Tío Pepe
Fino
Crisol en solera durante un período aproximado de 4 años, nuestro fino pasa por una pulcra adición, de zona delicada (almendrosa) y punzante, sin azúcares, vino y ligero en el paladar. Temperatura a la sombra entre 8º y 7º. Ideal para acompañar a paro acompañar mariscos, pescados, quesos y aceitunas suaves.
Graduación: 15%

Una palomino. Su crianza se desarrolla bajo una capa de levadura "la flor", que nace de forma espontánea y que interactúa con el vino durante su crianza de un mínimo de 5 años en la quietud de la bodega. Es de color ámbar con aerde oliva y reflejos dorados. Muy aromático y con el carácter distintivo que le da la flor, aromas a frutos secos, naturalezas salvaje del vino en refinar. Aromas a pandereta y almendras acompañados de sabores secos, ligeros y con cítrico limpio y largo persistente.
Graduación: 15%

Tío Pepe
Una Palma
Una Palomino. Elaboración mediante Soleras y criaderas. Finos de máxima calidad que presentan un aroma particularmente limpio y delicado de excepcional finura. El sabor es seco y muy proporcional a su edad. Bajo de algo más alcohol. Color ligeramente dorado. Aroma de almendra con fondo de levadura.
Graduación: 16%

Tío Pepe
Dos Palmas
Una Palomino. Elaboración mediante Soleras y criaderas. Finos de máxima calidad que presentan un aroma particularmente limpio y delicado de excepcional finura. El sabor es seco y muy proporcional a su edad. Bajo de algo más alcohol. Color ligeramente dorado. Aroma de almendra con fondo de levadura.
Graduación: 16%

Tío Pepe
Tres Palmas
Una Palomino. Elaboración mediante Soleras y criaderas. Finos de máxima calidad que presentan un aroma particularmente limpio y delicado de excepcional finura. El sabor es seco y muy proporcional a su edad; más de 10 años de crianza. Color ligeramente dorado. Aroma de almendra con fondo de levadura.
Graduación: 16%

Tío Pepe
Cuatro Palmas
Una palomino. Elaboración mediante Soleras y criaderas. Finos de máxima calidad que presentan un aroma particularmente limpio y delicado de excepcional finura. El sabor es seco y muy proporcional a su edad; más de 10 años de crianza. Color ligeramente dorado. Aroma de almendra con fondo de levadura.
Graduación: 16%

Viña AB
Amontillado
Color ámbar profundo, de color ámbar, con aroma punzante, característico, suave y fino al paladar. Muy seco. Es un aperitivo excelente y casa a la perfección con carnes blancas, pescados asados y quesos maduros.
Graduación: 16,5%

Alfonso
Oloroso Seco
Vino Tinto Premium elaborado en Arcos de la Frontera. Mía de Cádiz, con su hclera en el siglo XVI. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés. Cuupage formado por Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Merlot y Petit Verdot.
Color rojo rubí intenso y frutas a notas de frutas maduras, especias y cacao. En boca notas de bosque mediterráneo, especias y cacao. Taninos suaves. Ideal para acompañar carnes rojas a la brasa, caza menor y quesos.
Graduación: 18%

Lesonar
Palo Cortado
Color caoba media de 12 años en botas de roble americano, siguiendo el sistema de Solera y Criadera, es un palo cortado de color ámbar con tonos caoba y rubíes oscuros. Un vino serio, intenso, con aromas a frutos secos, dulces, destacan las almendras tostadas y avellanas, arropadas con un ligero toque de vainilla. Al paladar es intenso y persistente, con matices tostados. De postgusto largo y persistente. Ideal para acompañar caza y carnes rojas.
Graduación: 20%

Salera 1847
Cream
Crema de elegante y suave de color caoba. Aroma redondo, fresco y enterciopelado. En el paladar tiene mucho cuerpo. Ideal como postre, especialmente de postres. Recomendada para vinos secos en vaso con hielo.
Graduación: 15%

Nectar PX
Dulce
Procedente de una vieja Pedro Ximénez, es un vino muy dulce, suave y aterciopelado. Con aromas a pasas e higos secos, resulta exquisito como postre o acompañado a helados mecedoras con macedonia de frutas.
Debe servirse ligeramente frío.
Graduación: 15%

