



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

VINOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VIÑEDOS CENTENARIOS VERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3187

### Producción

40.000 botellas.

### Términos

Camino de la fuentequilla, s/n La Seca (Valladolid)

### Variedad

100% verdejo.

### Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.  
Con removido de lías durante un mínimo de 4 meses.  
Temperatura de fermentación: 15°C.  
Duración de la fermentación 21 días.  
Maceración en frío: 24 horas 6°C.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Vino blanco de alta gama

elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo procedentes de viñedos en vaso centenarios. Color amarillo limón brillante con reflejos verdosos. En nariz es limpio, potente y fresco, muy varietal: aromas a fruta de hueso (melocotón) y vegetales frescos con un fondo de hinojo. Sabroso, envolvente y untuoso, con un toque de fruta blanca y vegetales muy equilibrado.

### Maridaje

Pescados y carnes a la brasa.

### Premios

92 puntos Guía Peñín 2013.  
89 puntos Parker, 2011.  
Bacchus de plata, 2010 (OIV, Madrid).  
Medalla de plata International Wine & spirits competition (uk) 2010.  
Medalla de Bronce International Wine Challenge (UK) 2010.  
Medalla de bronce International Wine Challenge (UK) 2010.  
Medalla de bronce Decanter 2010.  
88 puntos Wine spectator, 2010.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## EN RAMA 61 DORADO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3200

### Producción

Producción limitada de 1.100 botellas

### Términos

Camino de la Fuentecilla, s/n, La Seca (Valladolid)

### Variedad

Palomino Fino y Verdejo a mitad

### Elaboración

'61' Dorado en Rama se elabora mediante el método tradicional más noble, criado en botas, con 1/6 de su capacidad vacía para favorecer la formación de su velo de levaduras indígenas. Una única saca anual.

Posteriormente se repone con vino madurado durante un año en depósito de hormigón, aportando los nutrientes necesarios para la conservación del velo.

La característica diferencial de los vinos de crianza biológica de

esta zona es que pierden el velo durante las estaciones de otoño e invierno lo que produce una lenta oxidación que le aporta personalidad propia. De la bota a la botella sin clarificar ni filtrar.

### Grado alcohólico

17% vol.

### Notas de Cata

Amarillo dorado / Limpio / Brillante  
Frutos secos / Uva pasificada  
Notas tostadas

### Premios

Berliner Wine Trophy Summer 2023, ORO.  
Mundus Vini Summer 2023, GRAN ORO + Best of Show (Fortified Wine).  
SMVC 2023, Oro.  
Guía Vinos y Aceites SeVi 2023, 94 puntos.  
Mundus Vini Spring 2024, ORO.  
Berliner Wine Trophy, Winter 2024 Oro.  
Tim Atkin & Beth Willard, Especial Rueda 2024 (Top 100), 92 puntos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## RUEDA 1935

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 2 Uds. por caja

### Código

3157

### Variedad

100 % Verdejo

### Elaboración

Cuatro Rayas 1935 es un vino blanco elaborado con uvas Verdejo provenientes de una selección de viñas viejas. El mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable con sus levaduras autóctonas y bajo temperatura controlada que no supera los 15°C. Este vino ofrece una cara auténtica de la variedad verdejo, elaborado bajo la Denominación de Origen Rueda.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Nota de cata visual: Muy intenso, Muy brillante y Tonos verdosos  
Nota de cata olfativa: Lima, Fruta amarilla, Moscatel y Aromáticamente perfecto

Nota de cata gustativa: Aromas frutales, Hierbas aromáticas y Ligeramente dulce

### Maridaje

Platos picantes, Caldo de pescado y Todo tipo de mariscos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## CUATRO RAYAS LONGVERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3198

### Producción

Un coupage único de 13.268 botellas

### Términos

Camino de la Fuentecilla, s/n, La Seca (Valladolid)

### Variación

100% Verdejo

### Elaboración

El primer vino con categoría Gran Vino de Rueda de la bodega cooperativa en llegar al mercado con edad del viñedo superior a 30 años, rendimientos inferiores a 6.500 kg/ha y una transformación de kilos a litros del 65%.

Es un vino muy complejo y equilibrado, elaborado a partir de un coupage que refleja los terruños de donde proviene. Para su elaboración se ha empleado uva Verdejo de viñedos viejos localizados en

Aldeanueva del Codonal (Segovia) -de tierra de pinar más arenosa- en los que predomina la acidez y el nervio en boca, la fruta fresca y la mineralidad en nariz. Esas características fusionan a la perfección con la fruta más golosa y el hinojo de los viñedos de La Seca y Serrada (Valladolid) -de canto rodado- que aportan el volumen y la densidad en boca que marcan las zonas.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Dominan los aromas a fruta fresca y golosa, con un marcado toque mineral y de hinojo. Vino muy complejo y equilibrado que destacan por su buen volumen, densidad, acidez y nervio.

### Maridaje

Arroces, pastas, pescados y carnes blancas



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## 61 DORADO VERDEJO Y PALOMINO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Rueda

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3173

### Términos

Camino de la Fuentecilla, s/n, La Seca (Valladolid)

### Variedad

Las variedades de uva que se utilizan para la elaboración de este vino son la Palomino y la Pedro Ximénez.

### Elaboración

Hasta la obtención del mosto, (así se denomina al vino joven recién fermentado) es un proceso análogo al de la obtención de cualquier vino blanco.

Una vez obtenido este vino, que normalmente tiene un contenido alcohólico en torno a los 10.5°, si se cumplen unas condiciones mínimas de finura, y después de separar las lías o sedimentos formados en el depósito de fermentación, el vino se encabeza (se le añade alcohol vínico) a 15-15.5°. El vino encabezado pasa a botas de

roble americano. El vino estará en esta fase, llamada de sobretablas, uno o dos años, momento en el que se realizará una segunda clasificación. Si el vino es de aroma suave, pero punzante, con sabor seco pero sutil, y con dejo a almendra, se elegirá para fino, pasando a continuación al sistema de envejecimiento por el sistema de soleras y criaderas.

### Grado alcohólico

Su graduación alcohólica es de alrededor de 15 grados.

### Notas de Cata

Su color es oro pálido, sabor es seco y es muy aromático

### Maridaje

Es ideal como aperitivo y para acompañar jamón, mariscos y otras tapas. Se debe beber muy frío.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## AMADOR DÍEZ VERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3191: 3/4 añada "2015"

3209: 3/4 añada "2018"

### Términos

Camino de la Fuentecilla, s/n, La Seca (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Vino tan grande como el hombre que figura en su etiqueta: Amador Díez De Íscar, el que fuera presidente de la bodega durante 21 años. 'Amador Díez', la marca que figura en la singular etiqueta confeccionada con madera, procede de uvas de los viñedos más viejos de Cuatro Rayas, en concreto de una selección realizada en parte de las mejores 10 hectáreas prefiloxéricas con más de 100 años situadas en Aldeanueva del Codonal (Segovia). Se trata del producto más artesanal y exclusivo de la Denominación de Origen Rueda y por tanto de la bodega fundada en 1935.

Vendimiadas a mano y seleccionadas con esmero cuidado, la botella es ya una realidad tras pasar un periodo de fermentación en barricas nuevas de 600 litros de roble francés, con bâtonnage durante ocho meses. Cabe destacar su elaboración con levaduras autóctonas propias de la bodega, algo único y al margen de las elaboraciones más comerciales y conocidas por los consumidores de los vinos de Rueda.

### Notas de Cata

Color amarillo limón con reflejos verdosos, limpio brillante y transparente. Nariz intensa y compleja, muy elegante y perfecta armonía entre la carga frutal de la variedad y el aporte de su estancia en bodega de roble. Recuerdos de frutos secos que acompañan a aromas de fruta de hueso, dulces y maduras sobre un fondo de madera limpia. En boca tiene un paso fácil, con untuosidad y volumen. Van apareciendo en retronasal los aromas detectados en nariz, con un postgusto muy prolongado.

### Maridaje

Aperitivos, pescados y en especial mariscos. También carnes asadas y productos de sabor intenso como quesos, foie y jamón.

GREGORIO DÍEZ



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## PISUERGA VERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Tipo

Blancos

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

### Premios

James Suckling, 91 puntos.

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3202

### Producción

2.643 botellas producidas.

### Términos

Camino de la Fuentecilla, s/n, La Seca (Valladolid)

### Variedad

Verdejo

### Elaboración

Mesa de selección vibrante y prensa con sistema de inertización, de baja capacidad y sin bombeo, para adaptarse a la vinificación individualizada por pagos, con el fin de conservar la óptima calidad de las uvas de nuestros pagos intacta hasta la botella. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y crianza en depósito de hormigón ovoide. Levaduras autóctonas. Crianza sobre sus lías finas de 18 meses, con bâtonnage diario, en depósito de hormigón.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



VINOS DE  FAMILIA  
GARCIA CARRION



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## VIÑA ARNÁIZ RESERVA

BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2568

### Variedad

Tempranillo 85%, Cabernet Sauvignon 10% y Merlot 5%

### Elaboración

La elaboración de este vino comienza en el mes de enero con la poda de las viñas de más edad, momento en el cual se ajusta el número de yemas óptimo para el equilibrio de la planta. Tras meses de cuidados en el campo, y llegado el grado de maduración adecuado, se realiza la vendimia por la noche con el fin de que la uva llegue a la bodega a baja temperatura y sin maceraciones no deseadas. La fermentación alcohólica y la maceración a contacto con las pieles se desarrollan durante 25 días, consiguiendo con ello el máximo potencial de las uvas. Posteriormente, concluida la fermentación maloláctica, el vino es trasegado dos veces y finalmente pasa al

proceso de crianza en barrica. La crianza se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses, en el transcurso de los cuales se realizan dos trasiegos que ayudan a oxigenar el vino. Después de este periodo el vino permanece en botella otros 18 meses para completar su periodo de crianza.

### Grado alcohólico

14%vol.

### Notas de Cata

Color granate bien cubierto. Aromas intensos y complejos, con incienso sobre un fondo de frutos negros, ciruelas, vainilla y cereza. Pleno de sabores, con elegantes taninos que aportan estructura y persistencia. Fondo especiado y notas de vainilla en el retrogusto.

### Maridaje

Viña Arnáiz Reserva acompaña perfectamente con quesos curados, carne a la brasa, guisos de caza y con un buen jamón ibérico.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



VINOS DE  FAMILIA  
GARCÍA CARRIÓN



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## BODEGA LA ERMITA

### BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2569

#### Términos

Ubicada en la prestigiosa Ribera del Duero.

#### Elaboración

Seleccionado de viñedos de Tinta del País a 900 m de altitud sobre el nivel del mar orientados ligeramente al oeste, suavemente ondulados y sobre suelos francos con alto contenido en carbonatos. Expuestos a un amplio salto térmico entre el día y la noche que permiten al fruto madurar y engrosar su hollejo dando un vino profundo y con alta influencia del terroir.

Vendimia a mediados de octubre con bajas temperaturas, se despalilla y sin romper la uva se encuba en depósitos de acero inoxidable donde se hace una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 5 días. Durante la fermentación se

hacen delestages hasta completar 2 tercios de la misma, cuando acaba la fermentación se hace una post maceración mojando el sombrero periódicamente. Maloláctica en barrica de roble americano y francés con posterior crianza en las mismas barricas hasta completar 24 meses. Crianza en botella hasta su salida al mercado. Sin clarificar.

#### Notas de Cata

Este vino no solo se caracteriza por su aroma intenso y su sabor robusto, sino también por su capacidad de envejecimiento, lo que lo convierte en una opción preferida para los amantes del vino que buscan experiencias sensoriales únicas.

#### Maridaje

Se pueden combinar con una amplia gama de platos, desde carnes rojas hasta quesos curados, realzando así la experiencia gastronómica completa.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



VINOS DE  FAMILIA  
GARCIA CARRION



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## VIÑA ARNÁIZ CRIANZA

BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2584

### Variedad

Cabernet Sauvignon  
Merlot  
Tempranillo

### Elaboración

Durante la poda se seleccionan las parcelas cuyo fruto va a formar parte del coupage de este vino. Después del esmerado trato que reciben las cepas a lo largo del año, se fija la fecha de la vendimia cuando las uvas han alcanzado el grado óptimo de maduración en cada parcela, y se procede a la recolección manual de la uva. Una vez que llegan los racimos a la bodega, se despalillan y pasan a la maceración en depósito, la cual se alarga hasta alcanzar el equilibrio deseado en la composición del vino. Se procede al descube por gravedad sin actuación mecánica y el vino obtenido, después de un primer trasiego, realiza la fermentación

maloláctica. La crianza de este vino se lleva a cabo en barricas nuevas de roble francés y americano durante 14 meses, en el transcurso de los cuales se realizan tres trasiegos que ayudan a oxigenar el vino. Después de este periodo, el vino permanecerá en botella durante un año para completar su periodo de crianza.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Atractivo color rojo picota de alta intensidad, muy buena capa y con bello ribete violáceo con sugerentes aromas de frutalidad, con recuerdos de frutos silvestres, rojos y negros, con un fondo de vainilla, con notas dulces, provenientes de su buena madera. Maduro en boca, pleno de matices con un paso de boca intenso. Su retronasal muestra la riqueza de unos taninos maduros que dejan un postgusto elegante y largo.

### Maridaje

Para acompañar carnes nobles, quesos y productos de caza menor.

GREGORIO DÍEZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## CARRAMIMBRE CRIANZA

BODEGAS CARRAMIMBRE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

1/2 l. - 12 Uds. por caja

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3022: 3/4

3027: 1/2

3023: Magnum 1,5 l.

### Producción

60.000 botellas.

### Términos

Carretera N-122, Km. 311,  
Peñafiel (Valladolid)

### Varietalidad

90% Tempranillo, 5% Cabernet  
Sauvignon

### Elaboración

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Elaborado con 95% de uva Tinta del País o Tinto Fino y 5% de Cabernet Sauvignon procedente de viñedos de baja producción. A principios de Octubre la uva es despalillada y llevada a depósitos de acero inoxidable donde realiza primeramente la fermentación alcohólica y

seguidamente la maloláctica. El Vino envejece entre 12 y 14 meses en barricas de roble francés y americano.

### Grado alcohólico

14,5 % vol.

### Notas de Cata

Color: rojo cereza picota con tonos guindas, en capa fina predominan los violáceos. Nariz: aromas muy intensos de especias (canela, menta, hierbabuena) con toques de vainilla. mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo. Boca: la entrada en boca es fuerte, donde se notan los taninos para posteriormente dejar un buen paso en boca. Amplio, equilibrado. En retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Mucha persistencia.

### Maridaje

Guisos de caza, carnes asadas, embutidos ibéricos y quesos curados. Temperatura de consumo de 16 °C a 18 °C.

### Premios

91 puntos Guía Peñín 2013.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## ALTAMIMBRE

BODEGAS CARRAMIMBRE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3028

### Producción

Edición limitada de aprox. 4.000 botellas al año.

### Términos

Carretera N-122, Km. 311, Peñafiel (Valladolid)

### Variedad

100% Tempranillo de viñedos viejos de muy baja producción.

### Elaboración

24 meses en barricas de roble francés nuevo. Elaborado con las uvas más antiguas de las viñas de la vendimia que han visto pasar más de 60 años y que reflejan en su fruto toda la madurez adquirida. Su creación nace de las uvas que entraron muy enteras en la fermentación y cuyo mosto maceró 25 días con un control de temperatura. Tras su paso por barricas nuevas, se

realizó una crianza de 24 meses en roble francés nuevo.

### Grado alcohólico

13,50 % vol.

### Notas de Cata

Color: rojo picota, con mucha intensidad y con muy buena capa.

Nariz: de entrada en nariz es un vino muy intenso, con una gran complejidad de aromas. Según se va abriendo el vino de notas de unas uvas sobremaduras, pasas, muy bien ligado a los tonos especiados de la madera, caramelos, torrefactos, tostados, café...

Boca: en boca tiene una entrada potente, con cuerpo, equilibrado con taninos muy bien unidos, con gran persistencia y en retronasal vuelven a aparecer los tonos tostados, torrefactos, caramelos y esos tonos de uvas pasas.

### Maridaje

Asados, carnes rojas, caza y platos especiados. Temperatura de consumo de 16 °C a 18 °C.

### Premios

Altamimbre 2008 90 puntos en Guía Peñín



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ALBILLO GARCÍA VIADERO

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Blanco Joven

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3414

### Términos

Gumiel de Mercado, Gumiel de Izán, Quintana del Pidio.

### Variedad

100% Albillo.

### Elaboración

Recogida de uva manual en el viñedo de producción limitada de 10 hectáreas. En la noche, se enfría la uva a 4 °C antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19°C, dota a este vino de su potente carga aromática.

### Notas de Cata

De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomelo, originales y propios de la variedad Albillo. Equilibrado en boca, compensa la

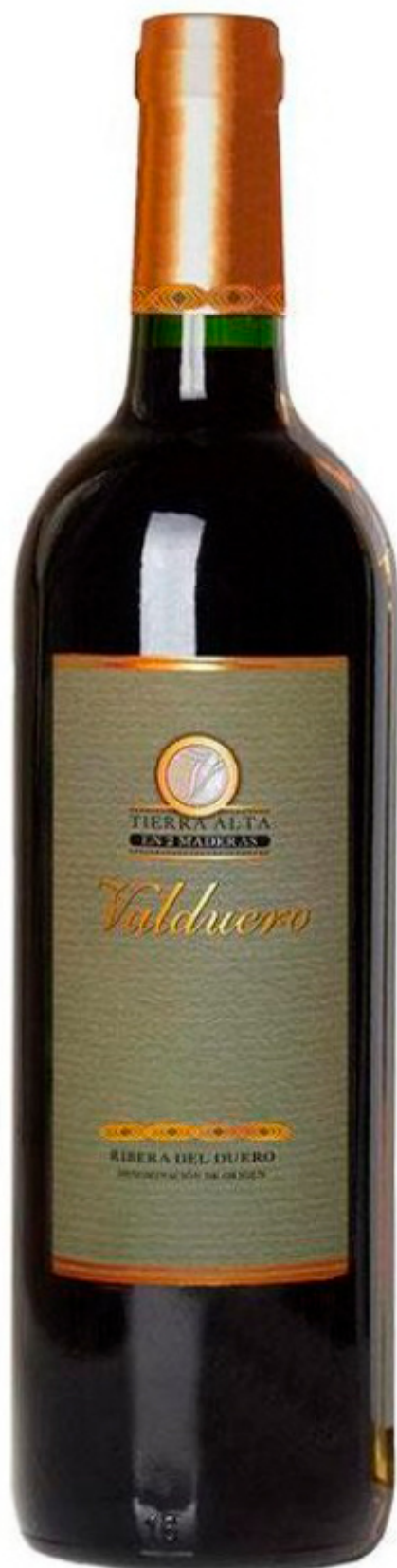
corpulencia con unaligera acidez.

### Maridaje

Compañía ideal de pescados, verduras a la plancha y ensaladas mediterráneas.

**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS***Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO 2 MADERAS CRIANZA

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/8 l. - 1 Ud. por caja  
 1/2 l. - 18 Uds. por caja  
 3/4 l. - 1 Ud. por caja  
 1,5 l. - 1 Ud. por caja  
 3 l. - 1 Ud. por caja  
 5 l. - 1 Ud. por caja  
 15 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3400: 3/4 l.  
 3412: 1,5 l.  
 3417: 5 l.  
 3404: 1/2 l.  
 3402: 3/8 l.  
 3397: 15 l.  
 3401: 3 l.

### Producción

500.000 botellas.

### Términos

Zonas más altas de Ribera del Duero (España). Gumiel de Mercado, Gumiel de Izán, Quintana del Pidio.

### Variiedad

100% Tinto Fino Uva tempranillo

### Elaboración

Nueva imagen de nuestro antiguo 'Valduero Crianza',

dando paso a «Valduero 2 MADERAS».

Nuestro Valduero Crianza siempre ha sido conocido por todos como 'mucho más que un crianza'. Por ello, hemos optado por referirnos a él como el 'más joven de nuestros reservas'. Siempre estará criado en dos tipos de barricas durante al menos 15 meses y otros 12 en botella.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Granate intenso, vivo, de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y espaciado con detalles de comino, clavo y nuez moscada, bien estructurado. Amable y con nervio en boca. Más que un crianza.

### Maridaje

Ideal junto a carne de buey, revueltos, morcilla de Burgos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.

### Premios

VALDUERO CRIANZA 09: 92 puntos Parker.  
 VALDUERO CRIANZA 07: 90 points Robert Parker's The Wine Advocate 2010.  
 VALDUERO CRIANZA 06: 89 points Robert Parker's The Wine Advocate 2008



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO UNA CEPA

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja  
1,5 l. - 1 Ud. por caja  
3 l. - 1 Ud. por caja  
5 l. - 1 Ud. por caja  
15 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3408: 3/4 l.  
3413: Magnum 1,5 l.  
3418: 5 l.  
3399: botella 15 l.

### Producción

35.000 botellas total producción.

### Términos

Gumiel de Mercado, Gumiel de Izán, Quintana del Pidio.

### Varietal

100% tinto fino.

### Elaboración

La uva vendimiada fermenta durante 9 días entre 23 °C y 28 °C y se macera durante 10 días. La viña que da este vino está cultivada en vaso, sin riesgo, sin abonado químico, poda estricta en invierno, poda en verde en junio, equilibrio en el cultivo y

vendimia a mano. Rendimiento tres veces inferior al de las viñas de cultivo en espaldera, uva de calidad 3 veces superior. Resultado: cada planta.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Se trata de un vino rojo picota de capa muy alta; a copa quieta podemos notar una complejidad e intensidad extraordinarias. Una vez que movemos el vino por las paredes de la copa, los aromas a fruta y madera se ensamblan y comienzan a aparecer recuerdos a frutas rojas maduras, cuero, tostados, vainilla. En boca es un vino bien estructurado y equilibrado, la integración alcohol acidez es excelente y se aprecia un retrogusto diferente a la gama de Valduero clásica.

### Premios

VALDUERO UNA CEPA 2009: 92 points Robert Parker's The Wine Advocate 2011- SILVER MEDAL. International Wine Challenge, London 2011 - SILVER MEDAL. Decanter, London 2011.  
VALDUERO UNA CEPA 2007: 91 points Robert Parker's The Wine Advocate 2010.  
VALDUERO UNA CEPA 2005: 4 Star Award, Decanter 2008.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO 2 COTAS RESERVA

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

15 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3406: 3/4

3419: Magnum 1,5 l.

3398: botella 15 l.

### Producción

150.000 botellas producción total.

### Términos

Gumiel de Mercado, Gumiel de Izán, Quintana del Pidio.

### Variedad

100% tinto fino.

### Elaboración

Para la elaboración del Valduero 2 Cotas – Tierra Alta -Reserva vendimiamos la uva a mano, en cajas de 14 Kg., como exige la tradición.

Después de 30 meses en barricas de roble de diferentes orígenes, se inicia la crianza de 18 meses en botella, que otorgan un temperamento propio a nuestro reserva.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Nos conquista su color intenso granate, vivo y de capa alta. Con aromas que recuerdan al café, al tabaco y a madera. En boca es contundente y carnoso y nos ofrece serios y potentes taninos. Fiel Reflejo del terreno y nuestro viñedo.

### Maridaje

Su sabor lo hace afín a pescado a la piedra, la caza, al famoso lechazo y a los quesos curados.

### Premios

VALDUERO RESERVA 07: 92 Parker gold medal en Bruselas.  
VALDUERO RESERVA 06: 92 points, Robert Parker's The Wine Advocate 2010.

VALDUERO RESERVA 05: 93 points, Robert Parker's The Wine Advocate 2010.

SILVER MEDAL. International Wine Challenge, London 2009.  
SILVER MEDAL. Decanter, London 2009.

GOLD MEDAL. Premios Zarcillo 2009.

VALDUERO RESERVA 04: 91 points, Robert Parker's The Wine Advocate

VALDUERO RESERVA 01: GOLD MEDAL VinoChallenge, Atlanta, Georgia, USA, 2007.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO 2 RACIMOS GRAN RESERVA

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3407

### Producción

Selección de dos únicos racimos por cada planta. Cepas seleccionadas  
Producción limitada a 10.000 botellas por añada  
1.500 kg/Ha

### Términos

Ctra. de Aranda s/n en Gumiel del Mercado (CP 09440).  
Burgos, Castilla y León. España

### Varietal

Varietal 100% Tempranillo (Tinto Fino)

### Elaboración

Este vino sólo se elabora en añadas excepcionales y con muy limitada producción que nunca supera las 10.000 botellas. Sorprendente profusión de aromas y sabores por su minuciosa selección de la uva,

procedente de nuestras viñas más viejas con más de 70 años. Una crianza de 48 meses en barricas de roble de 6 orígenes, sumada al silencio y la calma de nuestra cueva con cuidados naturales de humedad y temperatura constantes, acaban de trazar la singularidad de este Gran Reserva.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Imponente rojo granate. Su aroma nos obsequia con ahumados, pan de higos, toffee y cuero. En boca es intenso y se expande a medida que lo degustamos. Taninos todavía vivos a pesar de la edad y retrogusto intenso y persistente. Es excepcional cómo llega a la mente a través de los sentidos.

