Spirits.

Las uvas de Alfred Gratien, provienen en su gran mayoría de viñedos calificados como los «Grands Crus» y «Premiers de la

Champagne». En cuanto al abastecimiento, prevalecen la fidelidad, el espíritu de familia y el respeto mutuo. Son pocas las empresas dedicadas a la producción del Champagne que perpetúan la técnica de elaboración en barrica de madera. Se trata de una elección sobre todo cualitativa, ya que el paso del vino por madera favorece una micro oxigenación que da al vino cuerpo y cierta redondez, parte del secreto de la firma Alfred Gratien. Prescindimos de la fermentación maloláctica con el fin de preservar el carácter original de la uva y conservar toda su vivacidad y frescura, indispensables para un largo periodo de guarda.

“Alfred Gratien, lo excepcional hecho Champagne”



Cuvée Paradis



A.O.C. CHAMPAGNE



ALFRED GRATIEN CUVÉE PARADIS ROSÉ



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Champagne Brut Rosé de la añada 2007, nos muestra sutileza, fragancia, equilibrio y expresividad.

Un Champagne muy gastronómico con mucho potencial y elegancia.



ALFRED GRATIEN CUVÉE PARADIS BRUT



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Un Champagne para los amantes de los excelentes vinos.

Este vintage 2013 es sublime, se logra el equilibrio notable entre fruta y evolución, entre crianza, acidez, postgusto y sapidez.



Millésimés



A.O.C. CHAMPAGNE



ALFRED GRATIEN
BRUT MILLÉSIMÉ
2009



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Los Champagnes Millésimés nacen únicamente en añadas excepcionales. En esta añada 2009 nos encontramos un Champagne con una calidad muy elevada, un perfil directo, fresco y equilibrado.



ALFRED GRATIEN
GRAND CRU BLANC
DE BLANCS 2015



CHARDONNAY

Elaborado exclusivamente con Chardonnay que proviene de Gran Crus de Avize y Cremant. Un Champagne de añada 2015 que es mineral, elegante, sedoso y sabroso.



Gamme Classique



A.O.C. CHAMPAGNE



ALFRED GRATIEN
BRUT



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Un refinado ensamblaje dominado por la frutal Pinot Meunier, combinada con la elegante Chardonnay.



ALFRED GRATIEN
BRUT ROSÉ



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Un refinado ensamblaje donde la elegancia de la Chardonnay y las notas afrutadas de la Pinot Meunier se mezclan con delicadeza. Este vino rosado se obtiene por adición de Pinot Noir y sin sangrado.



Champagne

A.O.C. CHAMPAGNE



ALBERT MEYER BRUT



PINOT MEUNIER
PINOT NOIR
CHARDONNAY

Alfred Gratien empezó a elaborar espumosos en Samur (Loire), después de esta experiencia adquirió una bodega en Champagne para elaborar también vinos espumosos de calidad en la más prestigiosa región vinícola de espumosos del mundo.

El enólogo Albert Meyer se unió al proyecto del Loire y años más tarde se convirtió en socio, uniendo su nombre a los Gratien.



Vinos Monólogo

D.O. RUEDA - D.O.Ca RIOJA - D.O.Ca RIBERA DEL DUERO



MONÓLOGO VERDEJO



VERDEJO
D.O. RUEDA

Es un vino blanco de color amarillo pajizo, limpio y muy brillante. En nariz es complejo e intenso, predominando el carácter floral y el de las frutas blancas como la manzana verde y la pera.

En boca es un vino fresco, amplio, sabroso, con una acidez persistente y largo retrogusto.



MONÓLOGO ROSADO



TEMPRANILLO
D.O.Ca RIOJA

Este delicioso y balanceado vino es la expresión de un rosado característico de la Rioja. Elaborado con una selección de uvas de alta calidad que le dan un color brillante y vivaz.

Es un vino elegante en el que se aprecian notas de fruta rojas, fácil de beber y para disfrutar en cualquier momento.



MONÓLOGO VENDIMIA SELECCIONADA



TEMPRANILLO
D.O.Ca RIOJA

Este vino tinto es elaborado con viñedos seleccionados de alta calidad de la Rioja Alavesa, un tempranillo 100% de la D.O.Ca Rioja.

Es un vino con una crianza fina y elegante con aromas de fruta madura y toques ahumados.

En boca es amable, de tanino redondo, intenso sabor a fruta madura y torrefacto.



MONÓLOGO ROBLE



TEMPRANILLO
D.O. RIBERA
DEL DUERO

Este vino está elaborado con uva Tinta del País (Tempranillo), ideal para disfrutar en aperitivos y combina perfectamente con barbacoas, platos especiados y picantes, embutidos o quesos de cabra. Además, su aroma a frutos rojos se acopla con delicadas notas especiadas propias de la crianza en roble. Vino joven, vivo, oscuro y con tonos rojos picota.