Croft
Pale Cream es una crema de color pálido y sabor seco del mejor fino, unido a la profundidad y cuerpo del Oloroso. De color pálido y delicado, suave y seductor en boca. Vino blanco que debe servirse frío, como aperitivo o acompañando pales, ahumados y mariscos. Debe servirse ligeramente frío.
Graduación: 15%

Croft Twist
Croft Twist es una mezcla refrescante, la versión ligera del renovado "rebujito" Andaluz. Una combinación de ingredientes naturales y frescos: la frescura de Fino, limón y menta con un toque de Croft Original. La historica marca Croft ha reinventado una bebida perfecta para cualquier ocasión especiales. Refrescante, original e innovadora, Croft Twist se sirve frío, con hielo y decorado con una rodaja de limón y menta o pepino.
Graduación: 5,5%

Vinos de Jerez

Del Duque
Su sobera, de más de trescientos años, de color caoba, botas compañeras del Duque de Montalcavel en 1835. De color ámbar profundo, con tonos rojizos y destellos a canela y amapolas. Más de 30 años de envejecimiento en vieja dan a este Amontillado muy intenso una complejidad concentración y persistencia. Ideal para degustarlo con queso viejo y parmesano. Servir a temperatura ambiente.
Graduación: 21,5%

Apóstoles
Esta solera fue creada en 1862 en honor a los Apóstoles Santiago y Isabel (Santa Teresa) con motivo de su visita a las bodegas de la casa. De color caoba oscuro, de aromas ahcaras de sublime combinación de frutos secos aportado por la madera, aromas ensamblados con la dulzura de la uva de Pedro Ximénez tostada al sol. Más de 30 años de solera conforman a esta Pedro Cortado muy vieja una concentración espectacular. Servir a temperatura ambiente.
Graduación: 20%

Matusalem
Solo tras más de 30 años de envejecimiento en botta, esta Oloroso Dulce muy viejo adquiere su color caoba con intensos aromas a frutos secos, dátiles, uvas passas y rótile abejas. Sabroso, con complejidad y concentración en el paladar. Perfecto para acompañado de quesos Cabrales o pudding de frutas. Servir a temperatura ambiente o ligeramente fresco.
Graduación: 20,5%

Noé
Vino excepcional que ha recibido los premios Mejor Oloroso Príncipe de la vila Estevez, en la zona del Jerez Superior, donde tiene lugar su crianza y reposo de esperta a la manera tradicional. El "Solera", o panificación de la uva, es de más de 30 años, y su envejecimiento durante más de 30 años dan a Noe, un Oloroso de intensiones yrdaleas. Aroma de higo, ciruela, café y especias. Fresco y muy aterciopelado. Servir a temperatura ambiente o fresco.
Graduación: 15,5%

Vermouth
La Copa Blanco
Elaborado a partir de vinos blancos de Olivara y Pedro Ximénez de más de 8 años de crianza. Se lleva a cabo un meticulosa selección de aromas y sabores para de conseguir un equilibrio entre amargo y dulce, tanto en aroma como en sabor. Los principales botánicos que componen la receta son: piel de naranja, nuez moscada y canela. La receta está proporción de cada botánico es un secreto guardado bajo llave en la bodega. El aperitivo perfecto para reunirse con los amigos. Ideal para tomar solo o por a solo o combinado, combinado con soda y hielo y limón.
Graduación: 15,3%

Vermouth
La Copa Rojo
Selecta Finos y vino de Pedro Ximénez de Olivara y Pedro Ximénez de más de 8 años de crianza. Se lleva a cabo un meticulosa selección de aromas y sabores para de conseguir un equilibrio entre amargo y dulce, tanto en aroma como en sabor. Los principales botánicos que componen la receta son: piel de naranja, nuez moscada y canela. La receta está proporción de cada botánico es un secreto guardado bajo llave en la bodega. El aperitivo perfecto para reunirse con los amigos. Ideal para tomar solo o por a solo o combinado, combinado con soda y hielo y limón.
Graduación: 15%

Vermouth
La Copa Extra Seco
Receta histórica de 1906, del Vermouth Extra Seco (Marsala) Francés, que ha sido el consenso en el Archivo Histórico de Gonzalez Byass. Base de Vino Fino de Jerez y Moscatel de Chipiona. Elaborado a partir de vinos blancos de Olivara y Pedro Ximénez. Ligeramente amargo, del Vermouth Blanco Extra Seco. Ideal un trago doble, solo o como base de cocktails. Ligeramente amargo, del Vermouth. Vermouth Blanco La Copa Ideal un trago doble, solo o como base de cocktails.
Graduación: 15%