### Maridaje

Chuletón, carnes de caza, pescado a la piedra, postres.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

### VALDUERO 6 AÑOS

BODEGAS VALDUERO

#### Tipo

Tintos Reserva

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

3410: 3/4

#### Producción

Densidad de la Plantación: 2.600 plantas/Ha.

Rendimiento: 2000 kg/ha.de parcelas seleccionadas.

#### Términos

Ribera del Duero. Gumiel de Mercado.

#### Variiedad

Tinto Fino

#### Elaboración

Una cuidadosa selección de uva, procedente exclusivamente de viñas con más de 30 años, otorga a este vino una extraordinaria concentración en aromas y taninos. El proceso de una vendimia artesanal y laboriosa en cajas, nos permite brindarle la uva en perfecto estado y con todos sus aromas. La Crianza, durante 36 meses en barricas de roble de 4

órigenes, se desarrolla en la quietud de nuestra cueva con trasiegos artesanales a 12°C y con un 85% de humedad. Termina con otros 36 meses de Crianza en botella. Envejecido durante 36 meses en barricas de roble americano, francés, húngaro y rumano, en la quietud de una cueva a 30 metros de profundidad. Posteriormente permanece 36 meses más en botella. La edad de los viñedos son más de 40 años.

#### Grado alcohólico

14º

#### Notas de Cata

Un vino de alta capa. De color granate intenso. Con marcados aromas de toffee y recuerdos de madera de cedro. Complejo en boca, es un vino completo. Amplio, carnoso y envolvente. Que se abre en boca con un retrogusto muy persistente. Memorable por su elegancia y potencia. Vista: granate intenso de capa alta. Nariz: toffee y madera de cedro. Boca: es complejo, amplio, carnoso y envolvente, pesistente, elegante y potente.

#### Maridaje

La temperatura idónea de servicio oscila entre los 18º y 19º. El compañero perfecto para carnes de caza, cordero y quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO RESERVA ROSADO

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Rosados Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3411

### Producción

Producción: 4000 botellas

### Términos

Ctra. de Aranda s/n en Gumiel del Mercado (CP 09440). Burgos, Castilla y León. España

### Variedad

Variedad/es: 55% Tempranillo  
45% Albillo

### Elaboración

Elaboración y crianza: vendimia a mano. Pasa por 2 tipos de barrica de distintos orígenes durante 18 meses y hasta los 36 en botella para salir con la denominación de Reserva. Edad del viñedo: 20 años cepas de Albillo. 25-30 años cepas de Tempranillo. Histórico de añadas: Primera añada 2014 lanzada al mercado en 2018.

### Grado alcohólico

Grado alcohólico: 13%

### Notas de Cata

Nota de cata: Color salmón claro con nariz compleja y marcadas notas a frutos rojos y frambuesa, vainilla y tostados. En boca tiene una marcada acidez gracias a la variedad Albillo. Posee gran complejidad y frescura con notas a fresa, frambuesas, frutos rojos, notas propias de la oxidación como mazapán. Gran persistencia.

### Maridaje

Gran versatilidad: carnes y pescados, arroces y mariscos, embutidos, guisos etc.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO 12 AÑOS

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3416

### Términos

Ribera del Duero. Gumiel de Mercado.

### Varietal

Varietal 100% Tempranillo (Tinto Fino)

### Elaboración

En 1999 elegimos las mejores uvas de los mejores viñedos. Vendimiamos a conciencia y con cariño, de manera totalmente artesana. Un envejecimiento paciente en las mejores maderas del mundo durante 4 años en las mejores maderas del mundo. Un tranquilo y largo descanso en botella de más de 8 años. 4 años en Barrica, 8 años en Botella. Solo se elabora en añadas excepcionales con una producción limitada y numerada. Un vino de coleccionista. Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés de 500L. Desgranado a

mano. Levaduras autóctonas que aportan el carácter y la personalidad del terroir 48 meses en barricas de Roble de 6 orígenes distintos.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Un grandísimo vino. Elegante. De color rojo granate con evolución hacia tonos teja. En nariz es limpio. Franco. Con aromas ligeramente mentolados, de cuero y tabaco de diferentes orígenes y con suaves perfumes de cedro. Su entrada en boca es sedosa, con acidez presente y perfectamente integrada con los taninos. Con un recorrido armónico, las sensaciones de retrogusto son duraderas y plenas en recuerdos de los aromas descubiertos.

### Maridaje

Carnes rojas asadas, Quesos curados, Setas, Trufas

### Premios

Parker 1999 91



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Valduero*  
BODEGAS Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VALDUERO UNA CEPA PREMIUM

BODEGAS VALDUERO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3429

### Producción

Solo se elabora en añadas excepcionales con una producción muy limitada.

### Términos

Gumiel de Mercado, Gumiel de Izán, Quintana del Pidio.

### Variedad

100% Tempranillo

### Elaboración

Selección de racimos uno a uno en el viñedo. Procedente de viñedo en vaso. Valduero Una Cepa Premium es la demostración de la vida eterna que puede alcanzar la uva tempranillo procedente de viñedo en vaso. Con producciones bajísimas, de apenas 1000kg por Ha. Su elaboración es 100% manual y artesana: con despalillado y prensado de forma manual en barricas de roble de 500 litros.

Un vino único: nunca jamás tocado por una máquina. Larga y paciente crianza en barricas de diferentes orígenes durante tres años.

Vendimia manual, seleccionando los racimos uno por uno cuando llegan a bodega. Es la demostración de la eterna vida que puede tener la uva tempranillo procedente de un viñedo en vaso.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Color granate intenso, con una capa muy alta, que indica la grandeza de este vino. Notas a fruta negra, zarzamora y compota de fruta. Un vino elegante, con estructura, que ya en nariz se percibe que su paso en boca va a ser grandioso. Un grande de la Ribera del Duero, logra un equilibrio asombroso con su tacto aterciopelado y su potencia, reflejo del tiempo en botella.

### Maridaje

Ideal para acompañar con carnes rojas, pescado azul, queso curado y embutidos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



  
**FELIX SOLIS**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PULPO GODELLO

BODEGAS FÉLIX SOLÍS AVANTIS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Monterrei

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3009

### Términos

Autovía Madrid-Andalucía, Km.  
199, Valdepeñas (Ciudad Real)

### Varietal

Godello

### Elaboración

Pulpo Godello se elabora a partir de uvas vendimiadas a mano en cepas de más de 25 años y orientadas de norte a sur, lo que favorece una exposición óptima al sol. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que preserva los aromas y características varietales de estos vinos.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Es un vino brillante y limpio de color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

En nariz es intenso y expresivo, con notas florales, cítricas y de fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un sutil fondo mineral.

En boca es equilibrado y envolvente, con una entrada sedosa que da paso a una acidez vibrante que aporta frescura y longitud.

El final es persistente y complejo, con notas minerales y cítricas que reaparecen en el retrogusto.

### Maridaje

Gracias a su frescura y equilibrio, es un vino versátil, ideal para acompañar mariscos, pescados, arroces, carnes blancas o platos asiáticos, así como sólo para ocasiones especiales.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## BURRO LOCO FRIZZANTE ECO DOLCE

CONCEJO BODEGAS

### Tipo

Mosto parcialmente fermentado

### Denominación de Origen

Vinos de La Tierra de Castilla

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

### Código

2661

### Términos

Ctra. Valoria Km 3,6, Valoria La Buena (Valladolid)

### Variedad

Vino dulce de aguja.

### Elaboración

Su vino mas desenfadado.

### Grado alcohólico

11,5% vol.

### Maridaje

Puedes tomarlo en cualquier ocasión de aperitivo, de postre disfrutando de su aroma y su fina burbuja.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## CONCEJO ROSADO AGED

### CONCEJO BODEGAS

#### Tipo

Rosados Jóvenes

#### Denominación de Origen

D. O. Cigales

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2590

#### Términos

Ctra. Valoria Km 3,6  
47200 Valoria La Buena  
(Valladolid)

#### Elaboración

CONCEJO Rosado fermentado en barrica se elabora emulando la forma tradicional de elaboración del CLARETE. Las uvas, Tempranillo y Garnacha, maceran de 12 a 16 horas en depósito, después pasamos el mosto con sus lías finas a barricas de roble AMERICANO Y FRANCÉS nuevas con un tostado muy ligero. En estas barricas se lleva a cabo la fermentación. Tras fermentar, el vino seguirá en crianza sobre sus lías, con un battonage cada dos días, durante 3-4 meses

#### Notas de Cata

Color rosa cereza con matices vivos de rosa fresca. Limpio, brillante y bien presentado. De intensidad aromática alta,

donde destacan unas fuertes notas de fruta roja fresca (fresa, frambuesa, cereza), y alguna nota tropical (macedonia de frutas), aportándole elegancia. Aparecen discretos aromas florales (violetas y rosas), y para ampliarle complejidad aparece su fermentación en roble con tonos de vainilla, coco, caramelo (regaliz rojo), crema tostada, para acabar con un final mineral. Boca golosa, muy glicérica y rica en matices. Buena estructura y redondez con una acidez y un alcohol muy equilibrado y un final con un agradable toque amargo que le da al vino mucha largura. Retronasal muy intenso, donde la fruta roja combina perfectamente con las notas de madera, aportándole complejidad y elegancia.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CONCEJO CRISTALES DE YESO 2019

### CONCEJO BODEGAS

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Cigales

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2591: 3/4

2589: Magnum 1,5 l.

#### Términos

Ctra. Valoria Km 3,6  
47200 Valoria La Buena  
(Valladolid)

#### Elaboración

De 18 a 24 meses de barrica VINO DE PARAJE. Sinfonía de fruta, mineralidad y elegancia. Desde 1998, elaboramos este vino que trata de adaptarse a lo mejor de cada añada conservando siempre las notas del terruño. Una vez elaborado el vino en pequeños depósitos de acero con remontados y bazuqueos manuales, se cría de 18 meses a 2 años en barricas nuevas de roble americano y francés, hasta que decidimos que ha alcanzado su plenitud. La personalidad del vino viene marcada por la singularidad de suelo, con terreno con 35% de caliza y un subsuelo de cristales de yeso que aporta un toque

mineral, terroso y mucha elegancia.

#### Premios

Concejo fue elegido entre los tres mejores vinos de España en cata ciega en la Nariz de oro, nuestro mejor premio es tener clientes que cada día descubren su personalidad y carácter.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## +CONCEJO

### CONCEJO BODEGAS

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Cigales

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2588: 3/4

2593: El Milagro Cepa + 100 años

#### Términos

Ctra. Valoria Km 3,6  
47200 Valoria La Buena  
(Valladolid)

#### Elaboración

La Viña es algo inédito, una superviviente que ha aguantado estoicamente los vaivenes del tiempo. Cepas de más de 100 años crecen a una altitud de 800 metros, mayoritariamente de Tempranillo, CON algunas cepas de Garnacha, Bobal y Albillo. El suelo es calizo con canto rodado y al pie de una montaña, espectadora de cómo hace 120 años todas las laderas se cubrían de viñas. Esta parcela de 1,55 Ha, con registro vitícola de 1956, constituye un verdadero MILAGRO que llegó a nuestras manos después de muchas generaciones. Manteniendo nuestra filosofía de

recuperación de estas joyas vinícolas, una vez trabajada por nuestro equipo técnico, nos decidimos a elaborar + CONCEJO.

+ CONCEJO es un vino de Parcela donde hemos querido llegar al extremo. Elaborado de manera integral en barricas de 500 litros, comenzamos con una vendimia manual en cajas, que irán directas a la cámara de frío para pasar allí 48 horas a 5 grados. Posteriormente, los racimos se despalillan sin estrujar y pasan a las barricas abiertas, encubando la uva entera con hielo seco a  $-77^{\circ}\text{C}$ , de forma que alargamos esa maceración prefermentativa hasta casi 5 días después de la vendimia.

Seguidamente, pasamos a pisar la uva como se ha hecho, de manera ancestral, desde hace generaciones sin abandonar la barrica. A continuación, se realizan 3 bastoneos manuales diarios. Malo láctica en Barrica, con crianza de 20 meses en barrica de 500 litros, dan como resultado un vino único.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## CONCEJO GRAN RESERVA 1999

CONCEJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Reserva

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2592

### Términos

Ctra. Valoria Km 3,6  
47200 Valoria La Buena  
(Valladolid)

### Elaboración

Nuestro primer GRAN RESERVA Vendimia manual, más de 24 meses en barricas roble francés.

En 1999 nació el Euro, Michael Jordan dejó la NBA, en España murieron Vela Zanetti y Rafael Alberti, debut de las hermanas Williams en el tenis, China lanza su primera nave espacial.

Mientras todo esto sucedía, nuestro Tinto de Guarda pasaba 24 meses en barricas nuevas de roble francés y esperaba pacientemente durante más de 20 años para contar su historia.

### Notas de Cata

Color ámbar. Limpio y brillante, aromas de frutas sobremaduras con notas balsámicas. Suave y goloso paso suave y final con notas especiadas, sorprende la acidez y lo vivo que está en boca.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## CHATEAU CRISTI CHARDONNAY

GRUPO MEDDIS

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Moldavia

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2866

### Términos

Moldavia

### Variedad

100% Chardonnay

### Elaboración

Uno de los vinos más refinados de Chateau Cristi, el Chardonnay Barrel Fermented, pasó por un proceso de fermentación y envejecimiento en barricas de roble durante cuatro meses.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Aromas a flores, melocotón y melón despuntan en nariz. El vino es intenso, con refinados aromas de flores, melocotón, melón y con una rica estructura gustativa, en la que podemos distinguir notas de manzanas

maduras, frutas exóticas y vainilla.

### Maridaje

Versátil para beber tanto solo como durante la comida. Se asocia idealmente con platos elaborados a base de carnes blancas, o incluso de ternera, pero con bajo contenido en grasas y, especialmente, con salsas a base de nata o mantequilla.

Forma un armonioso par con queso derretido, frutas blancas y amarillas, aceitunas, pistachos, nueces y dulces.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DIEMERSDAL PINOTAGE RESERVA

GRUPO MEDDIS

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Sudáfrica

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2867

### Términos

Sudáfrica

### Variedad

100% Pinotage

### Elaboración

Este vino se elabora en la región costera de Durbanville, un área conocida por su clima fresco que ofrece las condiciones ideales para la viticultura. La influencia de las brisas marítimas permite que las uvas retengan su óptima acidez, un aspecto crucial para la creación de un vino gastronómico y equilibrado. La bodega Diemersdal, con su sólida reputación, destaca por una cuidadosa selección de uvas y prácticas de elaboración meticulosas. Sus viñedos, que superan los 25 años de antigüedad, se cultivan en suelos rojos de hutton, lo que aporta una complejidad adicional al perfil del vino.

### Notas de Cata

Aromas que predominan en bayas y ciruelas, complementados con notas especiadas que emergen de la crianza en barrica, garantizando que se mantenga el carácter de la fruta.

En cuanto a la boca, este vino se caracteriza por ser robusto y equilibrado, con una complejidad que se desarrolla a medida que lo degustas. El final es largo y persistente, dejando una clara impresión en el paladar.

### Maridaje

Este equilibrio entre cuerpo y acidez lo hace excepcionalmente versátil en maridajes.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## ROBERT WEIL RIESLING KABINETT

GRUPO MEDDIS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Alemania

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2868

### Términos

Rheingau

### Variedad

100% Riesling

### Elaboración

Este riesling es un clásico kabinett (semidulce) que destaca por su precisión, sus aromas a frutas blancas y flores con un toque picante y una excepcional capacidad de guarda. Sus viñedos de origen se despliegan sobre laderas en pendiente de hasta un 60% de desnivel, lo que supone una complicación extra en su laboreo y vendimia.

### Grado alcohólico

9,5% vol.

### Notas de Cata

Vista

Es brillante y claro.

Nariz

Muy aromática y primaveral.

Boca

Ligero pero seriamente estructurado por una acidez cristalina y un agarre mineral sabroso que dan como resultado una tensión y una emoción estimulantes. Final como un cosquilleo en el paladar y un punto acuoso de forma positiva, como un arroyo de montaña.

### Maridaje

Ideal para acompañar platos picantes y salados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CHAMBOLLE MUSIGNY BOURGONE 2021

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Borgoña

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2943

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Pinot Noir

### Grado alcohólico

13,50% vol.

### Notas de Cata

Chambolle-Musigny es un vino tinto, a menudo considerado como el vino más frágil de la Côte de Nuits; su intensidad y delicadeza se expresan con elegancia y sutileza. A la vista, presenta un tono rubí brillante con reflejos luminosos. Con un mayor envejecimiento tiende a las frutas maduras condimentadas y a la ciruela pasa, o a la trufa, la maleza y las

notas animales. Su textura delicada pero carnosa de ninguna manera resta valor a su estructura sólida y duradera. Muestra su lado más dulce con poca sensación de acidez, sus taninos permanecen suaves como la seda.

### Maridaje

Platos sabrosos y sofisticados como la caza de pluma, el cordero bien asado o un capón de corral, ternera asada, quesos preferiblemente suaves.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## LADERAS DEL NORTE

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

70 cl. - 6 Uds. por caja

### Código

2957

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km.325 en Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Vino ecológico 100% Tinta del País

### Elaboración

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tinto Fino, por la bodega Bodegas Arzuaga Navarro situada en la región del Campo de Peñafiel, en Quintanilla del Onésimo (Valladolid). Viticultura ecológica. Laderas del Norte es un vino que se sale un poco del estilo de vinos que viene caracterizando a esta bodega. Primero por ser un vino ecológico y segundo por que procede de un único viñedo en la zona más occidental de la DO, Finca Valdesardón, obteniendo un vino más moderno, con 12 meses de

crianza, respetando el terruño y con una elaboración meticulosa. Arzuaga en ecológico.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Color rojo picota, limpio y brillante, con matices violáceos. De capa media-alta. Gran diversidad aromática, donde destacan los frutos rojos, como las frambuesas, grosellas y fresas, acompañadas de toques florales como la violeta. Todos estos aromas primarios se ensamblan con diversidad de matices caramelizados y balsámicos de su paso por barrica. Redonda y elegante, el paladar es aterciopelado, untuoso y atractivo. Estas sensaciones cremosas, junto con la frescura inicial, hacen que el vino perdure en el tiempo. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja.

### Maridaje

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



## ARZUAGA CRIANZA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/8 l. - 12 Uds. por caja

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2951: 3/4

2961: 1,5 l.

2956: 3/8

### Producción

680.000 botellas de 75 cl.

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tempranillo 94% y Cabernet  
Sauvignon 6%

### Elaboración

A principios de octubre, llegados al punto óptimo de maduración, los racimos fueron vendimiados en cajas de 15 kg, después pasaron por una mesa de selección y fueron despalillados hasta su encube en depósitos de acero inoxidable, donde después de unos días macerando en frío, fermentaron a una temperatura

máxima de 26°C.

Una crianza de 16 meses en barricas, 70% roble francés y 30% roble americano, hace que sea un vino elegante, fino y sutil.

### Grado alcohólico

14,1% vol.

### Notas de Cata

Visual: limpio y brillante, de color rojo picota y matices violáceos. Olfativa: potente nariz, de alta diversidad aromática, con predominio de frutas rojas maduras, existiendo toques especiados y notas balsámicas, con un final torrefactado. Gustativa: gran volumen en el paso de boca. Aportando sensaciones suaves y melosas que perduran en el tiempo gracias a su gran amplitud y longitud. El vino en boca es un fiel recuerdo de una nariz tan compleja. Estas connotaciones dan elegancia y personalidad al vino.

### Maridaje

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa. Pescados azules y quesos suaves.

### Premios

91 James Suckling (2020)  
90 Guía Peñín (2021)



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## ARZUAGA RESERVA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2952: 3/4

2962: Magnum 1,5 l.

### Producción

52.000 botellas bordelesas y

1.085 Magnum.

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,

Km.325 en Quintanilla de

Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tinto Fino 95%, Cabernet

Sauvignon 4% y 1% Merlot.

### Elaboración

Toda la vendimia se realiza de forma natural manual en cajas de no más de 15 kg. En el punto óptimo de madurez, que nos marca la fecha idónea de vendimia. Ésta se realiza por separado para cada una de las más de 20 parcelas diferentes utilizadas para realizar este vino. Tras las mesas de selección se encubará para realizar una

maceración pre-fermentativa a baja temperatura, y posterior fermentación alcohólica a 28°C, dando paso a la fermentación maloláctica y crianza en barricas nuevas de roble francés durante 26 meses.

### Grado alcohólico

14.9% vol.

### Notas de Cata

Visual: limpio y brillante, de color rojo rubí y matices amarrotados. Olfativa: explosiva, rica en matices, con una paleta aromática muy completa donde destacan frutas negras con pequeños recuerdos a torrefactos y ahumados. Un vino muy serio, con aromas muy finos y complejos que van evolucionando a lo largo de la cata.

Gustativa: envolvente y estructurado, con gran untuosidad marcada por su tanino dulce. Sensaciones sedosas y postgusto prolongado.

### Maridaje

Acompañante ideal para pescados azules y quesos suaves. Carnes rojas, carnes blancas, caza mayor y de pluma, asadas o en salsa.

### Premios

93 Guía Peñín (2021)

92 James Suckling (2020)

92 Andreas Larsson (2020)



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## ARZUAGA RESERVA ESPECIAL

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2953: 3/4

2963: Magnum 1,5 l.

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km.325 en Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tinto Fino 95% y Albillo 5%

### Elaboración

Vendimia manual, cuidadosa selección de racimos y encubado sin despallillar ni utilización de bomba. Fermentación alcohólica en cubas de madera y fermentación maloláctica en barricas de roble nuevo francés. Envejecimiento de 24 meses en barrica. Fermentado 100% con raspón.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Olfativa: explosiva, rica en matices, con una paleta aromática muy completa donde destacan frutas negras con pequeños recuerdos a maderas nobles. Un vino muy serio, con aromas muy finos y complejos que van evolucionando.

Gustativa: boca fresca, con un gran equilibrio gustativo y olfativo. Se trata de un vino robusto y con nervio pero a lo largo que atraviesa el paladar se convierte en untuoso, sedoso y agradable. Persistente.

### Maridaje

Para complementar la elegancia de este vino recomendamos su acompañamiento con lechazo asado o en pincho, braseado sobre encina y sarmiento. Para un maridaje de contrastes pruebe a dejar un poco para el final y disfrutarlo con un postre de chocolate negro.

### Premios

93 Guía Peñín (2020)

93 Andreas Larsson (2020)

93 Tim Atkin (2020)



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## AMAYA ARZUAGA COLECCIÓN

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2960

### Producción

3.980 botellas bordelesas

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tempranillo 95% y Albillo Mayor  
5%

### Elaboración

Tras un seguimiento minucioso durante los 20 días anteriores a la fecha de recolección, y encontrando el momento en el que o la uva alcanzó el óptimo grado de madurez, fue vendimiada a mano y llevada a la bodega en cajas de no más de 15 kg, donde los racimos se seleccionaron para encubarlos con su propio raspón y procediendo diariamente a un ligero pisado antes del inicio de

la fermentación alcohólica. 17 días después de al entrada de uva se descubó y el vino se introdujo en 16 barricas nuevas de robles francés de diferentes bosques, para lograr la complejidad aromática que le caracteriza.

Crianza 19 meses en barricas nuevas de roble francés.

### Grado alcohólico

14,1% vol.

### Notas de Cata

Visual: limpio, brillante, con capa alta, de color rojo picota con matices violáceos.

Olfativa: gran complejidad aromática, en un primer momento se fusionan los aromas de heno y hierba recién cortado, procedentes de la fermentación de la vendimia entera, junto con aromas de tofe procedentes de la estancia en barrica, según va pasando el tiempo, nos encontramos con ligeros tostados y caramelizados que se van ensamblando con la fruta negra, estando también presentes los pétalos secos de rosa.

Gustativa: untuoso, aterciopelado y sabroso. Con un paso elegante y una gran persistencia. En retronasal volvemos a recordar la gran complejidad aromática que percibíamos en la fase olfativa.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ARZUAGA GRAN RESERVA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2954: 3/4

2964: Magnum 1,5 l.

### Producción

2.350 botellas bordalesas y 80 botellas mágnam

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km.325 en Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

### Variación

Tinto Fino 91%, Merlot 5% y 4% Cabernet Sauvignon.

### Elaboración

En cajas de un máximo de 10 kg cada una. Tras la mesa de selección y el despalillado se encuba en depósitos de madera donde realizará la fermentación alcohólica; una vez finalizada dicha fermentación y la maceración correspondiente, pasará a barricas francesas nuevas para realizar la fermentación maloláctica. No se

realizaron trasiegos hasta 9 meses después de acabar la maloláctica. En total permanece en barrica 60 meses, realizando únicamente otros dos trasiegos más.