Vinos Monólogo



D.O. RUEDA - D.O.Ca RIOJA



MONÓLOGO VERDEJO



Es un vino blanco de color amarillo pajizo, limpio y muy brillante. En nariz es complejo e intenso, predominando el carácter floral y el de las frutas blancas como la manzana verde y la pera.

En boca es un vino fresco, amplio, sabroso, con una acidez persistente y largo retrogusto.



MONÓLOGO ROSADO



Este delicioso y balanceado vino es la expresión de un rosado característico de la Rioja. Elaborado con una selección de uvas de alta calidad que le dan un color brillante y vivaz.

Es un vino elegante en el que se aprecian notas de fruta rojas, fácil de beber y para disfrutar en cualquier momento.



MONÓLOGO CRIANZA



Este vino es la expresión contemporánea de un vino riojano, de color rojo granate, brillante e intensidad media. Es un vino en el que predominan los aromas a compota de fruta, y al oxigenarse notas de cacao y vainilla. En boca es equilibrado, de persistencia media y deja un agradable recuerdo a madera noble que se integra entre los sabores de frutas más maduras.



Vinos



D.O. CATALUÑA



RENÉ BARBIER CHARDONNAY



CHARDONNAY

René Barbier Chardonnay es un vino blanco que nace en tierras catalanas con la manera de hacer francesa. Es un vino aromático con notas de fruta tropical y un fondo de miel. En boca presenta una entrada cálida y suave; el paso de boca es fresco y sabroso a la vez, con un final largo y distinguido. Fiel acompañante del marisco a la plancha, el salmón ahumado, las carnes blancas y el pescado azul.



RENÉ BARBIER CABERNET SAUVIGNON CRIANZA



CABERNET
SAUVIGNON

Elaborado 100% con Cabernet Sauvignon en honor a la tradición y la historia de René Barbier. Con crianza en botas, principalmente de roble americano, es un vino tinto con sabor a fruta madura, ahumado, especiado y cálido, con unos taninos suaves y un largo sabor en boca. Destaca su aroma complejo con toques minerales, tostados, balsámicos y frutas maduras.



Vinos



D.O. CATALUÑA



RENÉ BARBIER BLANCO SEMIDULCE



Vino blanco elegante con aromas a fruta blanca como la manzana, la pera y el plátano. En boca se presenta suave, fresco y ligero, predominando en el postgusto las sensaciones florales del moscatel. Perfecto para acompañar foie, quesos azules y postres.

Disponible también en:
MEDIAS (37,5cl)
MINIS (25cl)



RENÉ BARBIER BLANCO SECO



Vino blanco fresco, suave y sabroso. Los aromas tienen una buena intensidad entre los que destacan la manzana y el plátano con un ligero fondo de cítricos. Presenta una agradable acidez en su paso de boca. El final de boca es afrutado, destacando las notas cítricas y la manzana verde. Es perfecto para aperitivos, mariscos, pescados y pasta.

Disponible también en:
MEDIAS (37,5cl)
MINIS (25cl)



Vinos



D.O. CATALUÑA



RENÉ BARBIER ROSADO



ULL DE LLEBRE
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON

Vino rosado que se muestra limpio, elegante e intenso en aromas. Bien estructurado y equilibrado en boca. Su fresco sabor floral y su baja acidez lo hacen suave y a la vez persistente en el paladar. Es perfecto con aperitivos, ensaladas, arroces y pastas.

Disponible también en:
MEDIAS (37,5cl)
MINIS (25cl)



RENÉ BARBIER TINTO ROBLE



MERLOT
CABERNET SAUVIGNON
TEMPRANILLO
SYRAH

Los aromas de este vino tinto recuerdan a frutos rojos como la cereza y las ciruelas maduras, con un fondo especiado y una entrada suave y sedosa en boca. Estas características lo convierten en un compañero ideal para cualquier plato.

Disponible también en:
MEDIAS (37,5cl)
MINIS (25cl)



RENÉ BARBIER ABOCADO SEMISECO



TEMPRANILLO
MERLOT
CABERNET SAUVIGNON

Vino tinto con aromas a fruta roja, en especial cereza y ciruelas maduras. Presenta unas notas finales especiadas que recuerdan a la vainilla, con un punto de dulzor que lo hace perfecto para acompañar quesos curados, carnes elaboradas con salsa y frutos secos.



Vinos



D.O. CATALUÑA



RENÉ BARBIER MEDITERRANEAN BLANCO



MACABEO
XAREL·LO
PARELLADA

Vino blanco con una ligera acidez y equilibrio en su paso por boca que viene acompañado por un sabor afrutado que perdura largo tiempo. Buen acompañante con pescado a la plancha y arroces con carnes blancas.



RENÉ BARBIER MEDITERRANEAN ROSADO



TEMPRANILLO
MERLOT
MONASTRELL

Vino rosado suave y redondo que ofrece una sensación de dulzor muy bien equilibrada con la acidez que lo hace ideal para arroces, verduras y pasta.