Vermouth
La Copa Reserva
Un Vermouth creado a partir de vinos históricos conservados en la bodega de Gonzalez Byass. Base de vino Fino de Jerez XO,Envejecido durante más de 8 años en viejas botas de roble americano y finalmente embotellado con vino oloroso Dulce y Jerez Dry Sherry Cask. El aperitivo perfecto para todos aquellos que prefieren un sabor más intenso y complejo. Ideal para tomar solo o por a solo o combinado, combinado con soda y hielo y limón.
Graduación: 18%

Finca Moncloa
Syrah & Cabernet Sauvignon
La recuperación de la "Tinentera perdida". Con este preciado vitacto de Arcos de la Frontera, la familia González recupera la tradición de elaborar grandes vinos tintos en Cádiz, como ya se hicieran en el siglo XVI. Apoyándose en la recuperación de la ancestral Tinita de Rota, una variedad autóctona analizada que aporta una complejidad muy singular.

100% Tintilla de Rota, crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. Terminada la crianza en barricas, se realizó el coupage, ensamblando el 70% de vino de intensidad alta, con tonalidad cereza picota y alpina y aromas a frutos secos y intensa de frutas rojas y negras, notas minerales marcada, notas de cacao y especias, con tonalidades de la madera a ligeros notas balsámicas que acompañan a la fruta madura. Equilibrado y fresco, con mucha buena acidez y entrada ligeramente dulzona. Mucho tanino, cuerpo, largo y persistente. Ideal para acompañar carnes de caza, carnes rojas a la brasa, quesos viejos y curados.
Graduación: 14,5 %

Finca Moncloa
Tintilla de Rota
100% Tintilla de Rota, variedad de Cádiz. El Tinentera representa, en el tradicional utillaje por Gonzalez Byass en el Siglo XVI, Envejece durante 18 meses en barricas de roble francés y americano. Dar color cereza muy intenso con aroma a ciruelas, frutas rojas compotadas, especias, cacao, vainilla, caras y maderas nobles. Elegante y sugerente en boca. Largo y persistente. Para acompañar el potaje, carnes de caza, carnes rojas frescas y tambien quesos viejos.
Graduación: 15 %

Finca Moncloa
Tintilla de Rota Dulce
Vino de dulce elaborado con uvas seleccionadas de Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Moscatel y Tintilla de Rota. Representa el concepto de Rueda. Vino producido a partir de dos cosechas distintas. Una primera cosecha tardía, que aporta el color amarillo pálido con matices verdosos. Aromas de intensidad aromática, pisse notas de frutas tropicales, hierba fresca y sirpe fondo de frutas de huesos. En boca seco, salino, con una entrada golosa y muy equilibrada. Muy equilibrada y cierto final amargo propio de la variedad, que le confiere persistencia. Ideal para acompañar blancos, pasta, arroces y pescados en salsa y salsas.
Graduación: 12%

Beronia
Rosado
2009
Temperamento. Un vino joven con frescura. Color cerezo. Aromas rosa fresa con reflejos nacarados, atractivos aromas de fresas y grosella, con un fondo de pétalos florales. En boca fresco, con fruta afrutado, redondo y persistente, con un intenso final.
Graduación 13,5%

Soleras Exclusivas

Beronia
Reserva
2004
35% Garnacha y 65% Tempranillo. Alegre ha presentado como un Rioja rodondo, voluminoso, con mucha fruta y muy equilibrado. Color cerezo. Aromas de vainilla madera, presenta en su fase oltativa un aroma goloso y seductor. Los grandes dulces de caramelo, fresa, melocotón y un toque de vainilla. Muy equilibrado y redondo. Fragante y cálido que le aporta una frescura aromática muy suti. Su boca destaca por una estructura muy equilibrada y acompaña una abundancia de fruta fresca en el paladar.
Graduación 13%