### Grado alcohólico

14,6% vol.

### Notas de Cata

Visual: intensidad media, limpio y brillante, presentando un color rojo rubí.

Olfativa: gran complejidad aromática, fruto de su larga crianza. Ensamblándose perfectamente en un primer momento los toques de fruta madura y compotada, con los tonos de regaliz y tabaco.

Posteriormente se van uniendo tonos balsámicos que incrementan esa complejidad aromática comentada.

Gustativa: elevada carnosidad, con un punto de acidez, que le da una frescura inusual tratándose de un vino tan longevo. Fácil paso de boca, por el equilibrio existente entre todos sus sabores, dejando en retronasal esas sensaciones balsámicas que aparecían en nariz.

### Maridaje

Puede acompañar a carnes rojas, asadas o en salsas o platos de caza. Con quesos curados o bastante grasos se potencia su sabor.

**GREGORIO DÍEZ**



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## GRAN ARZUAGA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2955

### Producción

1.900 botellas

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tempranillo 80%, Cabernet  
Sauvignon 15% y Albillo 5%

### Elaboración

Tras realizar la vendimia manual, cada variedad por separado, en cajas de no más de 10 kg, y pasar por la mesa de selección, se encuba conjuntamente el tempranillo y el albillo en barricas francesas y por separado el cabernet-sauvignon. Tras 4 días de maceración en frío a 14°C, comenzó la fermentación alcohólica, llegando a alcanzar los 29°C. 20 días antes de introducir el vino en barricas donde se realizó la

fermentación maloláctica y posterior envejecimiento bajo las lías finas. Durante 21 meses sin realizar ningún movimiento se produjo la crianza en las barricas de granos muy finos.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Visual: rojo cereza con ribetes violáceos.

Olfativa: gran complejidad aromática. Predominando en primer lugar los aromas primarios de fruta roja, como la zarzamora, toques herbáceos y florales, que van dando paso a los aromas terciarios, donde destacan los balsámicos y especiados.

Gustativa: vino cremoso y sedoso. Con una entrada fresca en boca que rápidamente se vuelve carnoso y untuoso en su paso en boca.

En retronasal volvemos a tener una enorme complejidad aromática, recordando todo aquello que nos mostraba en la fase olfativa.

### Maridaje

Recomendamos su acompañamiento con carnes rojas asadas o en salsa, caza de pelo y pluma. Conviene dejar que el vino se oxigene.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## ROSAE ARZUAGA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Rosados Jóvenes

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2966

### Producción

29.000 botellas

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Tempranillo 100%

### Elaboración

Arzuaga Rosae es un monovarietal de Tempranillo procedente de viñas de más de 25 años de edad plantadas en una única finca, Finca La Planta. Una gran finca de 1.400 hectáreas en la que conviven con el viñedo flora y fauna locales como pinos y encinas junto a jabalíes y ciervos. La vendimia de forma manual, transportando la uva en pequeñas cajas de 15 kg. que aseguran un perfecto estado de los racimos a su llegada a

bodega.

La fermentación temperatura no superior a 12°C, se decanta por frío y se embotella conservando en todo momento la frescura y viveza.

### Grado alcohólico

13,4% vol.

### Notas de Cata

Visual: vino limpio y brillante, rosa palo de baja intensidad y menisco con irisaciones cobrizas.

Nariz: intensidad aromática alta donde destacan notas de frutos rojos, predominando las cerezas y fresas. Toques tropicales y notas florales.

Boca: entrada amplia, fresca y amable. Sensación sabrosa, que perdura en boca hasta retronasal donde denotan las cerezas compotadas.

### Maridaje

Crema de verduras, arroces, mariscos, pescados fritos y en salsas, charcutería, carnes blancas y aves asadas así como platos de sushi o sashimi.

### Premios

91 Guía Peñón (2021)



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## FAN DE ORO CHARDONNAY

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Blancos

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2965

### Producción

9.049 botellas

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Chardonnay 100%

### Elaboración

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 kgs. Los racimos pasan por una mesa de selección y posteriormente son prensados de forma muy ligera y lenta, manteniendo la uva fresca. Decantación natural de una noche y encubado directo a barricas nuevas de roble francés con una estancia de 9 meses. La fermentación maloláctica se realiza en tinas entre 300 a 500 litros de roble nuevo con ligero batonage al final de la fermentación. Un solo trasiego para preservar su elegancia.

### Grado alcohólico

13,3% vol.

### Notas de Cata

Visual: limpio y brillante, amarillo pajizo con ribetes dorados. Olfativa: intensidad aromática alta. Recuerdos de flores y frutas blancas, miel, higos y compota de manzana, combinados con aromas a pan tostado y frutos secos. Compleja y muy fresca a su vez.

Gustativa: tras un ataque punzante debido a la frescura que marca su excelente acidez, nos encontramos con sensaciones melosas y untuosas que aportan cierta carnosidad. En retronasal destacan matices florales dando paso a recuerdos ahumados y de gran expresión frutal y enorme personalidad de terroir.

### Maridaje

Mariscos y pescados en salsa, quesos curados, carnes blancas, cremas de verdura.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DOMAINE HAMELIN CHABLIS

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

cocinados.

Blancos

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2970

### Variedad

100% Chardonnay

### Elaboración

Este Chablis se cosecha en un terroir vecino en el crus principal. Tiene las mismas características de finura y bouquet que los premiers crus, pero en menor medida.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

De un bonito color amarillo pálido, Vau-Ligneau 1er Cru ofrece una nariz sutil, delicadamente afrutada y mineral. En boca está impregnado de una clara mineralidad y es sedoso y afrutado, muy aireado.

### Maridaje

Se puede beber a cualquier hora del día y se disfrutará como aperitivo o durante un almuerzo. Marida perfectamente con embutidos y numerosos platos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## PAGO FLORENTINO

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Protegida Vino de Pago

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2967: 3/4

2969: Magnum 1,5 l.

### Producción

120.000 botellas bordelesas de 75 cl.

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Cencibel 100%

### Elaboración

### Grado alcohólico

14,3% vol.

### Notas de Cata

### Maridaje



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## LES MURELLES CHARDONNAY

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Borgoña

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2946

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Chardonnay

### Elaboración

Las uvas proceden de los viñedos del Domaine Roux situados en los alrededores de la pequeña ciudad de Saint-Aubin, en Borgoña. La uva se despalilla tras la vendimia y fermenta en depósitos de acero a temperatura baja y controlada. La mitad del vino fue envejecido durante 6 meses en barricas de roble francés de 225 litros, de las cuales el 10 por ciento son nuevas, el 20 por ciento tienen un año y el 70 por ciento tienen dos años.

### Grado alcohólico

12,5 % vol.

### Notas de Cata

Color: dorado

Nariz: exuberante y generosa, combina notas melosas, frutas blancas maduras y avellanas frescas.

Boca: Un ataque tónico precede a un paso por boca cálido, rico y concentrado que hace eco de las notas casi demasiado maduras que se perciben en el olfato.

Un vino con carácter al que una breve guarda debería aportar armonía.

### Maridaje

Pasta, Pescado azul (salmón, atún, etc.), Marisco, Quesos tiernos y tiernos, Carnes aliñadas



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PAGO MOTA CHARDONNAY

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2971

### Producción

32.350 botellas de 75 cl.

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km.325 en Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Chardonnay 100%.

### Elaboración

Vendimiado a mano en su punto óptimo de maduración en cajas de 15 Kg. Los racimos pasan por una mesa de selección y posteriormente son prensados de forma muy ligera y lenta, manteniendo la uva fresca. Decantación natural de una noche y encubado directo a barricas nuevas de roble francés con una estancia de 6 meses. La fermentación alcohólica se realiza en este roble nuevo con ligero batonage al final de la

fermentación. Un solo trasiego para preservar la elegancia del vino.

### Grado alcohólico

13,3% vol.

### Notas de Cata

**VISUAL** Vino limpio y brillante, con color amarillo pajizo y reflejos dorados.  
**OLFATIVA** Nariz limpia e intensa, con gran expresividad, las primeras connotaciones nos recuerdan aromas de carácter tropical, como la piña y el plátano, acompañados de cítricos y fruta blanca. A medida que se va abriendo, aparecen los aromas terciarios de su breve paso por barrica, destacando los toques ahumados y los propios de las levaduras.  
**GUSTATIVA** Intensos sabores frutales, y equilibrada acidez, hacen que el paso de boca de este vino sea fresco, suave y untuoso. Con un nal largo y persistente, donde vuelven a aparecer los toques de frutos secos y frutas tropicales

### Maridaje

El maridaje más indicado son mariscos y pescados en salsa, quesos curados, carnes blancas, cremas de verdura.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Borgoña

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2947

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

100% Pinot noir

### Notas de Cata

Una nariz afrutada que evoca la guinda y la frambuesa y que evoluciona hacia la grosella, el regaliz e incluso los aromas de sotobosque con el tiempo. En boca es igual de agradable y crujiente. Tinto ligero y sabor y aroma afrutado.

### Maridaje

Aperitivo, Embutido, Carne roja,  
Carne blanca, Aves de corral,  
Champiñón, Barbacoa



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## MEURSAULT LE PRÉ DE MANCHE

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Borgoña

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2948

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Elaboración

Edad media de las viñas: 50  
años.

### Grado alcohólico

13,2 % vol.

### Notas de Cata

Su poder aromático y su excepcional equilibrio a base de redondez y acidez lo convierten en uno de los grandes señores de Borgoña. En la boca este vino blanco es un poderoso potente con una agradable frescura.

### Maridaje

Este vino suele ir bien con pescados grasos, marisco o queso suave.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CÔTES DU RHÔNE

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. AOC Côtes du Rhône

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2944

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

50% Syrah, 40% Garnacha  
Tinta, 10% Mourvèdre

### Elaboración

Se vinifica de forma tradicional:  
despalillando, estrujando y  
fermentando a baja temperatura.  
La maceración con los hollejos  
se prolonga hasta después de la  
fermentación. Finalmente el vino  
tiene una crianza de 18 meses  
en barricas de roble.

### Grado alcohólico

13,50% vol.

### Notas de Cata

Es un tinto elegante, fino, que  
equilibra taninos, acidez y fruta.  
Un vino carnosos, con aromas de  
fruta negra y especias.

### Maridaje

Aperitivo, Pasta, Carnes rojas



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## S-NAIA

### GRUPO TERRASELECTA

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rueda

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3059

#### Términos

Camino San Martín 47491 La Seca -Valladolid-

#### Variedad

100% Sauvignon Blanc

#### Elaboración

S-Naia es un vino elaborado 100% con la variedad Sauvignon Blanc en la D. O. Rueda. Es refrescante y exótico, pero sin perder la sutileza y la elegancia del perfil más balsámico y herbal de esta variedad.

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

Color amarillo verdoso. Presenta una nariz aromática con notas de hierba recién cortada y sutiles frutas tropicales. Es una nariz muy fresca que muestra la variedad Sauvignon dentro de un perfil

elegante.

Muy refrescante y con gran mineralidad.

#### Maridaje

Es un vino ideal para combinar con pescados, tartar de corvina o cocina Nikkei y asiática.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VENTA LA OSSA SYRAH

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Vinos de La Tierra de Castilla

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3076

### Producción

15.000 botellas

### Términos

Finca La Solana en tierras de La Mancha.

Ctra. CM 412, km. 100- 13248  
Alhambra (Ciudad Real)

### Variedad

Tempranillo

### Elaboración

Venta la Ossa es complejidad y madurez. Elaborado con uva tempranillo cultivada en viñedos viejos y situados a una altura inusual en la zona de La Mancha, el Venta la Ossa es un vino complejo y sabroso...Potente y de largo recuerdo en boca, invita a seguir bebiendo. Un gran representante de la I.G.P. Vinos de la Tierra de Castilla.

Crianza 12 meses en roble francés

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Fruta roja y negra bien madura con notas que nos recuerdan a bajo bosque; jara, romero y tomillo, todo bien ensamblado con un toque del roble. En boca es potente, sabroso, largo e invita a seguir bebiendo.

### Maridaje

Ideal para degustar con carnes rojas, guisos tradicionales, asados. Perfecto como aperitivo acompañando a quesos manchegos curados y semicurados.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## TORRE DE GOLBÁN CRIANZA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3062

### Variedad

100% Tinto fino

### Elaboración

La uva de Torre de Golbán Crianza procede de viñas viejas de entre 60 y 80 años de edad situadas a una altitud de 900 metros. Los suelos son franco-arenosos y el clima es de tipo continental, con influencias mediterráneas.

Tras los correspondientes procesos de cosecha y transporte hasta las instalaciones, la uva de Torre de Golbán Crianza se despalilla a través de un ligero estrujado. Se procede posteriormente a realizar una fermentación en depósitos de acero inoxidable y a temperatura controlada. Torre de Golbán Crianza envejece durante mínimo un año en barricas de roble francés usadas -éstas representan el 70% del total- y de primer uso -se trata del 30% restante-. El

embotellamiento se efectúa sin una previa fase de estabilización.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA CELESTINA VENDIMIA SELECCIONA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3048

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Bodega Atalayas de Golban se encuentra ubicada junto a la bodega de Dominio de Atauta, en San Esteban de Gormaz, provincia de Soria.

### Variiedad

100% Tinta Fina

### Elaboración

Crianza de 18 meses en barrica y 18 meses en botella  
Celestina vendimia seleccionada es nuestra visión de como debería de ser un Reserva de ribera del Duero siguiendo nuestra filosofía de hacer un "coupage" entre uvas de sorianas que aportan frescura y notas balsámicas, y uvas de la ribera del Duero burgalesa que aportan estructura, untuosidad y

aromas de fruta más madura.

Este vino es un homenaje a los grandes vinos de Reserva que cimentaron el prestigio de la D.O Ribera del Duero.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Ligeramente tímido tras la larga crianza en botella, necesita un momento para empezar a mostrar la intensidad y profundidad de su aroma. Complejo, notas de fruta negra madura, con especias dulces y hierbas aromáticas de monte bajo. En la boca es serio, poderoso, con un gran volumen y una frescura que le aporta equilibrio y que le permitirá envejecer lentamente durante muchos años.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## LA MALA DOMINIO DE ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3036

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta  
(Soria)

### Variedad

100% Tinto Fino

### Elaboración

18 meses en barrica 100% roble  
(50% nuevo 50% usado).

Barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías.

La Mala es uno de los tres vinos de pago que se elaboran en Bodegas Dominio de Atauta.

Muestra la personalidad de un pago ubicado en el Valle de Atauta con una profundidad de tan solo 0,7 m hasta la roca calcárea. Debido a esta escasa profundidad los rendimientos de cada cepa son extremadamente

bajos. Este factor, junto a las características especiales del suelo, proporcionan uno de los vinos más interesantes de la bodega. La parcela, precisamente, toma su nombre de la baja producción de sus cepas, por lo que antiguamente se la consideraba poco rentable y se la llamaba 'La Mala'.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Vino perfumado, con gran diversidad de aromas con plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas de café y especias. Paso de boca de nuevo perfumado y suave, todo ello acompañado por una textura de tanino fino granuloso. Buena acidez y equilibrio.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y platos aromatizados de trufa negra.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## LLANOS ALMENDRO DOMINIO ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3037

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta  
(Soria)

### Variedad

100% Tinto Fino

### Elaboración

18 meses en barrica 100% roble francés. Barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías.

Llanos del Almendro es uno de los vinos de pago que se elaboran en Bodegas Dominio de Atauta. Se elabora con las uvas procedentes de una pequeña parcela ubicada en el Valle de Atauta cuya característica principal es el

suelo arenoso con cantos rodados en superficie. La pobreza de este suelo arenoso, junto con la mayor temperatura que acumulan estos suelos gracias al canto rodado, hace que las uvas maduren de una forma más lenta proporcionando una mayor complejidad de aromas y sabores.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Vino potente e increíblemente complejo. Mezcla de aromas y sabores de frutos del bosque, rojos y negros, maduros, combinados con notas balsámicas de regaliz negro y notas de almendras amargas. En boca es largo y desarrolla amplitud, generando un manto de taninos muy finos granulados.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces, particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## VALDEGATILES DOMINIO DE AATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3035

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Aatauta  
(Soria)

### Varietalidad

100% Tinto Fino

### Elaboración

18 meses en barrica 100% roble francés. Barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías.

Valdegatiles es uno de los vinos de pago que se elaboran en Bodegas Dominio de Aatauta. Presenta todo el potencial de un pago cuyo suelo es el más profundo (1,6 metros hasta la roca calcárea) y es el pago más rico en arcilla. Tanto la composición del suelo, como su profundidad, hacen de

Valdegatiles un vino con una gran estructura y potencia, sin perder la elegancia características de la zona.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Potencia e intensidad aromática, notas de frutos rojos y negros maduros con toques tabaco y cuero. Paso de boca intenso, con peso en el centro de boca, dominado por taninos granulados y recuerdo de frutos del bosque maduros. Equilibrado y largo.

### Maridaje

Carnes rojas, caza, guisos con setas, queso curado, embutidos, setas, morcilla de arroz y trufa negra.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FIELD BLEND TRADICIÓN CLARETE

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Rosados Jóvenes

### Denominación de Origen

D. O. Tierra del Vino de Zamora

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3045

### Términos

Madre de Dios s/n· 11401 Jerez de la Frontera (Cadiz)

### Variedad

Tempranillo, Doña Blanca, Garnacha Tintorera, Godello, Albillo, Palomino, Verdejo

### Elaboración

Field Blend Tradición es la apuesta de Viñas del Cénit por rescatar la elaboración centenaria de la Tierra del Vino de Zamora, vendimiando todas las uvas blancas y tintas de manera conjunta y elaborando un vino que transmite la diversidad del viñedo viejo de esta zona. El coupage que elaboraban y disfrutaban nuestros antepasados. Crianza: Barricas de roble francés procedente de distintas tonelerías.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Nariz muy compleja en la que dominan aromas de frambuesas, fruta blanca y hierba. Su boca es eléctrica, fresca y de gran complejidad. Un pequeño viaje a un tiempo en el que se bebía vino de otra forma.

### Maridaje

Carnes blancas, verduras gratinadas, embutidos, pasta, arroces, setas, ahumados, sopas, cremas, charcutería, aves, tortillas, pimientos...



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## LA ROZA DOMINIO DE ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2769

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta  
(Soria)

### Variedad

100% Tinto Fino

### Elaboración

Crianza 18 meses se lleva a cabo en barricas de segundo año de roble francés. "La Roza" lleva la elegancia del tinto fino a un escalón más alto, y tiene todo lo que desde Dominio de Atauta buscamos en nuestros vinos de terroir: una calidad fuera de lo común y una personalidad única. En la nariz podemos sentir que estamos en medio de ese bosque de encinas, rodeados de tomillo y lavanda salvaje. En la boca sentimos la tremenda elegancia que esperamos de ese suelo pobre y arenoso que nos tapiza la boca de seda. El paraje de "La Roza" es el fruto

de la recuperación de 689 cepas de 165 años repartidas en 3 parcelas dentro del paraje de La Roza.

### Grado alcohólico

13,8% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Sensación de perfume intenso y balsámico, nos transporta al claro de bosque de donde viene, tomillo limonero y lavanda salvaje se mezclan con los aromas frutales de fruta roja madura. En la boca se descubre como el "grand vin" que es, llevando la elegancia al cénit, con una estructura sutil pero que parece eterna en el paladar.

### Maridaje

Carnes rojas, caza, asados, guisos, arroces, embutidos y quesos curados.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## SAN JUAN DOMINIO DE ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3088

### Producción

Producción media anual:  
100.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta  
(Soria)

### Variedad

100% Tinto Fino

### Elaboración

20 meses en roble francés. Barricas de distintos tamaños de roble francés procedente de distintas tonelerías. "San Juan" nace de la inquietud de un equipo que no se conforma con lo conocido y que lleva su búsqueda por producir vinos de terroir a lo más alto. Esta botella representa fielmente la esencia de un pequeño paraje con una personalidad única. San Juan es perfume, mezcla de fruta roja madura con toques de monte y hierbas aromáticas. En la boca es fino, sutil y delicado, desarrollándose hasta inundarnos con ese perfume que parece no acabarse nunca.

Paraje "San Juan" es el fruto de la recuperación de 1.415 cepas de 140 años repartidas en 7 parcelas dentro del paraje de San Juan.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Aroma profundo e intenso, perfumado. Destaca su perfil más balsámico y fresco donde el tomillo limonero y el romero acompañan a la fruta roja madura. Tremendamente elegante en la boca, con taninos muy sutiles y sedosos, gustoso con un final franco de fruta roja muy largo.

### Maridaje

La vendimia se realizó el 23 de Octubre del 2013 posteriormente se hizo una selección doble (racimos y uvas) a la entrada de la bodega seguido de una vinificación parcelaria con levaduras autóctonas en depósitos abiertos de acero inoxidable de 1000L mediante bazuqueos. La fermentación maloláctica y crianza 20 meses se lleva a cabo en barricas de segundo año de roble francés.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## PEDRO XIMÉNEZ 1730

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3087

### Producción

1.000 botellas

### Términos

Madre de Dios s/n- 11401 Jerez de la Frontera (Cadiz)

### Variedad

100% Pedro Ximenez

### Elaboración

La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Se tumban los racimos al sol y se deja que la uva se pasifique. Se extrae el zumo de la uva pasa y se deja que inicie levemente la fermentación, apagándose inmediatamente mediante la adicción de alcohol vínico hasta un 15 % Vol. El proceso de envejecimiento es mediante crianza oxidativa por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano. Durante el largo

periodo de envejecimiento, se unen la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, aun conservando las notas de pasificación.

### Grado alcohólico

17% vol.

### Notas de Cata

Color caoba. Presenta en la copa un lagrimeo muy acusado debido a su gran densidad. Presenta un aroma con predominio del olor a uvas pasas y cuenta además con, notas de azúcar tostado y café, así como ligeras notas de madera y vainilla. En boca es dulce, sin ser empalagoso, cálido y aterciopelado. Presenta un exquisito sabor a pasas con notas de café y madera, con un postgusto ligeramente amargoso. Gran persistencia en boca.

### Maridaje

Marida con quesos azules (cabrales, gorgonzola, roquefort) y postres como el helado de vainilla, tarta de quesos con frutos rojos. El chocolate negro es el aliado perfecto.

### Premios

ANUARIO EL PAÍS  
94 pts.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CONTIESAS BLANCO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Tierra del Vino de Zamora

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3077

### Producción

200.000 botellas

### Términos

Madre de Dios s/n- 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)

### Variedad

Tempranillo, Doña Blanca, Garnacha Tintorera, Godello, Albillo, Palomino, Verdejo

### Elaboración

Field Blend Las Contiasas es la apuesta de Viñas del Cénit por rescatar la elaboración centenaria de la Tierra del Vino de Zamora, vendimiando todas las uvas blancas de manera conjunta y elaborando un vino que transmite la diversidad del viñedo viejo de esta zona. El coupage que elaboraban y disfrutaban nuestros antepasados. Crianza 3 meses en barrica de roble francés

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Doña Blanca es la variedad principal en nuestras viñas y se caracteriza por expresar de forma muy honesta el territorio donde se encuentra. Fruta blanca, cítricos y mineralidad son los aromas que dominan y derivan de ella como variedad dominante del viñedo. Pero tanto en nariz como en boca se expresa la gran variedad varietal que existe en el viñedo viejo de Tierra del Vino, sorprendiendo su divertida complejidad.

### Maridaje

Arroces, quesos de pasta dura semicurados, foies y pescados al horno y cocina asiática.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BONALES TINTO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Tierra del Vino de Zamora

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3078

### Términos

Madre de Dios s/n- 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)

### Variedad

Todas las de la viña, predominando el tempranillo

### Elaboración

Field Blend Bonales es la apuesta de Viñas del Cénit por rescatar la elaboración centenaria de la Tierra del Vino de Zamora, vendimiando todas las uvas blancas y tintas de manera conjunta y elaborando un vino que transmite la diversidad del viñedo viejo de esta zona. Un tinto elaborado con un 30% de uva blanca. El coupage que elaboraban y disfrutaban nuestros antepasados.

Crianza 6 meses en roble francés

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Vino que se expresa de forma muy viva y fresca en nariz, con aromas frutales, balsámicos, florales mucha complejidad derivada de su diversidad varietal. En boca es voluminoso y divertido al mismo tiempo, con un reflejo muy fiel de su expresión aromática.

### Maridaje

Carnes blancas y rojas, guisos, legumbres, arroces tipo risotto, queso semicurado y curado tipo manchego, zamorano, jamón curado, salchichón, setas, morcilla.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## DOMINIO DE ATAUTA ALBILLO MAYOR

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3039

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta (Soria)

### Varietal

Albillo Mayor

### Elaboración

Nace de una selección de cepas sueltas entre los majuelos de tinto de los Single Vineyards de La Mala, Llanos del Almendro y Valdegatiles.