RENÉ BARBIER MEDITERRANEAN TINTO



TEMPRANILLO
MERLOT

Vino tinto que presenta una entrada suave en boca; con taninos de estructura media apareciendo en el postgusto notas de regaliz. Marida fantásticamente con arroces mar y montaña y pescados azules como el atún con verduras.



Vinos Varietales



**I HEART
RIESLING**



Vibrante, un vino blanco equilibrado que combina aromas de albaricoque y melocotón con jugosa acidez.



**I HEART
CHARDONNAY**



Lleno de deliciosos sabores afrutados de peras, manzanas y melocotón blanco, todo coronado con un suave acabado de roble.



**I HEART
SAUVIGNON
BLANC**



Blanco seco con refrescantes aromas a hierba cortada y sabrosos sabores cítricos que ofrecen un delicioso final.



Vinos Varietales



**I HEART
PINOT
GRIGIO**



Fiel a su estilo, este vino está lleno de sabores de limón y melocotón, coronados con aromas cítricos.



**I HEART
ROSÉ**



Fresco y afrutado, repleto de sabores a fresa y cereza y suaves aromas a bayas rojas.



**I HEART
MERLOT**



Suave y sedoso, destaca el agradable sabor a fruta negra con aromas a ciruela y frambuesa.



Cava

D.O. CAVA



CANALS & NUBIOLA BRUT NATURE VINTAGE

 MACABEO
PARELLADA
XAREL-LO

Predominan los aromas de crianza adquiridos a lo largo de los dos años y medio. Muy seco, pero suave, ideal para cualquier tipo de guiso.



CANALS & NUBIOLA BRUT

 MACABEO
PARELLADA
XAREL-LO

Cava de crianza en el que predominan los sabores jóvenes varietales, con un buen equilibrio entre las sensaciones ácidas y dulces. Perfecto para acompañar aperitivos y postres.



CANALS & NUBIOLA SEMISECO

 MACABEO
PARELLADA
XAREL-LO

Cava joven elaborado a partir de vinos con un marcado carácter fresco y ligero. Afrutado con un cierto dulzor equilibrado en su acidez.

Se consume sobre todo en los postres dulces como pasteles, tartas y frutas muy dulces.



Vinos Varietales



D.O. CATALUÑA



CANALS & NUBIOLA SECO



Sabor a frutas que perdura largo tiempo en la boca recordando manzanas verdes.



CANALS & NUBIOLA SEMIDULCE



Suave, fresco y ligero, predominando las sensaciones florales del Moscatel.



CANALS & NUBIOLA ROSADO



Aromas intensos de frutas rojas entre los que destaca la fresa con una entrada fresca y afrutada.



CANALS & NUBIOLA COSECHA



Aromas de frutas silvestres en un fondo especiado con un final afrutado y con notas de regaliz negro.



CANALS & NUBIOLA FRIZZANTE VINO DE AGUJA



Sus burbujas persistentes y finas aportan sensaciones de frescor. En boca presenta un dulzor muy agradable con notas de albaricoque.



Vino Espumoso



DUBOIS
BRUT



AIRÉN
MACABEO

Predomina las frutas cítricas y blancas, es limpio y fresco. En boca es muy seco, refrescante con un acidez agradable.



DUBOIS
SEMISECO



AIRÉN
MACABEO

Buen equilibrio entre el dulzor y el acidez. Predomina las frutas blancas como la manzana con un toque tropical, es limpio y fresco.



Vino Espumoso



DUBOIS
SECO



AIRÉN
MACABEO

Predomina las frutas blancas y cítricas con un toque tropical, es limpio y fresco. En boca es afrutado y fresco con un carbónico muy bien integrado.



DUBOIS
ROSADO SECO



TEMPRANILLO
GARNACHA
BOBAL

Notas frutales de fresas y frambuesas. Muy suave, afrutado y agradable en general.



Licor



MANGAROCA BATIDA DE CÒCO

Con un característico sabor dulce y afrutado es el licor de coco idóneo para preparar desde opciones sencillas, como degustarlo solo con hielo, a opciones más sofisticadas con recetas de cócteles originales y deliciosas.

La Piña Colada es la combinación clásica por excelencia: mezclando un 50% de zumo de piña y un 50% de Mangaroca Batida de Còco creamos el cóctel perfecto para refrescarnos y disfrutar de su magnífico sabor.



MANGAROCA BATIDA PURA DE CÒCO

El auténtico y refrescante sabor a coco de este licor permite preparar una gran variedad de cócteles, destacando especialmente el Mojito, en el que Mangaroca Batida Pura de Còco es el aliado perfecto para reescribir este clásico.

Para elaborarlo, añadimos azúcar moreno, limas cortadas en dados y hierbabuena, se maja y se añade Mangaroca Batida Pura de Còco con abundante hielo pilé, y listo para disfrutar de esta bebida única y sensacional.