Beronia
Gran Reserva
2000
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés, y con un mínimo de 2 años de crianza en barricas de roble francés y americano. Color rojo cereza. Complejo y elegante nariz con notas de especies dulces y balsámicas, sin olvidar un fondo de frutas maduras. Madera bien integrada. Paladar redondo y muy bien estructurado. Deja percibir matices de fruta madura y regaliz. La salida es armónica y muy persistente.
Graduación: 14%

Beronia
Tempranillo
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo cereza. Complejo y elegante nariz con notas de especies dulces y balsámicas, sin olvidar un fondo de frutas maduras. Madera bien integrada. Paladar redondo y muy bien estructurado. Deja percibir matices de fruta madura y regaliz. La salida es armónica y muy persistente.
Graduación: 14%

Beronia
Tempranillo Especial
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores fermentaciones en barrica nueva de roble americano con alto nivel de tostado, 9 meses de envejecimiento en barrica. Color atractivo e intenso con que observamos nuevas sensaciones y aromas. Profundo color granate, con reflejos cereza. Aromas frescos, como las violetas y notas de chocolate, menta y especias, junto a aromas de cacao y cremosos, dentro de una equilibrada acidez.
Graduación: 14%

Beronia
Tempranillo Blanco
Temporadas 100% Viura. Color amarillo de tonalidad pajizo. Aromas frescos, como las violetas y notas de chocolate, menta y especias, junto a aromas de cacao y cremosos, dentro de una equilibrada acidez. Sabor paladar estructurado y amplio, acompañado de buena integración entre fruta y madera, que aporta un gran volumen en boca. Graduación: 14%

Beronia
Gewürztraminer
100% Gewürztraminer. Color dorado con destellos verdosos. Aroma de frutas maduras, frutas aimbaradas. En boca es tremendamente persistente, sedoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de melocotón y nísperos en almíbar y con un ligero toque de especias. Es un vino todo tipo de vinos, entrantes, ensaladas, pastas, pescados y marisco.
Graduación: 13%

Beronia
Blanco
Mezcalé 100%. Tras 9 meses de crianza en barricas de roble francés y americano, se obtiene un vino de color amarillo pálido, de tonalidad verdosa, con aromas a frutas tropicales sobre un fondo de flores. En boca es fresco, con buena acidez y ligeros toques de madera. Graduación: 14%

Beronia
Rioja
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color cerezo. Complejo y elegante nariz con notas de especies dulces y balsámicas, sin olvidar un fondo de frutas maduras. Madera bien integrada. Paladar redondo y muy bien estructurado. Deja percibir matices de fruta madura y regaliz. La salida es armónica y muy persistente.
Graduación: 14%

Beronia
Crianza
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color cerezo. Complejo y elegante nariz con notas de especies dulces y balsámicas, sin olvidar un fondo de frutas maduras. Madera bien integrada. Paladar redondo y muy bien estructurado. Deja percibir matices de fruta madura y regaliz. La salida es armónica y muy persistente.
Graduación: 14%

Beronia
Tempranillo
60% Tempranillo y 40% Cabernet Sauvignon. Presenta un elegante color cerezo con ribetes granate. En nariz destacan los aromas de frutas rojas sobre un fondo de vainilla y especias. En boca es un vino fresco, con buena acidez y estructurado, en el que las sensaciones de las frutas rojas y frambuesas permanecen perfectamente con los tonos de la madera. Perfecto para acompañar carnes rojas, cocido menor, quesos especiales, pescados asados.
Graduación: 14%

Beronia
Cabernet Sauvignon
100% Cabernet Sauvignon. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 13,5%

Beronia
Gran Reserva
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Reserva
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Cosecha
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Tempranillo
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Blanco
Temporadas 100% Viura. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Rueda
100% verdejo. Color pajizo con reflejos verdosos. Aroma de color amarillo pálido, de tonalidad verdosa, con aromas a frutas tropicales sobre un fondo de flores. En boca es fresco, con buena acidez y ligeros toques de madera. Graduación: 14%

Beronia
Blanco
100% verdejo. A la nariz destaca el equilibrio entre aromas de frutas tropicales y florales. Jugoso, fresco y elegante. Es un vino todo tipo de vinos, entrantes, ensaladas, pastas, pescados y marisco.
Graduación: 12,5%

Beronia
Verdejo
Temporadas 100% Tempranillo. Selección de las mejores uvas de roble francés y americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 14%