La edad media del viñedo son 140 años y cuenta con una crianza de 5 meses sobre lías en barrica usada.

Dominio de Atauta Albillo Mayor es una nueva forma de mostrar las múltiples personalidades que es capaz de ofrecer el Valle de Atauta es fresco y calizo. 5 meses sobre lías en barricas de 600L usadas

### Notas de Cata

Floral, con notas de pera y frutas de hueso sobre un fondo muy mineral y balsámico. Recuerdos de tiza blanca sobre un fondo de tomillo limonero y toques anisados. En la boca es tenso, sobre una gran acidez muy envuelta por el trabajo con las lías para obtener un gran centro de boca graso y redondo donde apenas se nota la barrica para dejar protagonismo a la fruta y potenciando la mineralidad del fondo de roca caliza del Valle de Atauta

### Maridaje

Pescados y arroces maridan a la perfección

### Premios

93 puntos en la prestigiosa publicación de Robert Parker.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## K-NAIA SAUVIGNON

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

### Código

3194

### Producción

450.000 botellas 3/4

### Términos

Camino San Martín 47491 La  
Seca -Valladolid-

### Variedad

Verdejo 85% y Sauvignon Blanc  
15%

### Elaboración

Nace de la elaboración de un verdejo clásico y estructurado y de un Sauvignon Blanc de perfil elegante y muy tropical. La combinación de ambos dota al vino resultante de un carácter alegre y divertido sin comprometer su tipicidad. La fermentación alcohólica se detiene mediante frío conservando el vino azúcar residual y cierta cantidad de carbónico que lo tornan más atractivo, seductor y "K-Naia".

### Grado alcohólico

13,4% vol.

### Notas de Cata

De color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Presenta una fragante nariz con notas de fruta blanca, sutiles cítricos y notas herbáceas y anisadas. Aromática fresca e intensa, que combina los aromas de las variedades Verdejo y Sauvignon Blanc. Entrada sabrosa, lleno de frescura y con un ligero amargor final característico de la verdejo.

### Maridaje

Es un vino adecuado para combinar con arroces, pescados, quiche de verduras o setas. En general con todo tipo de tapas o aperitivos suaves.

### Premios

89 puntos en Anuario El País



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## NAIA VERDEJO 4 MESES EN LÍAS

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3193

### Producción

180.000 botellas de 3/4

### Términos

Camino San Martín 47491 La Seca -Valladolid-

### Variedad

Verdejo 100%

### Elaboración

Naia es sinónimo de apuesta por el clasicismo y la elegancia de la variedad Verdejo. Una zona estratégica de viñedos en La Seca, una rigurosa selección de clones y una vinificación que evoca las tradicionales elaboraciones de Verdejo en la zona, definen el estilo de Naia. Complejo, elegante y muy equilibrado.

Fermenta un 70% en depósitos de acero inoxidable y un 30% en tinas de 10.000 l. de roble francés y barricas de 500 y 600 l. Naia permanece en contacto con

sus lías durante 4 meses.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo-pajizo con reflejos verdosos, vivo y brillante. Intenso en nariz, con notas de fruta de hueso (melocotón, albaricoque) y sutiles recuerdos a hinojo, hierba de monte bajo y tocador. En boca es potente y sabroso. Vino muy frutal, con una frescura equilibrada y un largo postgusto en el que reaparecen amplificados todos estos matices.

### Maridaje

Aperitivos, ensaladas y pescados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## NÁIADES 7 MESES EN LÍAS

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3196

### Producción

13.000 botellas de 3/4

### Términos

Camino San Martín 47491 La Seca -Valladolid-

### Variedad

Verdejo 100%

### Elaboración

Pequeñas viñas de hasta 120 años repartidas en suelos cascajosos y arenosos con afloraciones graníticas y pizarrosas definen la identidad de este vino. La tipicidad de cada terroir se refleja en Náiades elevando a la Verdejo a su máxima expresión y en su conjunto imprimen complejidad, elegancia y un carácter mineral distintivo.

La vendimia se realiza de forma manual. La primera maceración se realiza con la uva entera en cámara de frío. Se hace una selección en mesa para su posterior maceración de uva despalillada en frío y posterior prensado y fermentación en

barrica. Durante la crianza se realiza batonnage en las barricas.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo con reflejos dorados. Elegante y sutil, muestra aromas de fruta de hueso entremezclados con notas herbáceas y sutiles recuerdos balsámicos. En boca, de carácter fresco, denso, frutal y de gran mineralidad. Muy buena dimensión.

### Maridaje

Acompañante ideal con una lubina al horno o risotto de setas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DOMINIO DE ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3042: 3/4 l.

3046: estuche Magnum añada 2020

3066: Magnum añada 2020

3097: estuche Magnum 3 bot.

1,5 l.

3049: 4 bot. 3/4 + 4 copas

### Producción

110.000 botellas

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta (Soria)

### Variedad

Tinto Fino 100%

### Elaboración

Selección de los mejores viñedos de los 25 terroirs del Valle de Atauta. Elaboración por terroirs en tinas de madera y depósitos de hormigón seleccionando el material en función de las características de las uvas de cada terroir.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota casi negro en profundidad. Intenso, complejo y potente. Se pueden encontrar los aromas típicos de la garriga, romero y lavanda junto con frutos del bosque negros maduros y notas especiadas. Paso de boca redondo y suave al mismo tiempo, acompañado de taninos finos granulosos bien integrados y maduros. El paso de boca es amplio y largo. Buena acidez y equilibrio con un final muy mineral.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra. El vino habla por sí sólo, mostrando gran potencial e intensidad, con un final de boca largo y fresco.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA CELESTINA CRIANZA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3040: 3/4 l.

3043: 1,5 l.

### Producción

80.000 botellas de 3/4

### Términos

Atalayas de Golbán en Ctra.

Morcuera, s/n 42345 Atauta

-Soria- San Esteban de Gormaz

### Variiedad

Tempranillo 100%

### Elaboración

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 26-28°C para conservar el potencial de la fruta.

Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante 14 meses en bodega.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Mantiene el espíritu y el carácter de la marca, elegante, sutil y fresco. En nariz destaca su intensidad y su franqueza: fruta roja fresca y negra más madura, con notas balsámicas que nos transportan a un monte bajo con tomillo, lavanda y romero. Fluido y limpio en la boca vuelven los aromas de fruta fresca y una madera perfectamente integrada.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.

### Premios

Wine Advocate (R. Parker) 90 puntos.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PARADA DE ATAUTA

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Ribera del Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja  
1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3041: 3/4  
3055: Magnum 1,5 l.  
3056: estuche madera Magnum 1,5 l.

### Producción

57.288 botellas de 3/4

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta -Soria-

### Variedad

Tinto Fino 100%

### Elaboración

El vino se elabora a partir de una selección de viñedos muy viejos, buscando viñas localizadas en terrenos arenosos y con canto rodado, proporcionando una mejor maduración y mayor intensidad frutal. Vinificación por pueblos, se elabora en depósitos de hormigón y acero inoxidable. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en tinas de madera

para luego criarse durante 14 meses en barricas de roble francés.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Vino color cereza picota con reflejos violáceos. Intenso aroma de fruta roja fresca con notas de violetas, tomillo y romero. En la boca destaca por su frescura y sedosidad que acompañan una buena concentración de fruta roja y negra madura envueltos en taninos increíblemente sedosos con un final de boca mineral y fresco.

### Maridaje

Carnes blancas y rojas, asados de cordero o cabrito en particular, guisos con setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, queso semicurado y curado, todo tipo de setas, morcilla de arroz y trufa negra.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CENIT TINTO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3204

### Producción

9.772 botellas de 0,75l

### Términos

Madre de Dios s/n- 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)

### Varietalidad

100% Tempranillo

### Elaboración

Cenit está elaborado a partir de una selección de pagos de la zona cuyos suelos están compuestos por arena en superficie y en profundidad. Cenit es una selección de viñedos prefiloxéricos de 120 a 150 años de edad.

Vendimiado a mano en pequeñas cajas de 10 kg, comenzando el 3 de octubre nuestra primeras parcelas y terminando su vendimia el 10 de octubre. Lo pasamos por una doble selección primero de racimos, después de su despalillado seleccionamos uva a uva. Posteriormente fermentamos cada parcela de forma independiente en nuestros

pequeños lagares. Pasó a realizar su fermentación maloláctica en barrica y fue criado durante 16 meses en barricas de roble francés con un 40% de madera usada. Crianza 16 meses en barrica. 80% barrica nueva, 20 % usada

### Grado alcohólico

15,5% vol.

### Notas de Cata

Aromas de fruta roja, hierbas aromáticas, tomillo y romero, mezclados con unas notas de crianza muy sutil. En boca es envolvente, potente, sabroso, con gran volumen, pero con una expresión muy ágil en boca. Final largo e intenso consuma la sensación de estar disfrutando de un gran vino. Vino serio pero al mismo tiempo "disfrutón".

### Maridaje

Carnes rojas, guisos, asados, legumbres, arroces, risottos, queso semicurado y curado tipo manchego, zamorano, jamón curado, salchichón, setas o morcilla.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CENIT BLANCO TORO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Tierra del Vino de Zamora

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3203

### Producción

2.950 botellas

### Términos

Madre de Dios s/n- 11401 Jerez de la Frontera (Cádiz)

### Variedad

Doña Blanca, Albillo, Godello, Verdejo y Palomino

### Elaboración

4 meses en barrica de roble francés de 225 litros.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Cenit blanco es un vino complejo y sugerente en nariz, fruta y flores blancas, sutil mineralidad con marcados toques cítricos. Amable entrada en boca envolvente, profundo y al mismo tiempo muy fresco, ligero amargor final.

### Maridaje

Arroces, quesos de pasta dura semicurados, foies y pescados al horno y cocina asiática.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## NORA ALBARIÑO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3038

### Términos

Viñedos del espectacular Valle del Tea, en el interior de Pontevedra

### Variedad

100% Albariño

### Elaboración

Crianza de 4 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Afrutado, con notas de pera y flores blancas con intensidad aromática alta. Se enfatizan los aromas del albariño y la mineralidad del terruño. Es estructurado, amplio y elegante.

### Maridaje

Puede acompañar todo tipo de crustáceos, ostras, navajas, pescados, cocina japonesa y

quesos de pasta tierna.

### Premios

Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia Oro 2021



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PAZO MONTERREY GODELLO

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Monterrei

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3044

### Producción

65.000 botellas

### Términos

Pazos del Rey

### Variedad

100% Godello

### Elaboración

Pazos de Monterrey Godello es un espectacular ejemplo de lo que puede dar de sí la combinación climática y del terroir del valle de Verín, en la D.O. Monterrei. Obtenido a base de una pormenorizada selección de uvas de distintos viñedos, Pazos de Monterrei es un Godello fresco, afrutado, equilibrado y elegante. Sin crianza.

### Grado alcohólico

13.5% vol.

### Notas de Cata

Este vino recoge la esencia de lo mediterráneo y lo atlántico en el valle de Verín. La selección de viñedos y de uva da lugar al buen equilibrio entre maduración y acidez. El resultado es un vino fresco, afrutado y elegante, que expresa el terroir de la zona.

### Maridaje

Marida con pescados blancos y azules elaborados de múltiples formas, marisco, sushi.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



terraselecta



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## DOMINIO DE ATAUTA 2 FINCAS

GRUPO TERRASELECTA

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3067

### Términos

Carretera Morcuera, s/n, Atauta (Soria)

### Variedad

Tempranillo

### Elaboración

Dominio de Atauta Dos Fincas es el resultado de perseguir algo casi irreplicable: captar la singularidad de dos terroir que brillan con luz propia, dando a cada edición de este vino una personalidad única.

Crianza 16 meses en barricas de roble francés, 4 meses en tinas de roble francés.

### Grado alcohólico

14,5 % vol.

### Notas de Cata

Color cereza picota. Intensidad y complejidad aromática, plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla

combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros, ligeras y suaves notas ahumadas y especiadas.

Paso de boca intenso y suave al mismo tiempo, todo ello acompañado por una alta concentración de taninos finos granulosos bien integrados y maduros. Amplio paso de boca y largo. Buena acidez y equilibrio. El vino habla por sí sólo, mostrando gran potencial e intensidad, con un final de boca largo y fresco.

### Maridaje

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## DIEZ SIGLOS

*Rueda Verdejo*



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## DIEZ SIGLOS VERDEJO

BODEGA DIEZ SIGLOS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3533

### Términos

Carretera de Valladolid, km.24,5,  
Serrada (Valladolid)

### Varietal

100% Verdejo

### Elaboración

El verdejo Diez Siglos es el más famoso, y no sólo porque da nombre a nuestra bodega, sino también por su excelente calidad. Cuidadosamente fermentado en depósitos de acero inoxidable y reposado en sus propias lías le hace ganar cuerpo y una estructura perfecta. Los viñedos coronan las partes altas de zona norte de la O.O Rueda, epicentro de la O.O. Rueda, y a escasos kilómetros de Valladolid.

La vendimia de este vino se realiza de forma manual, con uvas en su punto justo de madurez. La uva se somete a una maceración en frío durante varias horas. La fermentación

alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a 12 grados para que los aromas puedan desarrollar todo su potencial. Posteriormente, el vino se mantiene con sus lías en suspensión para aumentar el volumen en boca.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Visual: Limpio brillante y transparente. Color amarillo verdoso con reflejos acerados. Nariz: Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. De intensidad media y complejo. Boca: Resalta su gran volumen y su perfecta expresión varietal. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Buen equilibrio alcohol-acidez con persistencia media-alta que se recuerda con el tiempo. Sorprende su final suave y persistente.

### Maridaje

Diez Siglos Verdejo es un vino versátil que encaja perfectamente con la dieta mediterránea, pescados, mariscos, carnes blancas, arroces y pasta.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## DIEZ SIGLOS

*Rueda Verdejo*



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## MOMENTO DIEZ SIGLOS

BODEGA DIEZ SIGLOS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3534

### Términos

Carretera de Valladolid, km.24,5,  
Serrada (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Tras una maceración de 12 horas y un sangrado sin presión, el mosto fermenta a distintas temperaturas para expresar toda la riqueza de la variedad Verdejo.

Su crianza, en un 85% en acero inoxidable junto con sus lías, proporciona frescura, complejidad aromática y una textura envolvente en boca; el 15% restante madura en barricas nuevas de roble francés durante 7 meses.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Color, amarillo pajizo intenso con reflejos dorados, muy limpio y brillante. La densidad en copa deja notar una estructura ligeramente más pesada debido tanto a la madurez de la uva como a la crianza en madera. Aroma, muy complejo y expresivo. Afloran primero las notas de fruta de hueso madura (melocotón, albaricoque) junto con cítricos confitados (cáscara de limón, pomelo) y recuerdos de hierbas aromáticas (hinojo). Tras airearlo, aparecen también las notas de madera, muy sutiles pero presentes: vainilla, coco, panadería, fruto seco (almendra) y una ligera expresión de madera tostada que proporciona complejidad.

Sabor, de entrada amplia, envolvente y con una acidez muy equilibrada, que proporciona fresca pero sin dejar de expresar toda la riqueza en boca.

Destaca la fruta madura, junto con los matices de la madera perfectamente integrada, dándole una estructura más redonda, más sedosa en el paso de boca.

Final prolongado, complejo, con un agradable retrogusto de almendra, cítricos y madera ligeramente tostada.

### Maridaje

Brunch, Quesos ligeros, Ensaladas complejas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**DIEZ SIGLOS**

*Rueda Verdejo*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## FINCA LA MOTA

BODEGA DIEZ SIGLOS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3535

### Términos

Carretera de Valladolid, km.24,5,  
Serrada (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Elaborado con uvas en su punto justo de madurez, procedentes de viñedos plantados en terrenos de cascajos.

Fermentado a 14º durante 22 días.

Este verdejo hace honor al emblemático Castillo de la Mota situado en Medina del Campo. Este vino se obtiene a partir de uvas Verdejo recogidas en su momento ideal de madurez, cultivadas en viñedos asentados sobre suelos de cantos rodados. Su crianza sobre lías durante tres meses le aporta profundidad, untuosidad y una elegante suavidad en boca.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Limpio, brillante, vivo color amarillo acerado. Intenso en nariz, con aromas a hierba fresca y frutas tropicales. En boca es sabroso, fresco, equilibrado con gran volumen y exquisita acidez. Paso de boca agradable, refrescante y amplio. Con cítricos muy marcados y amargor en el postgusto.

### Maridaje

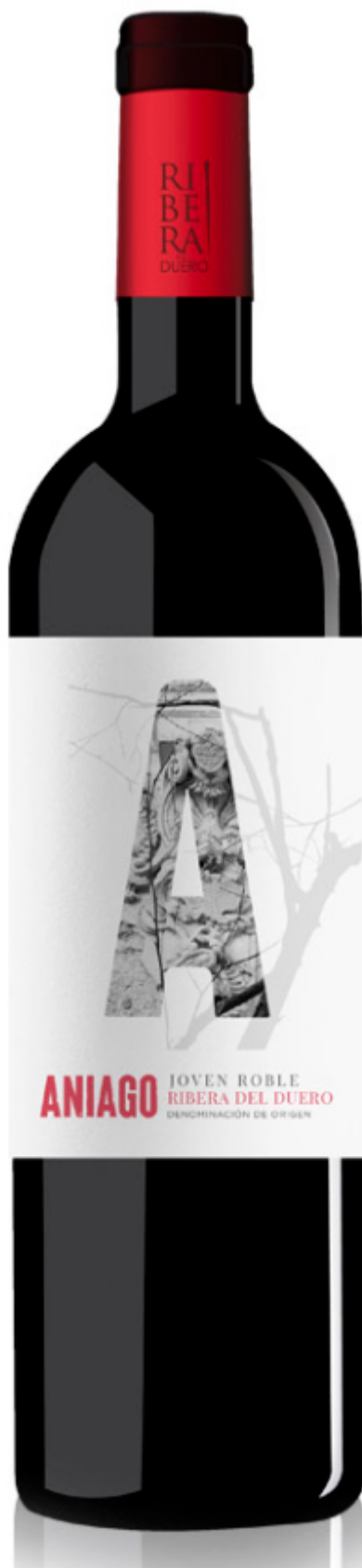
Aperitivos / Pescados / Arroces



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## DIEZ SIGLOS

*Rueda Verdeja*



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

### ANIAGO ROBLE

BODEGA DIEZ SIGLOS

#### Tipo

Tintos Jóvenes

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3532

#### Términos

Carretera de Valladolid, km.24,5,  
Serrada (Valladolid)

#### Variedad

100% Tempranillo

#### Elaboración

El Diez Siglos Aniago Tempranillo Ribera del Duero Roble destaca por su cuidadosa elaboración a partir de las mejores uvas Tempranillo de la prestigiosa Denominación de Origen Ribera del Duero. Este vino ha sido sometido a un proceso de crianza en barricas de roble, lo que le confiere notas sutiles de vainilla, especias y un cuerpo robusto. Su tono rojo intenso y su aroma a frutos rojos junto con matices de madera crean una experiencia sensorial única. Este vino no solo es delicioso, sino que también es ideal para maridar con carnes rojas, quesos curados y platos elaborados, lo que lo convierte

en un regalo perfecto para ocasiones especiales.

#### Grado alcohólico

13,5% vol.

#### Notas de Cata

Vista

Rojo cereza, brillante y limpio.

Nariz

Notas de frutos rojos envueltas en aromas de vainilla, pimiento verde y endrinas.

Boca

Equilibrio perfecto entre fruta y madera, muy elegante, vivo, aterciopelado y de intensa retronasal.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**DIEZ SIGLOS**

*Rueda Verdejo*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DIEZ SIGLOS VERDEJO ECOLÓGICO

BODEGA DIEZ SIGLOS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3531

### Términos

Carretera de Valladolid, km.24,5,  
Serrada (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Ecológico y vegano al mismo tiempo, fermentado en sus propias lías durante 3 meses y con un pequeño reposo en botella, le hacer ser un vino único.

Ecológico y vegano al mismo tiempo. Madurado con equilibrio, calma y respeto por la naturaleza y el medio ambiente. Fermentado en sus propias lías durante tres meses y con un pequeño reposo en botella, le convierten en un vino único.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

VISTA: Limpio y brillante. Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Aroma potente a hierba fresca, hinojo y anisados. Complejo con una intensidad media-alta. BOCA: Mucho volumen en boca, con un toque cítrico lo que hace que tenga un buen equilibrio. Final largo.

### Maridaje

Un vino muy versátil, encaja a la perfección con la gastronomía mediterránea pescados, mariscos, carnes blancas, pastas y arroces.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS BRANCO

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Douro

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2737

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Douro, Valladolid, España)

### Variedad

50% Viosinho y 50% Gouveio (Godello).

### Elaboración

La fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez alcanzado su punto máximo de fermentación, el 70% del mosto se trasvasa a barricas de roble francés para finalizar el proceso. El vino permanece en barrica en contacto con lías durante 8 meses con batonage, antes de ser embotellado.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Un Duero Blanco limpio, brillante, de color cítrico, que revela intensos aromas de fruta blanca combinados con delicadas notas mantecosas, derivadas de su crianza en roble. Aunque con cuerpo, su frescura y viva acidez inducen a una sensación de sutileza, finalizando con persistencia y extensamente sabroso.

### Maridaje

Con quesos cremosos, pescados, pastas.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA CARVALHAS TAWNY 80 AÑOS

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2788

### Producción

Limitada a 695 botellas.

### Términos

Port Wine

### Variedad

Variedades de uva tradicionales  
Esta exclusiva mezcla de 80 años se compone de cuatro vinos de Oporto (40% Tawny Muy Viejo del siglo XIX; 30% Colheita 1927; 25% Colheita 1955; 5% Colheita 1975)

### Elaboración

La primera edición de Quinta das Carvalhas Tawny 80 Años es una creación única, elaborada con vinos de Oporto de finales del siglo XIX y principios del XX, limitada a 695 botellas. Bautizada como Edición Impresionista, se inspira en la analogía entre las características de este movimiento artístico y la

extraordinaria profundidad y contraste que siglos de crianza en barricas de roble han logrado en el vino de Oporto. Un vino de Oporto profundamente complejo, generoso y concentrado, a la vez que notablemente equilibrado, resultado de una mezcla sumamente precisa.

### Grado alcohólico

21% vol.

### Notas de Cata

De un profundo color ámbar con reflejos verdosos, su aroma es intenso y de una complejidad extraordinaria, con notas de frutos secos, naranja confitada, especias, maderas exóticas y un sutil toque de barniz. En boca, es generoso y sedoso, con una dulzura profunda perfectamente equilibrada por una acidez vibrante. A pesar de su gran concentración y un final largo y persistente, este Oporto destaca por su elegancia.

### Maridaje

Un excelente acompañamiento para muchos postres. Marida a la perfección con sabores a higos, almendras y caramelo. Es ideal para acompañar una crème brûlée o un plato de fresas silvestres. También se puede disfrutar solo, al final de una comida, con frutos secos o fruta deshidratada.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LAGAR PROVENTUS RESERV

### ALVARINHO

BODEGA TR3SMANO

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Douro

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2749

#### Producción

120.000 botellas/año

#### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

#### Variedad

Alvarinho

#### Elaboración

El Lagar de Proventus está elaborado 100% con uvas de la variedad alvarinho de un viñedo con suelos pizarrosos, ubicado a 650 metros de altitud. Criado durante 6 meses sobre sus lías en acero inoxidable y un 20% en barricas que le aporta complejidad y textura al vino.

#### Grado alcohólico

13,5 % vol.

#### Notas de Cata

Un vino muy intenso de notas cítricas y de azahar que contribuyen a la complejidad de este vino. Muy fresco en boca, acidez crujiente y una sabrosa mineralidad.

#### Maridaje

Arroz caldoso, bacalao o embutidos.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS 20 YEARS

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Douro

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2748

### Producción

Sólo 3.600 botellas

### Términos

Real Companhia Velha

### Variedad

Touriga Nacional  
Tinta Roriz  
Touriga Franca

### Elaboración

Diseñado a partir del fruto de cepas viejas de variedades autóctonas, plantadas sobre las laderas de Pinhão, en la margen izquierda del río Duero, Quinta das Carvalhas 20 Year Old Tawny Porto es el resultado del ensamblaje de oportos seleccionados de distintas cosechas, que fueron fermentados en lagares tradicionales, previo pisado de la uva. El coupage final, sometido durante 20 años a una larga y

cuidadosa crianza en barricas de roble, sorprende por su rica y compleja paleta aromática y un paladar suave y fino. Aprecia todas sus cualidades bebiéndolo solo o en compañía de pasteles de almendras, postres de chocolate negro y quesos azules. Exquisito.

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

De color ámbar con tonalidades anaranjadas. Nariz muy compleja e intensa en las que se aprecian, en equilibrio, aromas de frutos secos y madera. En boca muestra una gran acidez. De final vivo y largo.

### Maridaje

Se puede apreciar como aperitivo o en cualquier otra ocasión. Acompañamiento ideal de frutos secos, quesos.