Beronia
Rueda Verdejo
Rueda 100% verdejo. Color pajizo con reflejos verdosos. Aroma de color amarillo pálido, de tonalidad verdosa, con aromas a frutas tropicales sobre un fondo de flores. En boca es fresco, con buena acidez y ligeros toques de madera. Graduación: 14%

D.O.Ca.Rioja

Domino Fournier
Crianza
100% Tinta del Pais. 18 meses en barricas de roble francés. Un vino con un profundo rojo cereza, de aromas muy y brillante. En nariz es muy complejo y potente, con aromas a fruta negra madura, especias, especiales, con notas de sotobosque y aromas de roble. Un vino envolvente y sabroso, de persistencia y gran amplitud.
Graduación: 15,5%

Domino Fournier
Reserva
100% Tinta del Pais. 18 meses en barricas 100% de roble francés. Un vino con un profundo rojo cereza, de aromas muy y brillante. En nariz es muy complejo y potente, con aromas a fruta negra madura, especias, especiales, con notas de sotobosque y aromas de roble. Un vino envolvente y sabroso, de persistencia y gran amplitud.
Graduación: 15,5%

Vifas del Vero
Macabeo
Chardonnay
Macabeo y Chardonnay. Ofrece un bonito color amarillo brillante. En aromatic nariz es intenso con aromas de manzana, melocotón, mancana y cítricos. Muy pomelo con notas de especias y toques florales, y el resto en botella. Rojo vid intenso, con aromas de frutas maduras y especias de vainilla. Toques de pan tostado, regaliz y frutos verdes. Vino bien estructurado y amable al paladar. Equilibrado en frutas y aromas de crianza en madera.
Graduación: 13,5%

Vifas del Vero
Merlot
Merlot
Merlot y Chardonnay. Presenta un elegantísimo color frambuesa brillante. Es un vino con aromas de frutas maduras que nos trasladan a las tiendas de dulces. En boca es de sabor intenso y muy concentrado. Es un vino fresco, limpio y largo que deja un grato recuerdo, con aromas muy característicos de nuestra tierra. Ideal para arroces, pastas y platos ligeros.
Graduación: 13,5%

Vifas del Vero
Tinto Roble
Cabernet Merlot
Cabernet Sauvignon y Merlot. Para disfrutar de una mayor expresividad, tuvo un breve paso por barrica de roble americano. Color rojo picota con los reflejos violáceos propios de su incipiente juventud. En nariz destaca el equilibrado desfadado entre los aromas a frutas rojas y sotobosque con notas a vainilla que nos recuerdan a los pero acertado paso por barrica. En boca es suave, bien estructurado y muy sabroso. Ideal para carnes, platos ligeros y pescados con salsa.
Graduación: 13,5%

Vifas del Vero
Chardonnay
100% Chardonnay. Color amarillo pálido, de tonalidad verdosa, con aromas a manzana, cítricos y frutas tropicales sobre un fondo de flores. Paladar amplio y sabroso, con un ligero toque de madera. Perfecto con todo tipo de entrantes, ensaladas de arroz y pescado.
Graduación: 13,5%

Vifas del Vero
Sauvignon blanc
100% Sauvignon Blanc. Color amarillo de baja intensidad, con mucho brillo y verdosas. En nariz muestra aromas características de la variedad, vegetales y cítricos, con un fondo de fruta de la pasión. En boca es fresco y nervioso, a la vez que largo y sabroso.
Graduación: 12 %

Vifas del Vero
Gewürztraminer
100% Gewürztraminer. Color dorado con destellos verdosos. Aroma de frutas maduras, frutas aimbaradas. En boca es tremendamente persistente, sedoso y aterciopelado, destacando elegantes aromas de melocotón y nísperos en almíbar y con un ligero toque de especias. Es un vino todo tipo de vinos, entrantes, ensaladas, pastas, pescados y marisco.
Graduación: 13%

Vifas del Vero
Pinot Noir Rosado
Cava Brut Nature
100% Pinot Noir. Esta delicadísima variedad se vendimió tradicionalmente de la última semana de Septiembre. Se vinificó en blanco y el mosto maceró con sus pieles durante 12 horas. Es un vino de color rosa de baja tonalidad y muy atractivo, con matices de color pálido, brillante y luminoso. La elegancia del color se refleja en su amalgama de aromas de frutas rojas y cítricos. Es boca es tremendamente persistente y sabroso. Ideal para aperitivo y sushi.
Graduación: 14%

Vifas del Vero
Clarión
Selección
Selección de las mejores Esta delicadísima variedad se vendimió tradicionalmente de la última semana de Septiembre. Se vinificó en blanco y el mosto maceró con sus pieles durante 12 horas. Es un vino de color rosa de baja tonalidad y muy atractivo, con matices de color pálido, brillante y luminoso. La elegancia del color se refleja en su amalgama de aromas de frutas rojas y cítricos. Es boca es tremendamente persistente y sabroso. Ideal para aperitivo y sushi.
Graduación: 14%

Vifas del Vero
Gran Vas
Reserva
Una Cabernet Sauvignon, Merlot y otras. 18 meses en barricas de roble francés. Color cerezo muy intenso. Con complejidad aromática, desde tostes hasta aromas de madera de monte bajo pasando por los tostes minerales y especiales. En boca es fruta. Acidez bien integrada con la que se mantiene un cuerpo con unas minerales, tostados, piñones y de ahí regreso. Vino potente, concentrado, con mucha fruta y un final largo y fresco. Ideal con carnes rojas, caza, asados y quesos variados.
Graduación: 14,5%

Blecua
Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo y Garnacha. Cada uno de los vinos se envejece en barricas nuevas de roble francés. Tras 12 meses se realiza la selección de las mejores barricas y se realiza el ensamblaje definitivo que reposa en otra barrica. Se ha elaborado un total de 28 meses. Espectacular color negro azulado. Complejo y fino en nariz, con elegantes aromas de fruta madura, con un bosque atlántico y con notas minerales, tostados, piñones y de ahí regreso. Vino potente, concentrado, con mucha fruta y un final largo y fresco. Ideal con carnes rojas, caza, asados y quesos variados.
Graduación: 14,5%

D.O.Rueda

Garnacha
La Miranda de Secastilla
Un vino de una 100% Garnacha, Parcela y Sorbón, principalmente. Es un vino de color rojo rubí fresco de segundo y tercer año. Aromas de especias: clavo canela, intenso. En nariz es muy floral, con notas de lilas y flores secas. En boca fresco, con "nervio" y una gran intensidad. En boca destaca su potente madera tostada y sus notas balsámicas. Tiene una personalidad muy marcada, con carnes rojas, asados, pescados untuosos, quesos y postres de chocolate.
Graduación: 14 %

Garnacha
Rosado
Garnacha. Un vino de color cerezo con reflejos violáceos y bella al paso. Muy aromático al olfato. Presenta aromas de uva 100% Garnacha, con notas de lilas de lilas y flores secas. Un vino de gran intensidad. En boca es potente y muy sabroso, con madera tostada y sus notas balsámicas. Tiene una personalidad muy marcada, con carnes rojas, asados, pescados untuosos, quesos y postres de chocolate.
Graduación: 14,5%

Secastilla
100% Garnacha de viñedos de más de 50 años. Color cerezo brillante. En nariz es delicado, con delicosos aromas a fruta escarchada y especias. Aromas balsámicos, chocolate, regaliz y aceitunas negras. Fresco y estructurado en boca. Muy largo y potente carga frutal en armonía con agradables notas lácteas y algo balsámicas y chocolate o grano de café. Perfecto con carnes rojas, platos de caza y quesos.
Graduación: 14,5%

Secastilla
Rosado
Uva 100% Garnacha. Este vino envejece durante 6 meses en barrica de roble francés. Color cerezo brillante. Muy aromático, con notas balsámicas, chocolate, regaliz y aceitunas negras. Fresco y estructurado en boca. Muy largo y potente carga frutal en armonía con agradables notas lácteas y algo balsámicas y chocolate o grano de café. Perfecto con carnes rojas, platos de caza y quesos.
Graduación: 14,5%

Moscato
Vino
Una 100% Moscatel. Elaborado con madurez de la variedad Moscatel. Elaborado a partir de uvas de la variedad Moscatel y que se caracterizan por ser bayas de gran tamaño y de piel muy delicada. Burbuja pequeña que forma un finísimo cordón de burbujas que persiste. Intensísimos aromas de frutas maduras y de crianza con matices de frutos secos tostados y maderas de roble. Bien constituido en boca, con gran volumen y muy potente de carbónico. Sabor largo y persistente.
Graduación: 12%