### Premios

. 92 puntos Revista de Vinhos;  
. 18 puntos Vinho Grandes Escolhas.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## TR3SMANO.

### TR3SMANO

BODEGA TR3SMANO

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

3 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2761: 3/4

2738: 3/4 añada 2016

2771: 3/4 añada 2018

2764: Magnum 1,5 l.

2767: 3/4 añada 2014

2741: 3/4 añada 2019

2746: con collarín San Valentín

3/4

2773: 3 l.

#### Producción

44.802 botellas y 2.000

magnums

#### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago

de las Bodegas s/n, 47314

Padilla de Duero, Valladolid,

España)

#### Variedad

100% Tempranillo

#### Elaboración

La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con los tiempos

de crianza y el tipo de roble (americano y francés) para tener una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha. Crianza de 16 meses en barricas nuevas, la mayor parte de ellas de roble francés.

#### Grado alcohólico

14.5% vol.

#### Notas de Cata

Vista: intenso, con tonos rojo cereza.

Aroma: sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul sobre los de fruta roja madura. El roble nuevo añade complejidad con notas tostadas y ahumadas (cacao, tofe, café) y especias.

Boca: carnoso y fresco, con complejidad y potencia pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

#### Maridaje

Marida perfectamente con aperitivos con jamón ibérico o quesos curados. Con platos principales con cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.

GREGORIO DÍEZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PROVENTUS 12 MESES Y 14 MESES

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2762: proventus 14 meses 3/4 añada "2020"

2770: proventus 14 meses 3/4 añada "2016"

2575: proventus 12 meses 1,5 l. Magnum añada "2022"

2792: proventus 12 meses 3/4 añada "2022"

### Producción

46.100 botellas.

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

### Elaboración

### Grado alcohólico

14.5% vol.

### Notas de Cata

Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta

unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso y sedoso que en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

### Maridaje

Marida perfectamente con Jamón Ibérico y quesos curados. Con platos principales con cordero, caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## TR3SMANO.

### TR3SMANO TM 20 MESES

BODEGA TR3SMANO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2763

#### Producción

Producción exclusiva: 6050 botellas de 75 cl., 310 magnum de 150cl y 120 de 3l.

#### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

#### Variedad

100% Tinta del País, procedente de viñedos exclusivos de más de 100 años de antigüedad.

#### Elaboración

Un vino sublime. Una auténtica obra de arte cuyo disfrute es un verdadero lujo. Un Tinto Magistral que se convierte en una apuesta segura. Solo en circunstancias especiales somos capaces de elaborar este vino que surge de la selección dentro de la selección.

En años excepcionales vinificamos de manera separada la uva de algunas de nuestras viñas.

Su vino es envejecido en una serie especial de barricas que son catadas mes a mes por Fernando y Pedro. Al final, solo algunas de estas barricas retienen la calidad suficiente para ser ensambladas y el vino embotellado. La permanencia media del vino en barricas supera los 24 meses. No podemos garantizar ni la cantidad de las botellas de cada año, ni en qué cosechas finalmente el vino va a ver la luz.

#### Grado alcohólico

14,5% vol.

#### Notas de Cata

Con una muy alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té y café. En boca es estructurado, complejo, sedoso y de prolongada persistencia. Es un vino para la sobremesa, dejando que evolucione paciente en su copa. Se recomienda abrir y oxigenar 15 minutos antes de su consumo.

#### Maridaje

Marida perfectamente con queso curado de oveja o postres de chocolate negro.

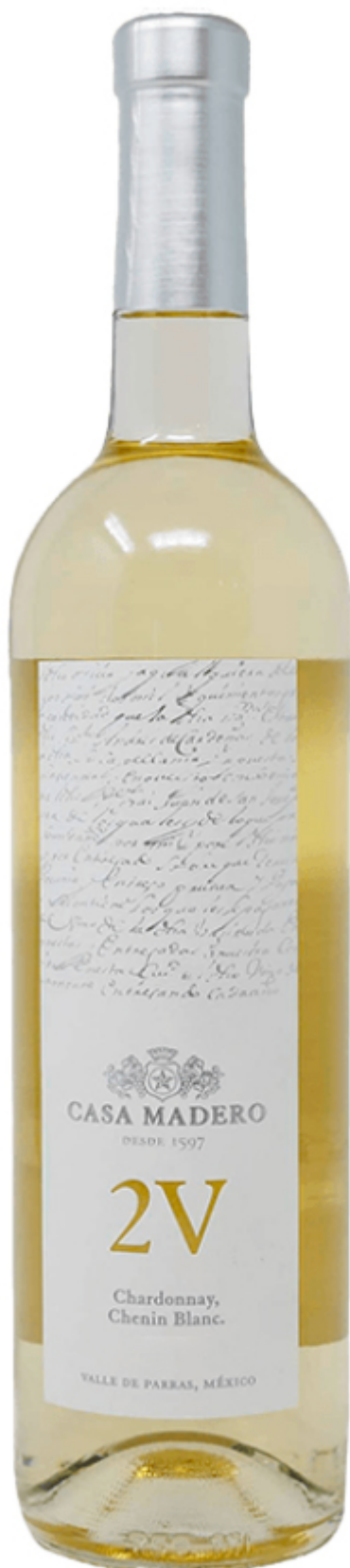
GREGORIO DÍEZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## 2V CASA MADERO

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

México

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2747

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Blend

### Elaboración

Vino Blanco Chardonnay; Casa Madero se cosecha en la madrugada para aprovechar temperaturas bajas y maximizar la concentración de aromas. Después de despalillada la uva, pasa por un enfriador de mosto para bajar su temperatura a 8°C antes del prensado, se fermenta en tanques de acero inoxidable a 15°C para obtener un sabor afrutado, joven y fresco.

### Grado alcohólico

13,8% vol.

### Notas de Cata

### Vista:

Amarillo paja claro con destellos verdes limón, propios de su juventud.

### Nariz:

Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Lichis, guayabas, almíbar, manzana, duraznos, melón y flores de acacia, jazmín y nardos.

### Boca:

Muy elegante y refrescante. Dominando los frutos tropicales, mango, guayaba, pera, banana y cítricos, flores de jazmín, de buena persistencia.

### Maridaje

Acompaña perfecto paellas, sushi, pozole verde, pipián, ceviches, pescados, ensaladas vegetales y de frutas, conejo, sopa de lenteja, quesos semi-maduros, postres como pay de elote y tartaletas de frutas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LAGAR DE PROVENTUS ALVARINHO

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Douro

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2760

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Alvarinho

### Elaboración

Viñedo: Siguiendo el curso del río Duero, llegamos a la meseta de Alijó-Alto Douro, dónde la familia Silva Reis (Real Companhia Velha EST. 1756) plantó sus viñedos de Alvarinho a 600 m sobre suelos de pizarra. Vinificación: Elaborado parcialmente en bodega y con un periodo de crianza sobre sus lías de 6 meses hasta el embotellado.

Realiza una crianza sobre sus lías durante 6 meses.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Nariz: Su aroma presenta una alta concentración en tonos cítricos y flor de azahar.  
Boca: En boca es fresco y untuoso con muy buena acidez.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

TR3SMANO.



## TR3SMANO ALBILLO MAYOR

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2765

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variiedad

Albillo Mayor

### Elaboración

Tr3smano Blanco Albillo Mayor 2019 es un vino blanco fermentado en barrica, elaborado por la bodega de Tresmano (Lagar de Proventus) bajo la Denominación de Origen de Ribera del Duero. Este vino es un monovarietal compuesto en su totalidad por la variedad de uva Albillo, procedente de viñedos centenarios situados en la mejor zona de la Ribera del Duero a unos 850 metros de altitud. Tr3smano Blanco Albillo Mayor ha sido fermentado y criado en barricas de roble francés nuevas durante 6 meses.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Vista: color amarillo pajizo con tonos verdosos.  
Nariz: fresco en nariz con recuerdos de fruta tropical. También reconocibles los aromas de pan y tostados.  
Boca: el vino es elegante, maduro, equilibrado, con notas de melocotón y fruta de hueso.  
Boca: untuoso y sedoso en la boca.

### Maridaje

Maridaje: perfecto para mariscos, pescados azules y carnes blancas. Es ideal como aperitivo y acompaña muy bien platos de pescado y ceviches.  
Servicio: temperatura de servicio recomendada entre 9 y 12°C.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS WHITE

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Douro

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2745

### Producción

15.000 botellas

### Variedad

Viosinho y Gouveio

### Elaboración

El año nos proporcionó la frescura y la expresión aromática deseadas para el lanzamiento de un nuevo blanco del Duero. La presencia de Viosinho le proporcionó al vino la estructura, su carácter generoso, ya que es una uva conocida por su buena capacidad para interactuar con el roble, mientras que Gouveio le brindó al vino la frescura, la mineralidad, la elegancia y la acidez. Con este ensamblaje logramos el equilibrio perfecto para un magnífico blanco del Duero.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Presenta un color limpio, brillante y cítrico y aromas intensos pero delicados de frutas combinadas con vainilla, derivados de su crianza en barrica. Aunque de gran cuerpo, su frescura y acidez vivaz inducen una sensación de sutileza, terminando con persistencia y extensamente sabroso. El Carvalho Branco (Blanco) tiene mucho potencial para envejecer en botella, además de revelarse muy gastronómico.

### Maridaje

Bacalao  
Salmón  
Camembert  
Cerdo  
Brie  
Queso San Jorge



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS 10 YEARS

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2742

### Variedad

Coupage de diferentes vinos de distintas cosechas.

### Elaboración

Quinta das Carvalhas 10 Year Old Tawny Porto es uno de los mejores oportos producidos por Real Companhia Velha en su finca más espectacular: Quinta das Carvalhas, propiedad de 1759 y 120 hectáreas de viñedo, ubicada en la margen izquierda del río Duero, en el bello pueblo de Pinhão.

El término inglés tawny designa a los oportos que, como este Quinta das Carvalhas 10 Year Old, son el resultado de un minucioso coupage de diferentes vinos de distintas cosechas, diseñados a partir de uvas autóctonas, seleccionados y envejecidos pacientemente en barricas de roble de la más alta calidad, en este caso, durante al menos 10 años.

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

El largo envejecimiento le aportó gran riqueza aromática y un paladar complejo y concentrado. A la vista exhibe un hermoso color rojizo con tonos dorados. Nariz de aromas a fruta madura integrados con matices de roble, miel y especias. Dominan en boca notas de caramelo y tofe.

### Maridaje

Acompañante ideal de postres de chocolate y quesos blandos y suaves.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS 30 YEARS

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2743

### Elaboración

En Quinta das Carvalhas, un terroir clásico para la producción de Oporto, aliado a Viñas Viejas de carisma único, son responsables de este Oporto de 30 años de gran complejidad aromática y nobleza. Un ejemplo perfecto de nuestra experiencia desarrollada a lo largo de los años en el dominio del arte de mezclar Oportos viejos.

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

Un vino de color Tawny clásico, con matices dorados, que revela una nariz hermosa y compleja con delicados matices de pasas secas, cítricos confitados y regaliz maduro, combinados con notas de crianza de roble exótico. En boca, su riqueza se muestra a través de su intensidad, que perdura en un final muy suave.

### Maridaje

Con tarta de melaza, crème brûlée o postres a base de nueces, como praliné de avellanas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS TOURIGA

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Jóvenes

### Denominación de Origen

D. O. Douro

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2753

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

100% Touriga Nacional.

### Elaboración

Este Touriga Nacional tiene la potencia y la estructura de un gran Duero, revelándose como un gran vino más de esta finca. Una vez vendimiada a mano, la uva es pisada en lagares de acero inoxidable seguido de su fermentación en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada. Luego el vino envejece durante 12 meses en barricas de roble francés, parcialmente (30%) en roble nuevo.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Una gran Touriga Nacional, que muestra frescura, juventud y nobleza a través de un intenso bouquet de finísimas notas de bergamota y frutos rojos combinados con fuertes matices florales de violeta. Un vino poderosamente estructurado y de gran concentración, pero excepcionalmente elegante, que revela taninos redondos y firmes y una explosión de sabores a bayas silvestres. Finaliza persistentemente con una acidez muy viva que asegura mucho carácter varietal y la originalidad de la región.

### Maridaje

Paleta De Cerdo Asado, jabali, parmesano, chocolate negro



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS RESERVA RUBY

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2754

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Vino Generoso. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Tinta Carvalha

### Elaboración

Para el Reserva Ruby, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable hasta su interrupción mediante la adición de brandy. Posteriormente, el vino envejece en tinajas de roble durante un período de 2 años

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

Color rubí profundo, revela aromas afrutados de bayas silvestres maduras y cerezas. Sus taninos suaves y un alegre y persistente estallido de fruta madura resaltan su frescura y complejidad.

### Maridaje

Gorgonzola, chocolate negro, stilton, caramelo



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## 3V CASA MADERO

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Roble

### Denominación de Origen

México

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2755

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Uva Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

### Elaboración

Casa Madero 3V es un vino tinto que se elabora con 3 variedades de uva. Es un vino con 12 meses de añejamiento en barricas de roble francés y roble americano. Por la combinación de sus uvas es un vino de alto maridaje con la comida mexicana. Es un vino con buen cuerpo, balanceado y con una excelente relación calidad-precio.

### Grado alcohólico

13,7% vol.

### Notas de Cata

En fase visual es un vino Brillante y Limpio color

Ruby-Granate

En fase olfativa es un vino Floral (rosas), Vainilla y Tenue

En fase gustativa es un vino Fresco, Alegre, Noble y Tanico delicado

### Maridaje

Ideal para acompañar con carpaccio de res, tostadas de atún, carnicas de cerdo y quesos maduros.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

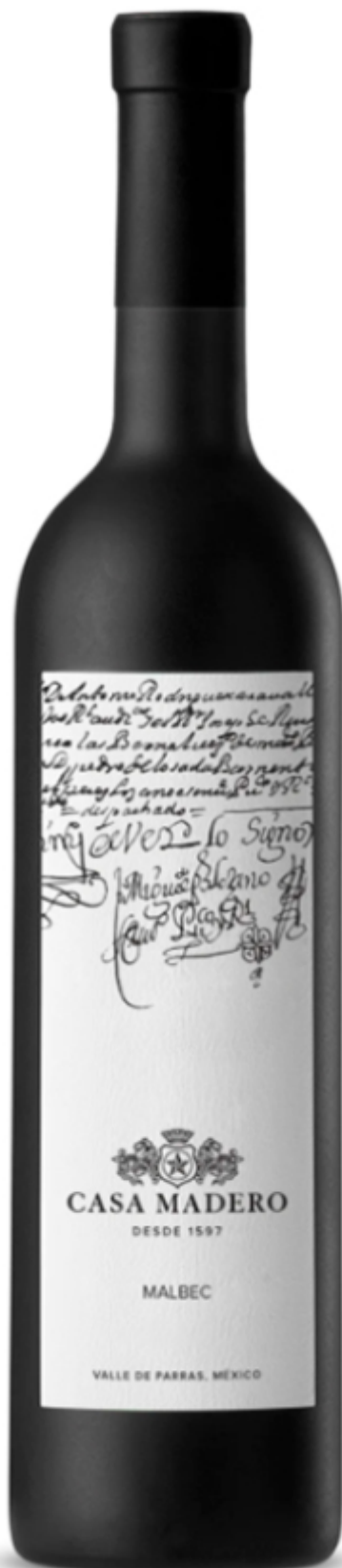
PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

TR3SMANO.



## CASA MADERO VARIETALES MALBEC

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Roble

### Denominación de Origen

México

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2756

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variiedad

100% Malbec

### Elaboración

12 meses barricas de roble francés y americano de tostado medio.

Expresa todo el carácter y el potencial de la variedad malbec y atesora, a su vez, el balance perfecto entre la fruta y los matices propios de su crianza en roble. Elaborado a 1500 m de altitud sobre el nivel del mar en el Valle de Parras (Coahuila, México), un terruño que goza de una gran amplitud térmica ideal para la maduración de las uvas.

### Grado alcohólico

13,90% vol.

### Notas de Cata

VISTA: Rojo rubí intenso con matices violeta.

NARIZ: Con aromas de frambuesas, grosellas, arándanos y cerezas negras, así como vainilla y moka. BOCA: Fino y elegante. Distinguido, corpulento y aterciopelado, con aromas de café tostado, cuero, ciruelas y especias.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CASA MADERO VARIETALES SHIRAZ

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Jóvenes

### Denominación de Origen

México

### Código

2757

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Uva Shiraz/Syrah

### Elaboración

Crianza en Roble americano

### Grado alcohólico

13,90 % vol.

### Notas de Cata

Aromas intensos de frutas rojas maduras, chocolate, maderas finas, nueces tostadas y especias como clavo y vainilla. Gusto muy agradable, confirma sus aromas frutales y especiados con un final persistente.

### Maridaje

Enmoladas rellenas de pato, asado de bodas, conejo en adobo y tampiqueña.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS TAWNY RSVA

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2750

### Producción

50.000 botellas

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variiedad

Touriga Nacional  
Touria Franca  
Tinta Roriz  
Tinta Barroca

### Elaboración

Directamente del corazón del valle del Douro portugués, de una de las propiedades más icónicas de la región, llega Quinta das Carvalhas Reserva Tawny Porto, un aterciopelado oporto envejecido 7 años en barricas de roble.

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

Luce a la vista un elegante color marrón rojizo con reflejos dorados.

Nariz rica en aromas entre los que dominan notas de uva, frutos secos (nueces), miel, chocolate y sutiles matices de caramelo, especias y madera.

En boca resulta afrutado (conjugando frutas secas y mermelada de frutos rojos) y licoroso. De textura aterciopelada y suave.

### Maridaje

Perfecto para degustar junto a quesos de pasta blanda, chocolate y frutos secos, en especial, nueces.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## TR3SMANO.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS LVB 2018

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2752

### Producción

53.300 botellas

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Variedad

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz y Tinta Carvalha de viñedos viejos.

### Elaboración

Los oportos tardíos embotellados son oportos de excelente calidad, provenientes de una sola cosecha indicada en la etiqueta. Embotellado entre el cuarto y sexto año después de la cosecha, LBV Ports, a diferencia de Vintage Ports, se beneficia de una considerable crianza en tinas de roble, lo que proporciona un sabor más suave, ideal para el consumo en

joven. Quinta das Carvalhas LBV se produce a partir de parcelas seleccionadas de viñas viejas, plantadas en la propiedad durante casi un siglo.

### Grado alcohólico

20% vol.

### Notas de Cata

De color profundo y oscuro. Olfativamente destaca por sus aromas a frutos rojos y negros (cerezas maduras) y especias combinados con matices florales, de chocolate negro y madera. En boca resulta afrutado, denso, con cuerpo, aunque también muy fino, con taninos redondos y una sólida estructura. Final elegante, largo y persistente.

### Maridaje

En cuanto a los maridajes que se pudieran hacer son con postres o pastas de té e inclusive solo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS

TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## QUINTA DAS CARVALHAS

### DECANTADOR

BODEGA TR3SMANO



#### Tipo

Tintos Reserva

#### Denominación de Origen

Vinho Do Porto

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2751

#### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

#### Variedad

Variedades tradicionales de uva del Duero de Viñedos Viejos

#### Elaboración

El Oporto 10 Años de Quinta das Carvalhas es uno de los más bellos vinos de la gama de Oportos producidos en Quinta das Carvalhas. La designación de 10 Años es el resultado de un lote de Oportos rigurosamente seleccionados y envejecidos en las mejores barricas de roble, presentando un carácter y una edad promedio correspondiente a la designación de 10 años. Quinta das Carvalhas 10 Year Old Tawny Porto es uno de los

mejores oportos producidos por Real Companhia Velha en su finca más espectacular: Quinta das Carvalhas, propiedad de 1759 y 120 hectáreas de viñedo, ubicada en la margen izquierda del río Duero, en el bello pueblo de Pinhão.

#### Grado alcohólico

20% vol.

#### Notas de Cata

A la vista exhibe un hermoso color rojizo con tonos dorados. Nariz de aromas a fruta madura integrados con matices de roble, miel y especias. Dominan en boca notas de caramelo y tofe.

#### Maridaje

Crème brûlée, queso suave, pastel Tatín



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



TR3SMANO.

## TR3SMANO VIÑEDOS HISTÓRICOS

BODEGA TR3SMANO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2790

### Términos

Padilla de Duero (Valladolid)

### Varietal

Tinta Fina

### Elaboración

Tresmano es el proyecto de Fernando Remírez de Ganza junto a Pedro Aibar en Ribera del Duero. Es el resultado de la fusión de tres zonas (la Milla de Oro, los Montes de Pesquera y Olmedillo) con una selección estricta de las uvas que no deja lugar a dudas sobre los orígenes del proyecto: la viña. La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con los tiempos de crianza y el tipo de roble (americano y francés) para tener una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha.

### Grado alcohólico

14,5 % vol.

### Notas de Cata

Vista: Color rojo picota, reflejos morados tirando a granate  
Nariz: Aromas de fruta negra silvestre, especiados tipo canela, clavo, tostados, flores como la lavanda, mentolados tipo eucalipto, intensidad media.  
Boca: En boca tiene una entrada algo licorosa, potente, seco, acidez media, alcohol presente ligeramente calido, tanino algo secante, con cuerpo, sabores especiados, fruta negra, floral, con toques ligeros de tostados y mentolados.

### Maridaje

Guisos de carne, carnes rojas, quesos curados



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS

TR3SMANO.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## TR3SMANO ESTUCHE MADERA

BODEGA TR3SMANO



### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2772

### Producción

44.802 botellas y 2.000 magnums

### Términos

Lagar de Proventus S.L (Pago de las Bodegas s/n, 47314 Padilla de Duero, Valladolid, España)

### Varietalidad

100% Tempranillo

### Elaboración

Tr3smano es el proyecto de Fernando Remírez de Ganuza junto a Pedro Aibar en Ribera del Duero. Resultado de fusión de tres zonas (la Milla de Oro, los Montes de Pesquera y Olmedillo) con una selección estricta de las uvas. La elaboración busca un equilibrio de fruta, acidez y madera, jugando con los tiempos de crianza y el tipo de roble (americano y francés) para tener

una crianza que se adapte siempre a la calidad de la uva en cada cosecha. Crianza de 16 meses en barricas nuevas, la mayor parte de ellas de roble francés.

### Grado alcohólico

14.5% vol.

### Notas de Cata

Vista: intenso, con tonos rojo cereza.  
Aroma: sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul sobre los de fruta roja madura. El roble nuevo añade complejidad con notas tostadas y ahumadas (cacao, tofe, café) y especias (pimienta).  
Boca: carnoso y fresco, con complejidad y potencia pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

### Maridaje

Marida perfectamente con aperitivos con jamón ibérico o quesos curados. Con platos principales con cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## 912 ALTITUD 12 MESES

BODEGAS VEGANZONES

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2531: 3/4

2533: Magnum 1,5 l.

### Términos

Rosario 4, Fompedraza. 47311 - Valladolid, a 8 km de Peñafiel, en la Ribera del Duero.

### Variedad

95% Tempranillo y 5% Merlot.

### Elaboración

Viñedos calizos. Vendimia manual. Selección de racimo. 12 meses en barrica francesa. 30 días de maceración.

Viñedos calizo-arcillosos.

Viñedos situados al sur de la Ribera, con un clima

extraordinario de grandes oscilaciones térmicas diarias, sequías prolongadas y terruño arcillo-calizo poco profundo, allí se crían las uvas que dan lugar a este vino, nacido en tierras altas. Vendimia manual, selección de racimo.

Las viñas que se encuentran en el páramo calizo de Fompedraza están situadas a 912 metros de

altitud sobre el nivel del mar, siendo una de las zonas de la Ribera que cuenta con unas características climatológicas diferentes al viñedo del valle. De aquí proceden los vinos más emblemáticos de la bodega: los "912 de altitud".

12 meses mínimo en barrica francesa y 30 días de maceración

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Capa media alta, color rojo guinda. Lágrima bien definida, limpio y brillante.

Aromas varietales con recuerdos a frutas rojas y moras bien maduras. Piedra caliza húmeda que desaparecerá pronto para dar paso al cedro, tabaco, pastelería, horno de pan, tostados muy finos.

Entrada sutil, glicérica, sensaciones lácticas y marcada acidez.

Mora negra y tofes.

### Maridaje

Tiempo de apertura: 25 min.

Temperatura: 17° C.

GREGORIO DÍEZ



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## 912 DE ALTITUD 9 MESES ROBLE

BODEGAS VEGANZONES

### Tipo

Tintos Roble

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2530: 3/4

2532: Magnum 1,5 l. añada "2021" y "2022"

### Términos

Rosario 4, Fompedraza. 47311 - Valladolid, a 8 km de Peñafiel, en la Ribera del Duero.

### Variedad

100% Tempranillo

### Elaboración

Viñedos arcillo-calizos. Vendimia manual. Selección de racimo.

Roble 9 meses en barrica americana. 25 días de maceración.