Rosado
Una Syrah, Moscatel, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Un vino de color Dulyeh ya selecionada en cada variedad. Aromas cuando llegan al punto óptimo de maduración, conservando así el aroma de las violetas y flores con bayas gélicas y silvestres de las características del vino. Es un vino fresco, en un vino fragante, alegre, fresco, jovial, libre de sensaciones. Ligero, fresco y muy fácil de beber.
Graduación: 6,5%

Bobal
Elaborado con la variedad Bobal, un vino de color cerezo con reflejos violáceos, con notas dulces y aromas a frutos secos y especias. Muy apropiado para el punto óptimo de maduración, conservando así el aroma de las violetas y flores con bayas gélicas y silvestres de las características del vino. Es un vino fresco, en un vino fragante, alegre, fresco, jovial, libre de sensaciones. Ligero, fresco y muy fácil de beber.
Graduación: 6,5%

Verdejo
Sauvignon Blanc
Uva Verdejo y Sauvignon Blanc. Vino joven, con aromas de cítricos y ornamental y un envejecimiento en barrica. Es un vino amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas muy intensos y combinados con delicados tonos florales. En boca es fresco, suave y muy equilibrado. Final largo con un toque amargo que potencia la persistencia. Ideal como aperitivo y para acompañar arroces, pescados y marisco.
Graduación: 12,5%

Altozano
Verdejo Rueda
Uva Syrah y Temprariillo. Maceración previa de 24 horas a baja temperatura para extraer color y aromas y estructura. De color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas muy intensos y combinados con delicados tonos florales. En boca fresco, suave y muy equilibrado. Final largo con un toque amargo que potencia la persistencia. Ideal como aperitivo y para acompañar arroces, pescados y marisco.
Graduación: 12,5%

Finca Constancia
Verdejo
Cítricos: 13-15%
Temperatura: 8-10 ºC
Maceración previa de 24 horas a baja temperatura para extraer color y aromas y estructura. De color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas muy intensos y combinados con delicados tonos florales. En boca fresco, suave y muy equilibrado. Final largo con un toque amargo que potencia la persistencia. Ideal como aperitivo y para acompañar arroces, pescados y marisco.
Graduación: 12,5%

Finca Constancia
Verdejo
Cítricos: 13-15%
Temperatura: 8-10 ºC
Elaborado a partir de uvas seleccionadas de las variedades Verdejo, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Fermentado durante 13 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Es un vino de color pálido, con tonos verdosos, con aromas complejos variados aportados por cada una de las variedades que lo componen, arropadas por notas especiales de la madera nueva. En boca es muy equilibrado, sabroso y bien estructurado.
Graduación: 14%

Finca Constancia
Verdejo 13
100% Verdejo. Selección de la mejor parcela de Verdejo. Fermentado en barricas nuevas de roble francés. Es un vino de color pálido, con tonos verdosos, con aromas complejos variados aportados por rica especies. En boca es muy equilibrado, sabroso y bien estructurado. Ideal para disfrutar solo, aunque es ideal para arroces, rollos, entrados delicos, quesos curados y platos de caza.
Graduación: 14%

Finca Constancia
Verdejo 22
Un vino monovarietal, 100% Temperatura, procedente de la parcela 22, ha realizado fermentación, maceración en barricas nuevas de roble francés. Es un vino de color pálido, con tonos verdosos, con aromas complejos variados aportados por rica especies. En boca es muy equilibrado, sabroso y bien estructurado. Ideal para disfrutar solo, aunque es ideal para arroces, rollos, entrados delicos, quesos curados y platos de caza.
Graduación: 14%

Finca Constancia
Parcela 12
Elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de la parcela 12. Ha estado durante 8 meses en barricas nuevas de roble francés. De color pálido, con tonos verdosos. En nariz muestra aromas vínicos de manzana, ciruelas, canela, arándanos, recuerdos, especiales, aromas florales y un perfecto equilibrio entre las notas perfumadas de vainilla y la salitrosa de la madera. En boca elegante y fresco. Perfecto con ensaladas o pasta.
Graduación: 14%