Vino tinto elaborado con la variedad de uva tempranillo que crece en nuestros viñedos de suelos arcillo-calizos a 912 metros de altitud aportando unas características únicas que nos permite obtener un vino fresco, afrutado, goloso en boca y de largo recuerdo. Crianza durante 9 meses en barricas de roble americano tras una vendimia

manual y selección de racimos en bodega.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Rojo púrpura. Intensidad media. matices muy vivos. Muy limpio y brillante.

Predominio de frutas rojas, fresa, frambuesas..., después aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácticos, canela... Entrada untuosa, su acidez nos aporta un vino vivo y fresco, cerezas y mora negra, pastelerías. Vainilla y chocolate.

### Maridaje

Tiempo de apertura: 15 min;  
Temperatura: 16° C.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## 912 AL CUADRADO

BODEGAS VEGANZONES

### Tipo

Tintos Jóvenes

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2535

### Términos

Rosario 4, Fompedraza. 47311 - Valladolid, a 8 km de Peñafiel, en la Ribera del Duero.

### Variedad

100% Tempranillo.

### Elaboración

Viñedos plantados en la década de 1920 a pie franco.. Vendimia manual, selección de racimo.

14 meses en barrica bordelesa nueva, 85% de origen francés, con 36 meses de secado.

Vendimia manual con selección de racimo.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Rojo intenso de tono rubí, capa muy alta, tono vivos y brillantes, muy limpio, se intuye un vino con gran volumen.

Tras unos minutos en copa

comienza a expresar toda su complejidad, al principio se encuentra una fruta roja y negra bien madura, frambuesa y arándanos, mas tarde encontramos tostados finos, cedro, incluso vainilla y coco. Franco.

Entrada suave y aterciopelada, acidez chispeante. Muy potente, persistente y equilibrado.

### Maridaje

Se recomienda con todo tipo de carnes rojas, cordero y guisos de cuchara.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## 912 VERDEJO SOBRE LÍAS

BODEGAS VEGANZONES

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2534

### Términos

Rosario 4, Fompedraza. 47311 - Valladolid, a 8 km de Peñafiel, en la Ribera del Duero.

### Variedad

100% Verdejo.

### Elaboración

Viñedo cascajoso.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo pajizo intenso, con matices verdes.

Brillante y transparente.

Buena intensidad, el carácter varietal se expresa en su máxima potencia, muy complejo apreciando en toda su longevidad matices de fruta blanca fresca, fruta de hueso y tonos cítricos, se aprecian tonos herbáceos (hinojo), final balsámico y anisado. Se aprecia

notablemente su crianza sobre lías aportando complejidad y finura a la fase olfativa. Graso, glicérico y muy bien estructurado. Sabroso, aromático y fresco con buena entrada en boca. Final muy complejo y muy elegante. Larga permanencia en boca.

### Maridaje

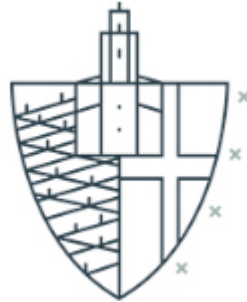
Pescados azules, mariscos como mejillones, almejas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## CASAMARO VENDIMIA SELECCIONADA

BODEGA GARCIA REVALO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

### Código

2565

### Términos

Finca Casamaro, en el término de Matapozuelos (Valladolid)

### Variedad

95% Verdejo y 5% Viura

### Elaboración

Maceración de la uva en frío durante 8h y una posterior fermentación a 14°C, para una perfecta conservación de los aromas frutales y varietales.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Nariz limpia y sensual, exhibe aromas tropicales a piña para después dejar paso a profundos toques de fruta, hierba recién cortada y un sutil toque de hinojo propio de la variedad verdejo. El ataque en boca es suave,

glicérico, dejando pasar, después, sensaciones fructuosas, frescas, cítricas y chispeantes. Vino hiper-refrescante y muy suave. Enfríelo y déjese seducir por la suavidad de este vino complejo

### Maridaje

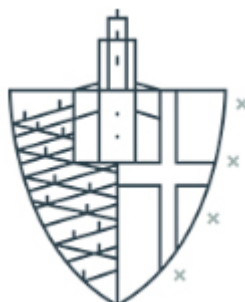
Aperitivos, mariscos, pescados-semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## FINCA TRESOLMOS VERDEJO LIAS ECO

BODEGA GARCIA RÉVALO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Box 15 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2538: 3/4

2528: Box 15 l.

### Términos

Plaza de San Juan, 4  
Matapozuelos (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo Ecológico

### Elaboración

Vino Blanco D.O. Rueda. Siguiendo los antiguos patrones de elaboración, el vino permanece con sus lías de fermentación hasta pasado el invierno, efectuando batonnages periódicos.

Tras la fermentación, realizamos un batonnage diario de las lías finas del vino. Normalmente esta crianza, en depósito de acero inoxidable, dura de 3 a 5 meses. Con ello aportamos volumen y grasa en boca.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Este vino blanco verdejo 100% se distingue por unos reflejos pajizos verdosos típicos del verdejo. En nariz destaca su gran complejidad desplegando intensas notas varietales aderezadas por matices de panadería característicos de los vinos en los que se trabajan las lías. En boca denota juventud demostrando su amplitud para mejorar. Carnoso, sabroso con un final mineral muy agradable y distintivo. Vino complejo, corpulento ideal para acompañar platos tradicionales, parrilladas, guisos y carnes blancas.

### Maridaje

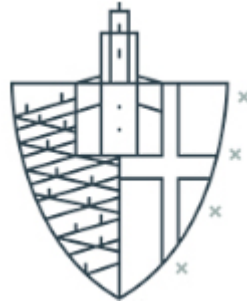
Aperitivos, mariscos, pescados, carnes rojas y blancas, quesos curados, asados y guisos tradicionales.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## HARENNNA VERDEJO

BODEGA GARCIA REVALO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2539

### Términos

Plaza de San Juan, 4  
Matapozuelos (Valladolid)

### Varietal

Verdejo 100%

### Elaboración

Harena es una edición limitada, un vino seleccionado de nuestro propio viñedo situado en la localidad de Matapozuelos, entre los ríos Adaja y Eresma, a 730 metros de altitud. La mayoría de las cepas de Verdejo seleccionadas están datadas de hace más de 150 años.

El terruño es arenoso, lo que hace que las cepas tengan que buscar sus recursos de agua en lo profundo del terreno, mucho más que otras zonas de Rueda. Harena es un vino con cuerpo, bien estructurado en el que los aromas minerales y los cítricos amargos prevalecen. La interacción del microclima de nuestra zona y del suelo

arenoso, ejerce una gran influencia en el balance entre la acidez y el alcohol, obteniendo así un perfecto equilibrio en la maduración.

El resultado final es un vino con estilo, en el que la enóloga Reyes Martínez-Sagarra, admite que "ha estado trabajando sin prisa, poquito a poco", vinificando por separado las distintas parcelas en depósitos de acero inoxidable y utilizando levaduras nativas.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

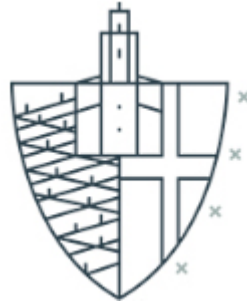
Vino blanco, limpio y brillante. Visualmente de color amarillo-pajizo con reflejos verdosos. De intensidad media. En nariz posee una gama de aromas bastante complejos y estructurados. Encontramos aromas especiados y leñosos. Destaca el fondo mineral que aporta un matiz muy elegante. Vino balsámico, con recuerdos de resina y cítricos como la cáscara de naranja. En boca tiene una entrada redonda. Con una acidez y amargor equilibrados que alarga la persistencia en boca. Glicérico y untuoso. En la retronasal los típicos anisados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## HARENNA CRIADO EN BARRICA

BODEGA GARCJARÉVALO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2540

### Términos

Plaza de San Juan, 4,  
Matapozuelos (Valladolid)

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Vino procedente de nuestras parcelas prefiloxéricas en Matapozuelos. Vendimia manual, fermentación en inoxidable con levadura propia seleccionada. Una vez acabada la fermentación, se trasiega a barricas francesas de 300 litros para hacer la crianza de lías finas. Hemos realizado battonages semanales durante un año. Después el vino se embotella y pasa a hacer la crianza en botella en nuestra bodega subterránea.

### Notas de Cata

El vino tiene un color amarillo pajizo con reflejos dorados.

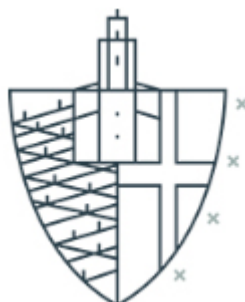
Elegante y sutil, muestra aromas de frutas de hueso, especias dulces, cítricos amargos junto con notas de frutos secos. En boca es intenso, voluminoso, frutal y cremoso. Muy buena dimensión que llena la boca.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## HARENNNA FERMENTADO TINAJA BARRO

BODEGA GARCJARÉVALO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2541

### Términos

Plaza de San Juan, 4  
Matapozuelos (Valladolid)

### Variedad

100% uva verdejo de cepas  
viejas.

### Elaboración

Vino procedente de nuestras parcelas prefiloxéricas en Matapozuelos. Vendimia manual, fermentación en tinaja de barro con levadura propia seleccionada. Una vez acabada la fermentación procedemos a realizar battonages periódicos. Después el vino se embotella y pasa a hacer la crianza en botella en nuestra bodega subterránea.

### Notas de Cata

El vino tiene un color amarillo pajizo. Especial, diferente.

Marcadas notas de grafito y piedra, que es lo que le diferencia de otros vinos, complejo ya que encontramos también aromas típicos de la variedad, como manzana verde y lichi. En boca es intenso y voluminoso. Estructurado. Vivo, con recorrido.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## DIEGO RIVERA VERDEJO

BODEGA SERVILIO ARRANZ

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3538

### Producción

4.500 Kg./ha

### Términos

Calle Onésimo Redondo, 39  
47315 Pesquera de Duero  
Valladolid

### Variación

100% Verdejo

### Elaboración

Antes del amanecer y que el rocío abrace nuestras uvas, se recoge el fruto en cajas de 12 Kilos, hacemos dos mesas de selección, una en el viñedo, siendo metódicos y seleccionando la uva que solamente, cogeremos en un grado y estructura idóneos, y la segunda en mesas de selección antes de ser despallado en la bodega.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

El vino Diego Rivera Verdejo es limpio, brillante, cristalino y atesora un color amarillo pajizo acompañado con ribetes verdosos. En nariz, tiene una intensidad media alta, fruta de la pasión, piña, manzana golden, pera de agua, fruta de huesos como melocotón, albaricoque, ciruela blanca. Aromas florales de azahar, hinojo y heno recién cortado, característica típica de la uva verdejo, manzanilla y anises.

### Maridaje

Mariscos cocidos, gambas, cigalas y carabineros plancha, pescados a la parrilla y en salsa, arroz negro y de verduras.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DOÑA PAULA LOS CARDOS MALBEC

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Argentina

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2652

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

Malbec 100%

### Elaboración

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas son despalilladas con rotura suave de granos. Se lleva a cabo una maceración pre-fermentativa en frío para preservar los aromas primarios. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo luego de la maceración.

### Grado alcohólico

13,50% vol.

### Notas de Cata

Color rojo violáceo intenso. Notas de frutos rojos; aroma dulce, especiado, intenso, con toques de aromas florales como violetas. En boca es suave, aterciopelado y fresco, de muy buen balance.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## 120 SANTA RITA CARMENERE RESERVA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Valle Central

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2653

Consultar stock.

Bajo pedido.

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

85% Carménère, 15% Syrah

### Elaboración

La vendimia se realizó a finales de abril y principios de mayo. Tras el despalillado y estrujado, se inició la fermentación alcohólica a temperaturas de entre 25 a 28 °C. Una vez finalizada, los vinos se trasegaron y se prensaron los hollejos. Potencial de envejecimiento de 5 años.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

En nariz destacan las frutas rojas y negras y especias que recuerdan a la pimienta. En boca la sedosidad de sus taninos y profundidad lo convierten en un vino fácil de beber.

### Maridaje

Cordero, quesos maduros, pastas a la bolognesa, pollo y guisos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## TEIRA X

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribeiro

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2609

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

Treixadura 55%, Alvilla 15%,  
Albariño 15%, Loureira 15%.

### Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica en inox. Suelos graníticos (sábrego) de la finca Miñoteira. Elaborado con cepas seleccionadas de treixadura de 35 años de edad junto con las variedades alvilla, albariño y loureira, plantadas todas ellas en nuestra finca Miñoteira. Vendimia realizada a mano incluyendo una selección de racimos sobre la misma cepa. Transporte de la uva a la bodega (5 minutos) a granel en tractores con cargas de menos de 1500 kg para mantener la integridad de la uva. A la entrada de bodega se realiza un estrujado

suave y se prensa en una prensa neumática semicerrada. El mosto dirigido a la elaboración de este vino nunca sobrepasa los 0.2 bar de presión. Contiene sulfitos.

### Grado alcohólico

12,5 % vol.

### Notas de Cata

A la vista  
Teira X presenta un atractivo color amarillo pálido.  
En nariz  
Encontramos notas de flores blancas.  
En boca  
Es elegante, con buena acidez y el final es largo y vivaz.

### Maridaje

Este plurivarietal es ideal para acompañar aperitivos, arroces caldosos, pescado blanco a la parrilla, bacalao o marisco.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## VIBERTI BAROLO BUON PADRE

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Barolo

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2631

### Términos

Viberti

### Variedad

Uvas: 100% Nebbiolo

### Elaboración

Etiqueta histórica de la familia Viberti, representa la esencia de Barolo en su expresión más clásica y tradicional. Nacida en 1923 por el Cavalier Antonio Viberti, hoy esta etiqueta después de casi un siglo, es el resultado del hábil ensamblaje de 8 crus diferentes, incluso entre los municipios de Barolo, Monforte d'Alba y Verduno. Vinificación: Aclareo en el viñedo y selección durante la vendimia. Recogida en cajas de 20Kg. Tras el despalillado-estrujado, se realiza la maceración y fermentación alcohólica sobre los hollejos durante 18-20 días, en parte en rotovinificadoras de sombrero sumergido y en parte en vinificadoras de sombrero

emergido.

Crianza: Durante 36-40 meses en tinajas cónicas de roble de 50 hl de capacidad media. La cuvée Buon Padre es el resultado de un cuidadoso ensamblaje de vinos obtenidos de diferentes crus/viñedos. Cada cru individual se cosecha, vinifica y envejece individualmente. Al final de la misma crianza se crea el coupage final. Unas semanas después se realiza el embotellado que no requiere ningún tipo de filtración. Una posible crianza de 3/6 meses en botella antes de salir al mercado.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

El estilo se caracteriza por una acidez fresca que proviene de los viñedos más altos, aromas muy tradicionales y una estructura imponente, pero con taninos suaves y elegantes. La voluntad de la empresa es evitar la percepción de taninos astringentes, gracias a la utilización de fermentaciones controladas y maceraciones no demasiado prolongadas.

### Maridaje

Maridajes: caza, carnes rojas, quesos y embutidos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ASÚA RESERVA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2634

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% Tempranillo

### Elaboración

Vendimia manual y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de hormigón y tinas de madera de pequeña capacidad. Alternamos distintos tipos de remontado durante la fermentación, un primer remontado con oxígeno para la multiplicación de las levaduras y a partir de ahí delestajes y bazuqueos hasta obtener el color, los taninos y la estructura deseada. El vino hace la maloláctica en hormigón y de ahí a barricas de roble francés donde permanece durante toda su crianza.

Una vez embotellado pasa a los "calados", donde a la

temperatura y humedad adecuada, reposa el tiempo necesario hasta su salida al mercado.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color granate oscuro intenso, con capa alta de color. Interesante complejidad aromática donde se entrelazan los aromas varietales como las frutas del bosque, y el regaliz con los procedentes de la crianza en barrica, café tostado, hoja de puro, cacao. Es un vino estructurado en su entrada en boca y suave en su paso por el paladar con una larga persistencia dejándonos una retronasal compleja, que nos muestra la personalidad de un gran vino.

### Maridaje

Perfecto acompañante para todo tipo de carnes, cocidos y pescados en salsa.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ADEMÁN VALDEARANDA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Toro

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2686

### Términos

Camino Los Llanos Km 0,4.  
49800.

Toro, Zamora. España

### Variedad

Tinta de Toro

### Elaboración

Viñedos en vaso de entre 50 y 60 años. Vendimia manual en cajas de plástico y selección en bodega. Pre-fermentación y maceración en frío durante 48 horas para posteriormente proceder a una fermentación lenta y cuidada por debajo de los 22°C durante 18 días. Crianza durante 12 meses aproximadamente en barricas de roble francés.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Color rojo guinda y algún tono

violáceo, muy amplio y complejo combinando fruta madura y algún fruto rojo con los aromas tostados de las barricas y las notas de especiados típicas de la barrica francesa. En boca es amplio, sedoso con un punto de acidez. Tiene una excelente persistencia dónde se conjuga el equilibrio aromático y gustativo con un final largo y goloso.

### Maridaje

Su boca larga y golosa hace que maride perfectamente con carnes a la brasa, lechazo asado e incluso quesos bien curados.

### Premios

93 puntos Decanter  
91 puntos Guía Peñín  
Medalla de Oro Mundus Vini  
Medalla de Plata Concours  
Mondial Bruxelles  
Medalla de Plata TEXSOM  
International Wine Awards



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA VAL TREIXADURA

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2688

### Variedad

100% Treixadura

### Elaboración

Uva cosechada en cajas de 20 kg, despallado y prensado suave, desfangado del mosto y posterior fermentación con levaduras autóctonas con temperatura controlada de 16 °C durante 30 días.

La Val Treixadura proviene de viñedos en la finca Porto, con suelos de aluvión y canto rodado, cultivados en emparrado. Se elabora mediante vendimia manual, prensado suave y fermentación espontánea, seguido de una crianza de tres meses con lías finas. Es un vino aromático, con notas florales y de huerta, y presenta una estructura media con frescura chispeante.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Color: Amarillo alimonado con destellos verdosos, limpio y muy brillante. Nariz: Delicada y elegante, flores y fruta blanca sobre un fondo de hierbas atlánticas, franco y de buena intensidad Boca: Fresco y frutal, de buen equilibrio y extracto, con notas balsámicas que perduran en un largo y fresco final.

### Premios

James Suckling  
90Puntos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA ESCUSA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Madrid

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2713

### Variedad

100% Garnacha

### Elaboración

La Escusa Gredos es un vino tinto monovarietal de Garnacha, procedente de viñedos centenarios en la Sierra de Gredos, Madrid.

Elaborado por Carlos Sánchez, este vino realiza una crianza de un año sobre lías finas, con un 50% del vino en barricas de roble francés, aportándole complejidad y versatilidad. Tras la vendimia manual, la uva se macera en frío durante 3 días con un 30% de fruto entero y el resto despalillado. A continuación, se produce una fermentación alcohólica espontánea a temperatura controlada durante un mes, y después de la fermentación maloláctica se lleva a cabo una crianza del vino con sus lías durante un año en barricas de roble francés.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Fase Visual: Color rojo cereza brillante.

Fase Olfativa: Aromas de fruta roja fresca, notas minerales y toques herbáceos.

Fase Gustativa: Fresco y equilibrado, con taninos suaves y una acidez vibrante.

### Maridaje

Es ideal para acompañar carnes rojas, guisos y quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## JOSEP GRAU PEDRABONA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Q. Priorat

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2715

### Producción

5.500 botellas (0,75 cl.)

### Variedad

50% Cariñena, 50% Garnacha Tinta

### Elaboración

Fermenta en foudres tronco cónicos de roble austríaco Stockinger de 2.500 litros de capacidad. Y su crianza, en parte la realiza en este mismo foudre, y en parte en botas de 300 litros de roble francés de segundo año, durante a lo largo de unos 14 meses.

### Grado alcohólico

14,50% vol.

### Notas de Cata

Nos ofrece una gran paleta de matices de frutos rojos, de bosque y otros especiados. Cereza picota, moras, hojas secas, sotobosque, tierra,

mineral y cedro. Se mezclan otros aromas de plantas silvestres y toques balsámicos que lo hacen muy mediterráneo. Es un vino bien definido, muy expresivo y con una acidez vibrante, muy refrescante y de largo final.

### Maridaje

Embutidos, Quesos curados, Caza



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## DOÑA PAULA MALBEC

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Argentina

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2652

### Términos

Argentina / Mendoza / Luján de Cuyo

### Variedad

100% Malbec

### Elaboración

La cosecha se hace de mediados a fines de marzo. Las uvas son despalilladas con rotura suave de granos. Se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío para preservar aromas primarios. Luego se realiza un enfriado del mosto y la fermentación tradicional. La maceración post-fermentativa dura entre 10 y 15 días. La fermentación maloláctica se lleva a cabo luego de la maceración.

### Grado alcohólico

13.9 % Alc. Vol

### Notas de Cata

Color rojo violáceo intenso. Notas de frutos rojos, aroma dulce, especiado, intenso, con toques de hierbas como provenzal. En boca es suave, aterciopelado y fresco, de muy buen balance.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA MUJER CABALLO NARANJA

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Valencia

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2673

### Términos

Fil-Loxera y Cía

### Variedad

Valencí 64%, Moscatel Romano 7% Airén 17%, otras blancas 12%.

### Elaboración

Es un original vino naranja que desafía las convenciones. Nace de microparcels ubicadas en la Sierra de l'Ombría, que se hallaban en estado de abandono hasta su recuperación por parte de la bodega Fil.loxera & Cía. Allí, la combinación de un clima mediterráneo y un terruño compuesto por suelos pedregosos franco-arenosos, crearon las condiciones perfectas para el cultivo de las uvas que originan La Mujer Caballo Toronja.

Su elaboración es un homenaje a las técnicas ancestrales de vinificación. Las uvas de las variedades valencí y moscatel

romano que integran su coupage se maceran con sus pieles durante un largo período, permitiendo que el mosto extraiga no solo el color, sino también un gran abanico de aromas y tanicidad. Esta técnica resulta en un vino sabroso, de color ámbar intenso, con una estructura única que desafía las categorías tradicionales de blanco y tinto.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Color dorado, denso en copa. Nariz: Floral y perfumada, con aromas a fruta blanca y amarilla madura, que se mezclan con los aromas procedentes de la crianza con lías, tostados ligeros, mermelada y aromas que aporta la crianza en roble francés.

Boca: Entrada con cuerpo y volumen. Envuelve la boca y deja una sensación etérea en el centro de la boca. El paso de boca es fresco y ligero, el vino es sabroso y permanece en boca. Complejo con final especiado, hierbas de monte y frutas maduras. Vino mediterráneo, maduro y pleno, muy gastronómico.

### Premios

2020 94 PK

2018 93 PK

2017 92 PK

**GREGORIO DÍEZ**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## TANTAKA BLANCO

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Txacolí de Álava

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3403

### Variedad

100% Ondarrabi Zuri

### Elaboración

Tantaka Blanco es un txakoli de Álava con 5 meses de crianza sobre lías.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Destaca por su volumen en boca, frescor balsámico y notas frutales y cítricas. Su equilibrio en boca combina una suave acidez con un sutil amargor.

### Maridaje

Es versátil y gastronómico, ideal para acompañar pescados, arroces y carnes.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BELA GRAN VINO DE RUEDA

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2689

### Variedad

100% Verdejo

### Elaboración

Las uvas destinadas a Bela Gran Vino de Rueda proceden de viñedos exclusivos de más de 30 años con una producción inferior a 6,500 kg/ha.

El método de elaboración requiere una selección en campo mediante vendimia manual que se realiza durante el día en cajones que son llevados a una cámara frigorífica para su refrigeración. Posteriormente la uva se procesa también manualmente mediante una mesa de selección, mientras se dirige a la prensa de pequeño volumen de última generación. El mosto es extraído y transferido a depósitos de acero inoxidable donde realizará la fermentación alcohólica y posterior crianza sobre lías.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Color: Amarillo verdoso  
Nariz: Alta intensidad aromática donde destaca el mango, albaricoque, ralladura de pomelo, piña, algo de hinojo y notas de hierba recién cortada.  
Boca: Su entrada es suave y envolvente, es un vino con buen volumen y estructura además de un punto de acidez final que nos da una retronasal larga y afrutada.

### Maridaje

Carnes blancas, pescados, mariscos, patés y naturalmente como aperitivo.

### Premios

90 Guía Peñin



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CRUZ VIEJA PEDRO XIMÉNEZ

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2640

### Variedad

Pedro Ximénez

### Elaboración

El Pedro Ximénez en Rama Cruz Vieja es un Jerez dulce natural elaborado con uvas pasas Pedro Ximénez, envejecido 4 años en bota jerezana envinada de oloroso.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

De color ébano con ribetes yodados, ofrece aromas tostados a frutas pasificadas y un sabor dulce y elegante.

### Maridaje

Ideal para acompañar quesos azules, foie y helados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VAL DO GALIR GODELLO

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Valdeorras

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2594

### Términos

Blanco

### Variedad

Godello: 100%

### Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica previa a la fermentación. Prensado directo con bajas presiones y descartando el vino obtenido en el prensado. Crianza de 3 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable, foudre y barricas de roble francés de 500 litros.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo verdoso brillante. En nariz es delicado, atlántico y mineral con recuerdos florales, monte bajo y cítricos. Boca vibrante, persistente,

sedosa, con buena estructura y amplia debido al trabajo sobre lías.

### Maridaje

Maridaje ideal con pescados, mariscos, verduras, carnes blancas y guisos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DOMINIO DE PUNCTUM VIOGNER

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. La Mancha

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2714

### Variedad

Chardonnay y Sauvignon Blanc.

### Elaboración

Blanco joven. Vino de la Tierra de Castilla, ecológico y biodinámico.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Vino blanco afrutado, con un elegante aroma cítrico y notas de flores blancas.

Acidez fresca y equilibrado pero sin demasiada persistencia.

### Maridaje

De textura sedosa, es ideal para acompañar la comida del sudeste asiático para equilibrar las especias y los aromas. Un maridaje perfecto para todo tipo de pescados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BEBERÁS DE LA COPA DE TU HERMANA

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. La Mancha

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3669

### Variedad

Blanco

### Elaboración

Beberás De La Copa De Tu Hermana es un vino elaborado con respeto al medio ambiente, usando viñas en vaso sobre suelos arcillo-calcáreos. Tras una fermentación espontánea con levaduras silvestres y una crianza de 8 meses en acero, roble francés y acacia, el vino se embotella sin filtrar, ofreciendo un perfil natural y complejo.

### Grado alcohólico

14,5% vol.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CONTINO ROSADO

BODEGA CVNE

### Tipo

Rosados Jóvenes

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2672

### Variación

25% graciano  
50% garnacha  
25% mazuelo

### Elaboración

Elaborado en Rioja por una de las bodegas más prestigiosas del panorama nacional a partir de las variedades tradicionales riojanas: mazuelo, graciano y garnacha. Un ensamblaje equilibrado donde cada variedad aporta destacables cualidades y un excelente resultado final, con la golosidad de la garnacha y la fuerza y estructura del graciano. Para producir este rosado acogido a la D.O. Ca. Rioja, la vendimia se realiza de forma manual, y tras el sangrado de las uvas, por separado, a barricas de 500 litros, se inicia la fermentación alcohólica y las variedades se ensamblan para permanecer 9 meses realizando conjuntamente su crianza en barrica. El resultado de este

cuidado proceso de vinificación es un fantástico vino rosado pleno de frescura y muy afrutado.

### Notas de Cata

Con un bonito color rosa frambuesa intenso, Contino Rosado se caracteriza por una nariz fresca y fina. Los aromas dominantes a frutas rojas dejan paso y combinan a la perfección con notas cítricas y florales. En boca encontramos una vibrante acidez y un intenso post gusto que alarga el recuerdo de los aromas primarios.

### Premios

92pts R. PARKER - WINE  
ADVOCATE  
91pts TIM ATKIN  
91pts DECANTER



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ÁUREA MINERVA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2676

### Producción

1.500 botellas

### Variedad

100% tinta del país (tempranillo)

### Elaboración

Con Aurea Minerva, queremos transmitir el terreno y clima del pueblo Peñaranda, y de un viñedo específico del mismo. No busca la perfección, ni la exaltación de una idea de lo que la Ribera del Duero es o puede ser; busca la caracterización más precisa posible de un viñedo que nos atrevemos a clasificar, o denominar, como Grande.

Nuestros viñedos de Peñaranda están marcados por estar en una elevada altitud, entre los 950-1000 metros. En concreto, nuestro viñedo "Las Casqueras" de donde procede este vino, se encuentra a 985 metros de altitud a unos pocos metros del

Punto Geodésico de Peñaranda. Es un viñedo de más de 50 años, con plantación en vaso y un rendimiento de 2.500 kgs/Ha. El suelo es principalmente calcáreo y arcillo arenoso. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 1 vino de 390 litros.

### Grado alcohólico

14%



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## REAL DE ASÚA CARROMAZA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2679

### Producción

14.493 bot.

### Variedad

100% tempranillo

### Elaboración

Vendimia manual, en pequeños palots de 300 kgs que mantenemos en remolque refrigerado a 10°C hasta su rápido traslado a bodega de la que dista 5 kms escasos. La selección de la uva es doble, primero en el viñedo y nuevamente a su llegada a bodega. Maceración en frío de la uva entera que al día siguiente es semiestrujada y por gravedad llenamos una pequeña tina de madera de roble francés de 5 años. La levadura es autóctona, remontamos diariamente y tras la fermentación alcohólica el vino sigue unos días macerando en caliente, la fecha de descube la determinan las catas, la

temperatura de fermentación oscila entre los 28-29°C. Una vez descubado, el vino hace la fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevas. Tras la maloláctica, a primeros de diciembre, el vino se trasegó a barricas de un vino

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

A la vista presenta un color cereza picota con notas azuladas. En la fase aromática se muestra elegante, intenso y muy complejo, con aromas a frutos del bosque (arándanos, grosellas), regaliz y notas procedentes de su estancia en roble francés como el clavo, los ahumados, torrefactos y toffes. En boca resulta elegante, equilibrado y bien constituido; con taninos de gran calidad perfectamente integrados con la untuosidad del vino. Recorrido con buena presencia frutal y excelente acidez. Muy buena persistencia final marcada por notas especiadas

### Premios

96pts ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE  
96pts JAMES SUCKLING  
96pts DECANTER



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## LA MUJER CABALLO AZUL

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Valencia

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2668

### Variedad

100% Moristel

### Elaboración

Es un fantástico vino tinto 100% moristel acogido a la D.O. Valencia. Su magnífica calidad está sustentada tanto en su terreno de origen como en el trabajo a pie de viña: suelos pedregosos, franco arenosos y frescos, cultivados por la bodega Fil.Loxera y Cia en la sierra de l'Ombria (Alicante), siguiendo una filosofía de respeto al medio ambiente y con un trabajo de mínima intervención, son la base de este magnífico monovarietal. Para la elaboración de La Mujer Caballo Azul se llevó a cabo la vendimia manual de las uvas junto a un despalillado parcial y un suave estrujado. Ya en bodega, se realizó la fermentación del mosto en una tina de 750 litros y el vino resultante permaneció durante 8 meses en barricas de roble

usadas para su afinamiento.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Color rojo cereza, con capa media, glicérico y brillante. Nariz fresca y profunda donde aparecen aromas de pétalos de flores y frutas rojas, junto con notas cremosa y tostados muy suaves.

En la entrada en boca es fresco y ligero. Tanino suave e integrado, pero maduro. Es un vino fresco, apetecible y fácil de beber, con un final profundo, especiado y mineral.

### Maridaje

Este magnífico tinto valenciano, fresco, apetecible, mineral y mediterráneo, resultará el acompañante ideal para todo tipo de aperitivos, ensaladas y elaboraciones con pasta.

### Premios

93 puntos por el gurú Robert Parker en la edición 2019



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VESPRES NEGRE

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Montsant

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2716

### Producción

19.200 botellas (0,75 cl.) – 600 botellas Magnum (1,5 L.)

### Variedad

60% Garnacha Tinta - 20% Cariñena - 10% Otras variedades

### Elaboración

Vespres Tinto, de la DO Montsant, combina Garnacha tinta, Cariñena y Syrah de viñedos de 20 a 70 años en suelos arcillo-calcáreos. Tras una fermentación en depósitos de cemento, se cría durante 10 meses en foudres de roble austríaco. Ofrece notas intensas de frutos rojos y balsámicas, con una textura sedosa, acidez fresca y un final elegante y duradero.

### Grado alcohólico

13,5%

### Notas de Cata

De carácter fresco y amable, afrutado y dinámico. Generoso en intensidad y en aromas de fruta roja. Ligeros toques de frutos de bosque y balsámicos. De carácter muy mediterráneo. Su textura sedosa, de acidez fresca y de elegancia austera, ofrecen un resultado muy acogedor y seductor.

### Premios

James Suckling  
92Puntos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BELA ROBLE 9 MESES

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Roble

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2613: 3/4

2617: 1,5 l. Magnum

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% Tempranillo

### Elaboración

Bela se produce a partir de uvas vendimiadas a mano, cuidadosamente seleccionadas de nuestros propios viñedos de más de 25 años situados por encima de los 800 m de altitud en los términos de Villalba de Duero.

El proceso de elaboración del vino es tradicional. Maceración en frío previa a la fermentación en depósitos de acero inoxidable seguida de una crianza de nueve meses en barricas de roble francés.

El vino madura un mínimo de tres meses en botella hasta su

salida al mercado.

### Grado alcohólico

14,2% vol.

### Notas de Cata

Color cereza, de capa alta y ribete púrpura.

Notas florales y frutales (grosellas, frambuesas). Finos apuntes especiados de vainilla y clavo.

Tanino sabroso, marcado, con personalidad. Retronasal largo y afrutado, con buena mineralidad.

### Premios

90 Guía Gourmets



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CONTINO RESERVA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2611:3/4

2645: Magnum 1,5 l.

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variiedad

Garnacha, Graciano, Mazuelo,  
Tempranillo

### Elaboración

La vendimia de los granos de Contino Reserva se efectúa manualmente y se utilizan pequeñas cajas para transportar los racimos hasta la bodega. Se intenta de esta manera que los granos no se rompan prematuramente y pierdan sus cualidades.

Contino Reserva reposa en barricas de roble francés -60%- y americano -40%- durante 24 meses. El envejecimiento se completa con un afinamiento de doce meses más en botella.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Color rojo cereza madura con ribete granate, bien cubierto de capa.

Muy elegante y armonioso, destacando aromas de frutas rojas en perfecto estado de maduración junto con agradables notas florales y balsámicas que aportan al conjunto mucha frescura. Todo ello en perfecto equilibrio con sutiles ecos especiados. En boca resulta aterciopelado, con una magnífica tanicidad madura y frutal, buena estructura y una acidez equilibrada. Persistente y sedoso final en un tinto, ante todo, equilibrado y muy elegante.

### Maridaje

Carnes rojas, chocolate y quesos fuertes.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## IMPERIAL RESERVA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2612: 3/4 añada 2018

2627: 3/4 añadas 2012 y 2014

2680: 3/4 añada 2012

2681: 3/4 añada 2016

2647: Magnum 1,5 l.

3094: lara Magnum 1 Imperial + 1 Contino

### Términos

Barrio de la estación, s/n

26200 Haro, La Rioja

España

### Variedad

85% tempranillo, 15% graciano, mazuelo y garnacha

### Elaboración

Mantenemos el vino procedente de los diferentes viñedos separadamente, cada finca realiza la crianza en el tipo de barrica que más se adapta a sus características organolépticas y es al terminar la crianza cuando realizamos el assamblage final antes de su clarificación y embotellado.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

En la fase visual presenta un bonito rojo picota con ribete del mismo color, de capa alta. En nariz se muestra muy elegante y complejo, con un buen ensamblaje de los aromas afrutados propios de la mezcla de variedades y las notas procedentes de su estancia en roble francés y americano. La boca confirma la elegancia de la nariz, resultando suave y aterciopelado, con un magnífico esqueleto, una acidez bien balanceada y un tanino sedoso pero marcado. Persistente y largo final. Un vino que apunta una excelente evolución durante los próximos años.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## CONTINO VIÑA DEL OLIVO

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Reserva

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2614

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

69% tempranillo  
23% graciano  
8% mazuelo

### Elaboración

Fermentan de manera espontánea en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas controladas de 28-30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración. La fermentación maloláctica tuvo lugar durante 14 días en barricas nuevas de roble francés y americano, donde permanece durante 12 meses de crianza en barrica. Período tras el cual pasa a tina de madera por espacio de 4 meses, hasta su embotellado.

### Grado alcohólico

13,71% vol.

### Notas de Cata

En nariz notas de fruta roja madura, nobles maderas, y recuerdos minerales. Gran armonía en boca, en el paladar se muestra potente, con taninos redondos y sedosos, que ponen de manifiesto la extraordinaria calidad de la parcela que pone nombre a este vino.

### Maridaje

Embutidos, Legumbres, Quesos curados, Carnes rojas

### Premios

97pts GUÍA DE VINOS GOURMETS  
95pts R. PARKER - WINE ADVOCATE  
95pts JAMES SUCKLING  
95pts TIM ATKIN  
91pts DECANTER



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ALBARIÑO LA VAL

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2595: 3/4

### Variedad

100% albariño

### Elaboración

La Val Albariño es un vino que combina características de tres tipos de suelos de Rías Baixas, destacando acidez, frutuosidad y mineralidad. La vendimia manual y la fermentación en acero inoxidable permiten obtener un vino con notas de frutas, hierbas frescas y un fondo floral y salino. Presenta una buena estructura en boca, con frescura, equilibrio y un final salino y levemente amargoso.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz limpio y brillante con buena intensidad aromática donde destacan aromas primarios de frutas

(albaricoque, manzana, piña), notas de hierbas frescas (laurel, hinojo) y cítricos (pomelo) todo sobre un fondo floral y salino. En boca media estructura y largo final con gran equilibrio y frescura. Frutal en todo el recorrido con notas cítricas y hierbas atlánticas. Final salino y levemente amargoso



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## MARUXA GODELLO

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Valdeorras

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2615

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% Godello

### Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kgs. Maceración de las uvas en cajas en nevera frigorífica y en depósito 48 horas previas a la fermentación alcohólica. Despalillado y no estrujado de la uva para favorecer los aromas primarios. Fermentación con levadura autóctona. Crianza de 3 meses sobre sus lías en depósito de inoxidable.

### Grado alcohólico

13,5% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo intenso con ribete verdoso y brillante.

En nariz es intenso y varietal con recuerdos de fruta blanca madura, monte bajo y muy mineral.

Boca plena con buen equilibrio, sedoso, elegante, fresco, persistente y muy placentero.

### Maridaje

Maridaje ideal con pescados, mariscos y arroces caldosos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ARANO 15 MESES

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2616

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% tinta del país (Tempranillo)

### Elaboración

Uvas vendimiadas a mano en cajas de 10 kg., elaboradas en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío durante 4 días, para realizar a continuación la fermentación alcohólica. Por último, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, también en depósitos de acero inoxidable, para pasar después a la crianza en bodega durante un mínimo de 15 meses en barricas de roble francés.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Vino de capa alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta negra, café y cacao puro, así como matices a flores blancas, característico del tempranillo de la Ribera del Duero burgalesa. Buen equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en bodega aportando aromas especiados, tostados y balsámicos, respetando la fruta característica de la variedad. En boca tiene un inicio fresco, además se pueden apreciar unos taninos sedosos que dan lugar a redondez y estructura. El final de boca es amplio, largo, quedando un recuerdo intenso de la fruta negra.

### Maridaje

Un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, arroces, pescados en salsa y todo tipo de carnes.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## MONOPOLE CLÁSICO BLANCO SECO

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2618

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

Viura y otras

### Elaboración

Elaborado a partir de la mezcla de variedades de uva que, llegado su punto óptimo de maduración, son vendimiadas de forma manual en cajas de 20 kg. Se prensan suavemente y, al igual que en los años 70, el mosto es llevado a depósito de hormigón para su desfangado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable y terminado este proceso el vino irá junto con la lía fina a completar su crianza a barricas y botas usadas que han contenido anteriormente dos, tres y más vinos, siendo de 300 y 500 l de capacidad.

### Grado alcohólico

13,3% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo pajizo con tonalidades doradas. En nariz es un vino interesante por su complejidad, notamos no solo las frutas como pera, manzana, grosella blanca y las flores blancas, sino que aparecen aromas más complejos de frutos secos y especiados. En su paso por el paladar nuestros sentidos perciben suavidad, notas de salinidad y un final de elegante acidez que nos proporciona frescor y una retronasal a flores y frutos secos.

### Premios

94 puntos Tim Atkin | 94 puntos James Suckling | 91 puntos Guía Peñín



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## ATLÁNTIDA BLANCO

BODEGA CVNE

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

Tierra de Cádiz

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2634

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% Vijiriega blanca

### Elaboración

Viñedo en suelo de albariza del pago Añina. Primer vino monovarietal de vijiriega blanca en Cádiz, variedad casi desaparecida en la zona, y que Cía. De vinos del Atlántico, gracias al afán de recuperar variedades olvidadas o clones viejos de palomino, nos trae como novedad. La uva sale de el pago Añina de viñedos propios, con prácticas en el viñedo de forma orgánica, sin tratamientos químicos ni sistémicos, y practicando una viticultura no tan habitual en el marco de Jerez. La fermentación se realiza en barricas de roble con sus propias levaduras, luego pasa a crianza

en demi muds durante doce meses. Finaliza su elaboración con otros 5 meses en acero inoxidable para su estabilización y afinamiento. Otro sorprendente trabajo del enólogo de Cía. De Vinos del Atlántico, Alberto Orte. Contiene sulfitos.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

En nariz es complejo, muy perfumado y recuerda a la flor del naranjo, a frutas con hueso, tanto frescas como secas y a limón meyer. En boca tiene sabores minerales, salados y frutales. Y deja un sabor final mineral polvoriento con una salinidad pronunciada por su procedencia costera.

### Maridaje

Marida muy bien con aves, pescados y mariscos



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## NOCTILUCA MOSCATEL DE AXARQUÍA

BODEGA CVNE

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

Tierra de Málaga

### Formatos

1/2 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2608

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

100% Moscatel de Alejandría

### Elaboración

Seleccionando la uva de la parcela Viña de Cella, con la ayuda de las mulas, la vendimia llega a bodega en perfectas condiciones para su asoleo durante 11 días con vigilancia constante al grado de deshidratación de cada racimo. Tras el asoleo la uva llega a bodega donde se deja una hora en una cámara de frío, tras ello se prensa y el mosto pasa a pequeños depósitos de inox. donde fermenta hasta el grado deseado, cortándose dicha fermentación con frío manteniéndose 3 meses hasta el embotellado. El resultado es un

vino muy aromático y varietal, fresco, gran acidez y poco grado, por lo que lo hace muy fácil de beber y nada empalagoso. Contiene sulfitos.

### Grado alcohólico

10,5% vol.

### Notas de Cata

De color amarillo pajizo con destellos dorados. En nariz, inicialmente aromas de flores blancas y frutas de hueso dando paso a notas cítricas y minerales. En boca, intenso con un gran equilibrio entre la acidez y el dulzor.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**VINOS DE  
LA LUZ**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PAGOS DE VALCERRACÍN ROBLE 10 M

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Tintos Roble

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2400: 3/4 l.

2401: 1,5 l. Magnum

#### Producción

100.000 botellas

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300

-Peñañiel- Valladolid

#### Variedad

100% Tempranillo (Tinta del País)

#### Elaboración

Maceración en frío durante tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28 grados entre 7 y 10 días y fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. Crianza: 10 meses en bodega de roble francés.

#### Grado alcohólico

14,1% vol.

#### Notas de Cata

Limpio y brillante, de color rojo cereza, con reflejos violáceos, de capa media a intensa. En nariz se presenta elegante con notas de frutas negras maduras, cedro, especias y cacao. En boca, cuerpo medio, buena untuosidad y taninos muy amables y redondos.

#### Maridaje

Ideal con alitas de pollo, tacos de ternera, salchichas, bacon y burritos

#### Premios

Medalla De Oro CWSA Best Value China

Medalla de Plata Bacchus España

Medalla de Plata Concurso de Vinos Casino de Madrid



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## VINOS DE LA LUZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PAGO DE VALCERRACÍN CRIANZA

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2402

#### Producción

40.000 botellas.

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñafiel- Valladolid

#### Variedad

100% Tempranillo (Tinta del País)

#### Elaboración

Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28 grados entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días. Crianza: 16 meses en barrica de roble francés

#### Grado alcohólico

14,5% vol.

#### Notas de Cata

Limpio y brillante, color rojo cereza, de capa intensa.

La nariz se presenta compleja y equilibrada, se evidencian notas de fruta negra madura, cuero, tabaco, grafito y algunas notas que recuerdan las especias. De cuerpo medio intenso, excelente untuosidad, taninos muy amables y acidez discreta. En boca se encuentra muy presente la fruta madura y se destaca por su volumen y post gusto largo y agradable.

#### Maridaje

Carne roja, ya sea a la plancha, estofada o asada. Las verduras asadas de sabor intenso o los fiambres ahumados son otras fantásticas opciones.

#### Premios

Medalla de Oro Berliner Wein Trophy  
Medalla de Plata Best of Spain Wine Challenge Países Bajos  
91 puntos Guía Peñín



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## VINOS DE LA LUZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## TINTO PEÑAFIEL

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2403

#### Producción

El número de habitantes de Peñafiel en el año de la cosecha.

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñafiel- Valladolid

#### Variedad

100% Tempranillo (Tinta del País)

#### Elaboración

Maceración en frío de tres días, fermentación alcohólica a temperatura controlada a 28 grados entre 7 y 10 días y maceración post fermentativa entre 7 y 10 días. El 50% del vino realiza fermentación maloláctica en barrica. Crianza: 18 meses en barrica de roble nuevo francés.

#### Grado alcohólico

14,5% vol.

#### Notas de Cata

Color rojo granate, de capa muy oscura. Su crianza prolongada aporta todo tipo de aromas terciarios, una gama muy compleja con descriptores como el cuero, notas animales, carne de caza, hojas de tabaco, grafito y humo. También se encuentran presentes aromas de fruta negra y roja muy madura o confitada. De cuerpo muy untuoso y persistente, de gran densidad y muy buen volumen de boca, es un vino con taninos presentes pero muy redondos.

#### Premios

Medalla de Oro Berliner Wein Trophy  
Medalla de Oro Concurso de Vinos Casino de Madrid  
Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles  
Medalla de Plata Decanter World Wine Awards  
90 puntos Tim Atkin  
90 puntos Guía Peñín



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## VINOS DE LA LUZ



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## ALBARIÑO SEÑORÍO DE RUBIÓS

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2405

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñañiel- Valladolid

#### Variedad

Es un vino Albariño 100% elaborado con uvas de cepas seleccionadas de nuestras mejores parcelas de la subzona de O Condado.

#### Elaboración

Señorío de Rubiós Albariño 2023 es un vino elaborado 100% con la variedad de Albariño, lo que garantiza una expresión pura y auténtica del varietal. La bodega, Señorío de Rubiós, se ha enfocado en seleccionar las mejores parcelas de sus viñas, las cuales se encuentran en la subzona de O Condado. La vendimia se realiza de manera manual, asegurando que solo las uvas de la más alta calidad son seleccionadas para la elaboración.

Vinificación y crianza son dos

aspectos clave en la calidad de este vino. Tras el despalillado y prensado, las uvas son sometidas a una fermentación controlada a 16 °C, proceso que se extiende entre 15 y 20 días. Posteriormente, el vino se trasiega para separar las lías, lo que contribuye a su complejidad y estructura. La crianza se lleva a cabo en depósitos durante un mínimo de 5 a 6 meses, antes de su embotellado tras un proceso de estabilización y filtrado.

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

A la vista presenta un color amarillo pajizo con destellos verdosos, es limpio y brillante. En nariz tiene una intensidad alta, es muy fragante, frutal y floral y fresco, recordando a la fruta de hueso (melocotón y albaricoque). En boca es un vino muy potente, limpio, sedoso y glicérico con una acidez muy bien integrada. Tiene una buena estructura y untuosidad.

#### Premios

Gran Baco de Oro en el Concurso Internacional de Vino Bacchus 2024



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## GODELLO SEÑORÍO DE RUBIÓS

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2406

#### Producción

13.270 botellas numeradas

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñañiel- Valladolid

#### Variedad

100% Godello

#### Elaboración

Selección de las uvas de las mejores parcelas que la bodega posee en el Condado de Tea. Vendimia realizada de forma manual con el propósito que las uvas lleguen en las mejores condiciones a la bodega.

Despalillado y prensado de las uvas. El mosto obtenido pasó a depósito de acero inoxidable donde se lleva a cabo la fermentación. Posteriormente el vino se trasegó para separarlo de las lías.

Embotellado, se llevó a cabo una vez completados los procesos

de filtrado y estabilización por frío del vino.

#### Grado alcohólico

12,8% vol.

#### Notas de Cata

Vista: Presenta un color amarillo limón brillante con destellos verdosos, un indicio de frescura y juventud. El aspecto visual es limpio, invitando a ser degustado.

Nariz: En la fase olfativa, este vino se muestra fresco, vivo y fragante. Los aromas afrutados dominan, con notas de manzana verde, frutas de hueso y cítricos, acompañados de sutiles matices florales. La intensidad aromática es notable, prometiendo una experiencia sensorial rica y compleja.