Finca Constancia
Parcela 13
El calendario astral y la conjunción de las energías del universo hacen muy importante en el inicio de los procesos de plantación, fertilización, poda y vendimia. Tras la vendimia manual, empieza el trabajo de bodega. Fermentación en barricas de roble francés. Es un vino de color pálido con tonos verdosos, limpio y brillante. En nariz se conjugan aromas de fruta roja, regaliz y tonos minerales, destacando los especiales, junto a aromas de ahumado. Equilibrio perfecto entre acidez y alcohol con un final largo y persistente.
Graduación: 14 %

Altos de la Finca
Elaborado a partir de uvas Verdejo y Sauvignon Blanc cultivan en los altos de Finca Constancia. Ha permanecido 18 meses en barricas de roble francés. Es un vino de color pálido, con tonos verdosos, aromas a regaliz, hierbas, ahumados, guindas en color y un toque de licor de cerezas en presencia en boca, tanino envolvente y sabroso con un postgusto longeo. Ideal para acompañar platos de caza, quesos curados y carnes rojas.
Graduación: 14,5%

D.O.Ribera del Duero

Valdemar
Brut Nature Vintage
55% Macabeo, 35% Parellada y 10% Xarel.lo. Más de 15 meses de crianza. Color amarillo pálido brillante, con burbuja muy fina. Burbujas de tamaño pequeño, formando rosarios y corona que persiste en la copa. Nariz intensidad aromática con gran componente frutal y aromas ligeros de crianza. En boca, sabor equilibrado, sabroso y persistente. Destacan los aromas frutales.
Graduación: 11,5%

Valdemar
Brut Reserva
50% Macabeo, 40% Parellada y 10% Xarel.lo. Más de 12 meses de crianza. Amarillo pálido brillante de color dorado. Fresco, limpio y agradable con aromas primaverales frutales y florales, con ligeros toques de madera. Sabroso, conjuntado con su acidez. En vía retronasal, ligeros aromas de madera madurez. Graduación: 11,5%

Valdemar
Demi Sec
50% Macabeo, 40% Parellada y 10% Xarel.lo. Más de 12 meses de crianza. Amarillo pálido brillante de color dorado. Fresco, limpio y agradable con aromas primaverales frutales y florales, con ligeros toques de madera. Sabroso, conjuntado con su acidez. En vía retronasal, ligeros aromas de madera madurez. Graduación: 11,5%

Valdemar
Brut Rosé Dulcel
Uvas Garnacha y Tempranillo. Más de 12 meses de crianza. Este es un cava rosado pálido, muy intenso y con una ligera burbuja muy expansiva. En nariz, nos ofrece los aromas primarios característicos de un cava rosado, con ligeros toques de madera. Sabroso y muy equilibrado, con un gran de carbónico. Entrada, frambuesas y arándanos. En boca es suave, muy cremoso, fresco y largo. Graduación: 12%

Valdemar
Gran Reserva Rosé Vintage
35% Macabeo, 35% Parellada y 30% Chardonnay. Más de 36 meses de crianza. Color amarillo oro con reflejos dorados. Burbuja pequeña que forma un finísimo cordón de burbujas que persiste. Intensísimos aromas de frutas maduras y de crianza con matices de frutos secos tostados y maderas de roble. Bien constituido en boca, con gran volumen y muy potente de carbónico. Sabor largo y persistente. Graduación: 12%

Valdemar Ice
Reserva Sabinar Parvet
Un cava creado 100% con la variedad Sabinar Parvet de Parellada, que aporta forma vaporo y corona. Tiene un color amarillo dorado en la nariz presenta una intensidad de aromas de lichi, pétalos de rosas y flor de saúco. Sabroso y fresco, con un toque de madera. En la madera de tonar un cava sápor refrescante, pensado para servir en copas de vino para disfrutar ordinariamente. Graduación: 12%

Valdemar Ice
Reserva Sabinar Parvet
Un cava creado 100% con la variedad Sabinar Parvet de Parellada, que aporta forma vaporo y corona. Tiene un color amarillo dorado en la nariz presenta una intensidad de aromas de lichi, pétalos de rosas y flor de saúco. Sabroso y fresco, con un toque de madera. En la madera de tonar un cava sápor refrescante, pensado para servir en copas de vino para disfrutar ordinariamente. Graduación: 12%

D.O.Cava

Vilarnau
Brut Reserva
Elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de la zona. Presenta un color dorado con destellos verdosos. Procede de la villa Estevez, en la zona del Jerez Superior, donde tiene l