Boca: El paladar ofrece una untuosidad agradable, con una acidez ajustada y equilibrada. Esta características permite que el vino sea fácil de beber y que se ensamble perfectamente con el alcohol. La persistencia en boca es un rasgo notable, ofreciendo recuerdos de manzana que se dejan sentir tras la degustación, creando un final elegante y sutil.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**VINOS DE  
LA LUZ**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## ALBARIÑO MANUEL D'AMARO

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2408

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñaflor- Valladolid

#### Variedad

Albariño 100%

#### Elaboración

Vino Albariño 100% elaborado con uvas seleccionadas de nuestras mejores parcelas. Es un vino con el que queremos rendir homenaje a todos los viticultores personificados en la figura de Manuel d'Amaro. Gracias al trabajo de todos ellos y al mimo y cuidado con el que llevan años cuidando las cepas podemos elaborar este vino tan expresivo, frutal y único.

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

A la vista presenta un color amarillo pajizo, brillante y limpio.

De nariz intensa, con notas que recuerdan a frutas de hueso, a flores blancas, de complejos y delicados matices.

En boca es fresco, potente y sedoso, con buena estructura y de sensaciones duraderas.

#### Maridaje

Entrantes, arroces, ensaladas, mariscos, pescados, embutidos y quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## ALBARIÑO TARANIS

### LA LUZ DEL DUERO

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rías Baixas

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2409

#### Términos

Ctra. de Mérida, km 3.5, 47300  
-Peñañiel- Valladolid

#### Variedad

100% Albariño

#### Elaboración

Cada botella de "TARANIS" es el resultado de una meticulosa elaboración artesanal. Desde la recolección manual de las uvas hasta su fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, cada paso se ejecuta con precisión y dedicación para preservar la pureza y la calidad del vino

#### Grado alcohólico

12,5% vol.

#### Notas de Cata

Fase visual: Podemos apreciar su brillantez y un bonito color amarillo pajizo con algunos destellos verdosos.

Fase olfativa: en nariz tiene una intensidad alta, es muy frutal y floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de hueso (melocotón y albaricoque).

Fase gustativa: En boca es un vino limpio, sedoso y glicérico, pero también muy potente con una acidez muy bien integrada. Tiene buena estructura y untuosidad.

#### Maridaje

Con aperitivos, sushi, platos de pasta, pescados, arroces, carnes blancas y mariscos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**MARQUÉS DEL ATRIO**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## VALDERIVERO CRIANZA

GRUPO MARQUÉS DEL ATRIO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2602

### Términos

Nava de Roa 09318 -Burgos

### Variación

100% Tempranillo

### Elaboración

La uva es recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante el ciclo de maduración. Tras una primera selección en el viñedo, pasa por una selección en bodega antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable con remontados y dos controles diarios de densidad y temperatura. Posteriormente ha tenido una equilibrada crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.  
ENVEJECIMIENTO:  
14 meses en barrica  
70% roble francés  
30% roble americano

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Visual : Color cereza intenso, borde granate.

Nariz : Aroma intenso a fruta confitada, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante.

Gusto : Muy sabroso en boca, potente y fructoso con taninos maduros.

### Maridaje

Maridaje : Recomendado para todo tipo de carnes y asados. Especialmente para carnes a la brasa y estofados. También es excelente con quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



  
**MARQUÉS DEL ATRIO**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CONDE DEL PAZO GODELLO

GRUPO MARQUÉS DEL ATRIO

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2694

### Términos

Nava de Roa 09318 -Burgos

### Variedad

100% Godello

### Elaboración

Marqués del Atrio elabora este blanco en Bierzo con la uva estrella de la zona: la Godello. Mucha fruta, con apuntes frescos, florales y una mineralidad deliciosa. Además, si escaneas la etiqueta con la cámara de tu teléfono móvil te llevarás una sorpresa.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Presenta un color dorado con reflejos verdes. Muy brillante y limpio. En nariz salen multitud de aromas frescos, destacando sus aromas florales, notas

especiadas, de fósforo y ciertos recuerdos tostados.

En boca es un vino amplio, graso, afrutado, con una gran acidez, largo y muy persistente.

### Maridaje

Ideal tanto como aperitivo como para acompañar pescados a la parrilla o a la plancha, mariscos, platos de carne blanca como pollo o pavo, arroces y quesos frescos y cremosos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS ROBLE

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Roble

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

#### Código

2500: 3/4

2501: Magnum 1,5 l.

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del país 100%

#### Elaboración

##### Viñedos

Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos.

Viñedos de unos 25 años.

##### Crianza

6 meses en barricas de roble francés y americano.

6 meses en botella.

##### Características

Vendimia manual en cajas de 20 kg. Mesa de selección.

Maceración con hollejos de 15 días a 24 °C.

#### Grado alcohólico

14% vol.

#### Notas de Cata

##### COLOR

Rojo cereza con ribete púrpura.

##### NARIZ

Franca e intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados.

##### BOCA

Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

#### Maridaje

Arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## PROTOS CRIANZA

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2503: 3/4

2504: 3/8

2505: Magnum 1,5 l.

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del país 100%

#### Elaboración

Parcelas de edad media entre 30 y 35 años. Rendimiento de 5,000 kg/ha.

#### Características

Vendimia en cajas y selección manual. Fermentación alcohólica a baja temperatura (24-25 °C) con levaduras autóctonas de nuestros mejores viñedos. Fermentación maloláctica parcial en barrica nueva de roble francés y americano.

Crianza  
12 meses en barrica. 33%

barricas nuevas de roble

Francés, 34% barricas

Americanas y Francesas de un año, 33% barricas Americanas y Francesas de dos años.

#### Grado alcohólico

14,5% vol.

#### Notas de Cata

##### COLOR

Rojo picota con destellos morados que indican juventud.

##### NARIZ

Alta intensidad aromática, con aroma de frutos maduros bien ensamblados con la madera que aporta aromas de especias dulces y agradables tostados.

##### BOCA

Es un vino envolvente, sabroso, equilibrado, con finura y grata madurez. Final de boca con recuerdos de fruta madura.

#### Maridaje

Vegetales y carnes asadas, carpaccio, fabada, chorizo y jamón ibérico.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS 27

### PROTOS

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2506: 3/4  
2507: Magnum 1,5 l.

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.  
E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)  
Ctr. CL-610, Medina-La Seca,  
km 32,5 47491 La Seca  
(Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del País 100%

#### Elaboración

Viñedos antiguos de la provincia de Burgos. Mayores de 50 años. Rendimiento de 2,500kg/ha. Altura de 850 mts s.n.m. Características  
Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica a 25°C en depósitos de acero inoxidable de 12.000 kg con levaduras seleccionadas de nuestros propios viñedos. Maceración de unos 20 días, con varios

remontados diarios.

Crianza

16 meses en barricas nuevas de roble francés donde realizó en primer lugar la fermentación maloláctica y posteriormente la crianza. 12 meses en botella.

#### Grado alcohólico

14,5 % vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Intenso color rojo picota, con ribetes violáceos resultando un vino muy vivo y brillante.

NARIZ

Elegante, con fruta roja y negra madura y un toque fresco y original, que junto con especias dulces y finos tostados, hacen que sea un vino muy expresivo y de gran personalidad.

BOCA

Vino muy equilibrado y fácil de beber, con taninos redondos y un final largo y muy agradable.

#### Maridaje

Carnes asadas, cordero, cerdo ternera. Guisos y estofados, piezas de caza mayor, quesos curado



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS CUVÉE VERDEJO ECOLÓGICO

### PROTOS

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2521

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Verdejo 100%

#### Elaboración

Viñedos

Procedente de viñedos jóvenes cultivados desde su plantación de forma ecológica y acreditado por los organismos competentes, en suelos cascajosos típicos de la zona.

Características

Vendimia nocturna; maceración pelicular durante 4 horas a 10 °C. Prensado en atmósfera inerte y desfogado estático a 10 °C. Fermentación controlada a 13,5 °C utilizando para ello levaduras seleccionadas por la bodega en nuestros propios

viñedos. El coupage final se compone de vino criado sobre lías finas unos 2 meses en acero inoxidable, en huecos de hormigón y en fudres de madera. Crianza 2 meses sobre lías finas.

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Amarillo pajizo con matices verdosos característicos de la variedad. Limpio y brillante.

NARIZ

Intensidad media-alta, con matices algo más tropicales que en el Verdejo tradicional. Destacan los cítricos, junto a la manzana y los herbáceos típicos del Verdejo que componen la base de su aroma.

BOCA

Vino con buena acidez que le da la frescura, seco, con la redondez y estructura que aporta la crianza de dos meses sobre lías finas. Tiene un matiz mineral que aporta complejidad. Fondo ligeramente amargo, persistente y con buena retronasal, en la que vuelven a salir la manzana y los herbáceos.

#### Maridaje

Pescados blancos, atún, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## PROTOS 5º AÑO RESERVA

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Reserva

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2509

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del País 100%

#### Elaboración

Viñedos muy viejos situados en laderas con orientación Sur.

Mayores de 50 años.

Rendimiento de 2,500 kg/ha.

Características

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero

inoxidable, con control de

temperatura entre los 26º/28ºC.

Maceración durante 21 días, con varios remontados diarios.

Crianza

18 meses en barricas

Americanas y Francesas. 50%

barricas nuevas de roble

francés, 30% barricas Francesas

de un año, 20% barricas Americanas de un año. 24 meses en botella.

#### Grado alcohólico

15% vol.

#### Notas de Cata

##### COLOR

Color rojo cereza oscuro, con destellos granates.

##### NARIZ

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

##### BOCA

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

#### Maridaje

Carnes rojas, platos con trufa, carnes y pescados ahumados, platos con salsas cremosas, quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS GRAN RESERVA

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Reserva

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2511: 3/4

2510: Magnum 1,5 l.

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del País 100%

#### Elaboración

Viñedos

Pequeñas parcelas de viñedos muy viejos (0,3 ha de media).

Mayores de 60 años.

Rendimiento de 1,500 kg/ha.

Características

Vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, entre los 26° y 28°C. Maceración durante 3-4 semanas, con varios remontados diarios.

Crianza

24 meses en barricas de roble francés (80%) y americano

(20%), en su mayoría nuevas. 36 meses en botella.

#### Grado alcohólico

14,5 % vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Rojo cereza oscuro e intenso, con ribete granate.

NARIZ

Expresivo y complejo. Los aromas terciarios evocan una amplia gama de matices que nos recuerdan a fruta compotada, cacao, tabacos, notas minerales, tostados y ligeros ahumados.

BOCA

Taninos muy redondos y largo postgusto, con gran potencial de guarda. Este vino nos obsequia un final largo y sedoso, característico del estilo de gran reserva de bodegas Protos.

#### Maridaje

Carnes asadas, cordero, cerdo o ternera. Guisos y estofados, piezas de caza mayor, quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## PROTOS FINCA GRAJO VIEJO

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Reserva

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2508: 3/4

2512: Magnum 1,5 l.

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del País 100%

#### Elaboración

Viñedos

Viñedo único con cepas muy antiguas. Plantado hace 70 años. Rendimiento de 1,500kg/ha. Altura de 815mts s.n.m.

Características

Vendimia manual. Fermentación alcohólica y maceración en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, controlando la fermentación a 26-28 °C.

Maceraciones largas de 3-4 semanas. Del descube pasó a bodega bordelesa nueva de roble

francés de tres tonelerías diferentes, donde se realizó la fermentación maloláctica. Crianza 18 meses en barricas Francesas. 12 meses en botella.

#### Grado alcohólico

15% vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Profundo color rojo cereza con matices violáceos.

NARIZ

Vino elegante, con un buen abanico aromático y una gran complejidad, donde una exclusiva madera de roble francés se ensambla perfectamente con una fruta negra de excelente maduración.

BOCA

Sabroso, amplio, potente, pero con un tanino fino y elegante, muy expresivo, con el nervio que le da la acidez de estas viñas cultivadas en terrenos muy pobres. Final largo, agradable y persistente donde sobresale el toque tostado. Va a tener una larga vida por su estructura y buen equilibrio tanino noble-acidez.

#### Maridaje

Cerdo asado, carnes rojas, chorizos, fois gras, quesos muy maduros.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## PROTOS ECO 9 MESES

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2502

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tinta del país 100%

#### Elaboración

Viñedos

100% proveniente de viñedos enmarcados en la certificación en agricultura ecológica. La disposición del viñedo es en ladera, con orientación

Norte-Sur. Terreno franco-arcilloso, con cierto carácter alcalino. Altitud: 800-840 m. Rendimientos: 4.500 kg/hectárea.

Crianza

9 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés.

Características

Fermentación y maceración en

pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a los 26° C

#### Grado alcohólico

14,5 % vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Rojo rubí con matices púrpura.

NARIZ

Delicados aromas de frutas negras bien ensamblados con los tostados de la madera y con un toque de especias dulces.

BOCA

Bien estructurado. Vino sabroso, equilibrado, con taninos suaves muy agradables y con un final muy largo afrutado con toques tostados.

#### Maridaje

Asados, embutidos, vegetales en tempura, pavo, estofados ligeros, quesos jóvenes..



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## PROTOS VERDEJO

### PROTOS

#### Tipo

Blancos

#### Denominación de Origen

D. O. Rueda

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2520

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Verdejo 100%

#### Elaboración

Viñedos

Plantados hace más de 15 años.

Secano con suelos cascajosos.

Altura entre 700 y 800m s.n.m.

Rendimientos de 7,500kg/ha.

Características

Vendimia mecánica nocturna.

Maceración durante 4/5 horas a 10°C.

Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10°C.

Fermentación controlada a 13,5°C.

Crianza sobre lías de aprox. 3 meses (se decide por cata depósito a depósito).

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

COLOR

Color amarillo pajizo con matices verdosos que indican juventud.

Muy limpio y brillante.

NARIZ

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

BOCA

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

Ligeramente amargo, característico del Verdejo y con una larga persistencia que deja un grato recuerdo del vino en la boca.

GREGORIO DÍEZ

Página 162



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## AIRE DE PROTOS

### PROTOS

#### Tipo

Rosados Jóvenes

#### Denominación de Origen

D. O. Cigales

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2522

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid, España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5 47491 La Seca (Valladolid, España)

#### Variedad

Tempranillo 60%, Garnacha 10%, Albillo 10%, Verdejo 5%, Viura 5%, Sauvignon blanc 5% y Syrah 5%.

#### Elaboración

De la Denominación de Origen Cigales con edades entre 10 y 80 años. La mayoría son viñedos de entre 10 y 20 años de viticultores próximos a la zona. Vendimia recogida mayoritariamente durante la noche. Recepción rápida de la uva para evitar al máximo su maceración con los hollejos. A su llegada, se procesa en atmósfera inerte y en frío, obteniendo el mosto yema

rápida para la elaboración de este vino pálido con poco color. Protección máxima frente a la oxidación de los aromas. Desfangado estático a 8 °C y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 °C. Posterior crianza con agitación regular de lías durante 2-3 meses.

#### Grado alcohólico

13% vol.

#### Notas de Cata

Aspecto brillante y limpio. Color rosa pálido muy bonito, recuerda al color amaranto, incluso se aprecian matices fucsia claro. Intensidad media con notable complejidad. Conjunto delicado y sugerente, con presencia de fruta blanca, melocotón, flores blancas y algo de frutos rojos con matices tropicales. Fresco y sedoso, su elegante acidez se equilibra con un complejo recuerdo frutal, y cierta untuosidad debido a la crianza sobre lías. Muy agradable de beber.

#### Maridaje

Perfecto para combinar con comidas ligeras como ensaladas y gazpacho, platos asiáticos (sushi, dim sum, rollos vietnamitas) comidas árabes (cuscús, meze humus), también excelente con atún, anchoas, langostinos, risotto y pasta



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS CLARETE

### PROTOS

#### Tipo

Rosados Jóvenes

#### Denominación de Origen

D. O. Cigales

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2526

#### Términos

C/Bodegas Protos, 24-28.

E-47300 Peñafiel (Valladolid,  
España)

Ctr. CL-610, Medina-La Seca,  
km 32,5 47491 La Seca  
(Valladolid, España)

#### Variedad

Tempranillo 95%, Syrah, Merlot  
y viñas viejas mezcladas.

#### Elaboración

##### Viñedos

De la Denominación de Origen  
Cigales con edades entre 10 y  
40 años. La mayoría son viñedos  
de entre 10 y 20 años de  
viticultores próximos a la zona.

##### Características

Vendimia mayoritariamente  
mecánica durante la noche.  
Recepción rápida de la uva en  
atmósfera inerte para evitar  
oxidaciones prematuras,  
maceración de la uva en frío 4  
horas antes de su prensado, que  
se realiza siempre bajo

atmósfera inerte. Desfangado  
estático a 8 °C y fermentación en  
acero inoxidable, a unos 14 °C.  
Posterior crianza con agitación  
regular de lías durante 2 meses.

#### Grado alcohólico

13,5% vol.

#### Notas de Cata

##### COLOR

Aspecto limpio y brillante. Color  
rosa grosella con matices  
violáceos en capa fina.

##### NARIZ

Alta intensidad aromática. Vino  
fragante, dominado por los  
aromas de fruta roja fresca  
(fresas, frambuesas), no exenta  
de complejidad.

##### BOCA

Tiene un gran equilibrio, una  
entrada muy fresca con un final  
frutal y persistente que nos deja  
recuerdos de frutos rojos. Es un  
vino goloso con mucha  
intensidad de sabor, muy directo  
y fácil de disfrutar.

#### Maridaje

Pescados azules, arroces  
orientales (Biryani, Yangzhou,  
Hokkien), curris, carnes blancas,  
quesos suaves.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



EST. 1927

**Protos**  
SER PRIMERO



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROTOS CARROA

### PROTOS

#### Tipo

Tintos Crianza

#### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

2513

#### Variedad

Tinta del País 100%

#### Elaboración

Elaboración: Vendimia manual  
Fermentación maloláctica y  
posterior crianza de 16 meses  
de en barricas de roble francés.  
El vino pasa 8 meses más en  
tinajas de roble francés de 12.500  
litros  
Toque final en huevos de  
hormigón.

#### Grado alcohólico

15% vol.

#### Notas de Cata

Color rojo picota. Vino elegante,  
complejo y sugerente.  
Destacan aromas de fruta negra  
y roja de excelente maduración.  
Complejidad aromática con  
sutiles notas de vainilla, coco,  
especias, cedro y finos tostados.  
Aterciopelado y sabroso en  
boca, conserva frescura y a su

vez el volumen de la fruta  
aportando una textura sedosa.

#### Maridaje

Embutidos, Legumbres, Quesos  
curados, Carnes rojas, Caza



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BODEGAS**  
**SEM BRO**  
FAMILIA  
OSBORNE - OSBORNE



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## SEM BRO EDICIÓN LIMITADA 12 MESES

BODEGAS SEM BRO

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3061

### Producción

12.000 botellas Magnum

### Términos

Carretera Renedo, Km. 39  
Pesquera de Duero (Valladolid)

### Variedad

100% Tinto Fino (Tempranillo)

### Elaboración

Este vino es una Edición Limitada de 12.000 botellas proveniente de una selección de uvas Tempranillo/Tinto Fino de unas parcelas de viñedos que tenemos en la parte alta de la Finca. Tras su elaboración por separado tuvo una crianza en barrica francesa de 12 meses.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Color rojo picota oscuro y con pequeño ribete violeta. En nariz

es intenso, muy frutal (arándanos), con notas balsámicas, mentolados y de monte. También hay especiados y algún matiz ahumado de la propia crianza. Hay sensaciones cremosas que la botella afinará más y un aroma claramente mineral-calizo. En boca es rico, con cuerpo y estructura, frutalmente sávido y largo, jugoso y llega hasta un postgusto duradero y muy frutal. Un vino que demuestra la fuerza de la variedad Tinto Fino sobre una pendiente caliza y vendimiado en su mejor momento de maduración.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## EL CERRO OLOROSO ORIGEN

### ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos Jóvenes

#### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2977

#### Variedad

Palomino Fino

#### Elaboración

Aquí nos adentramos en el mundo de los vinos muy profundos, de cosechas muy maduras y de larguísimas crianzas (más de 20 años) bajo velo. Los volúmenes finales corresponden a poco más de la mitad del vino inicial, dando una increíble concentración, densidad, espesor e intensidad fuera de lo común.

#### Grado alcohólico

21% vol.

#### Notas de Cata

En nariz es generoso y rico en aromas frutales (higos, dátiles y orejones), de caramelo y cera de abejas. Recuerdos de cuero, almendras tostadas y especias cálidas como la vainilla o la canela. En boca es intenso, con

un equilibrio perfecto entre acidez y dulzor. Las especias se tornan más frías, recordando ahora al clavo y la pimienta. Las maderas asoman en un final tostado y sutilmente acaramelado.

#### Maridaje

Atún rojo / Caza / Ossobuco



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## AMONTILLADO ORIGEN

### ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2980

#### Variedad

Palomino Fino

#### Elaboración

Elaborado a partir de tres viñedos, 30% Macharnudo 50% Añina y 20% Callejuela aproximadamente. La vendimia se retrasa el máximo posible para poder obtener la mayor estructura con el fin que el vino nunca pierda la personalidad y fuerza durante el periodo de crianza biológica. Este amontillado sale de la solera de la manzanilla pasada Blanquito con una vejez media de doce años de crianza biológica ya con un contenido alcohólico alto por concentración y le añaden un poco de alcohol para parar definitivamente el desarrollo de velo de flor pasando a una crianza oxidativa en tres criaderas.

#### Grado alcohólico

18% vol.

#### Notas de Cata

Presenta un color topacio, una nariz muy punzante extremadamente seco, con carácter y finura, sobresalen notas muy salinas junto con toques de caramelo, confitura de naranja y amargor de avellanas, con un postgusto intenso y casi interminable.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## PEDRO XIMÉNEZ ORIGEN

### ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2981

#### Variedad

Pedro Ximénez

#### Elaboración

Bodega Callejuela introdujo en 2015 la variedad Pedro Ximénez en su cuidado viñedo, plantado en suelos de albariza de algunos de los mejores pagos de Jerez y Sanlúcar de Barrameda. Con sus frutos, la firma elabora Callejuela Pedro Ximénez, un vino generoso que muestra todas las cualidades de este tipo de creación tradicional andaluza. Envejecido 3 años en soleras y criaderas y de limitada producción anual.

#### Grado alcohólico

15% vol.

#### Notas de Cata

Sin la intensidad y la complejidad del Callejuela PX del mismo nombre pero embotellado en medio litro, este PX de Callejuela, desde su modestia, nos ofrece una rica nariz de dátiles, orejones y nuez

moscada, y es muy sedoso en boca, incluso con un toque picante de jengibre. Buena acidez y postgusto muy largo y con el inconfundible color caoba de este tipo de vinos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## SOBAJANERA LA CHOZA

### MACHARNUDO

ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2982

#### Varietalidad

Palomino Fino

#### Elaboración

Sobajanera Macharnudo es el último lanzamiento de los hermanos Blanco, maestros en la elaboración de vinos a partir de las uvas de palomino fino que cultivan en sus viñedos de San Lúcar de Barrameda. Este vino blanco procedente de Viña La choza, parcela ubicada en el prestigioso Macharnudo bajo, está elaborado a partir de una única bota en la que permaneció durante 24 meses para su crianza bajo el velo flor, cuya influencia dio como resultado un vino sabroso, intenso y de gran complejidad aromática, con gran volumen y elegancia en boca. Producción muy limitada.

#### Notas de Cata

Nariz: notas de heno, arena de dunas cálidas y quizás más manzanilla que en algunas manzanillas. Notas de aire marino. Luego, ligeras notas de almendras, pero también una base de manzana madura y dulce. Bastante pesado, pero también bastante elegante. Boca: mucho volumen y mucha intensidad, mostrando de nuevo más peso que un vino blanco clásico. La influencia de la flor es bastante notable, acercándolo quizás más a una manzanilla/fino joven que a un vino blanco (aunque es difícil precisarlo en este continuo de "camino al jerez"). Buen equilibrio entre notas minerales y secas, elementos salados y estos ecos redondos de fruta. Un borde calcáreo con hierbas muy ligeras en el final.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## SOBAJANERA MERCEDES AÑINA

ARTEVINO Y VIÑEDO

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2983

### Producción

600 botellas

### Variedad

Palomino Fino

### Elaboración

Sobajanera Añina es el nuevo lanzamiento de los hermanos Blanco, expertos en la elaboración de vinos a partir de los frutos de palomino fino que cultivan en sus viñedos de San Lúcar de Barrameda. Este vino blanco procedente de una única parcela, Pago Añina, está elaborado a partir de una única bota en la que permaneció durante 24 meses para su crianza bajo el velo flor, sin fortificar. El resultado es un vino intenso, sabroso, con una gran elegancia y volumen, del que sólo se han embotellado 600 botellas.

### Grado alcohólico

13,5% vol.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## HACIENDA DOÑA FRANCISCA

### ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2984

#### Producción

Limitada

#### Variedad

Palomino Fino

#### Elaboración

Este vino sale de 16 hectareas del Pago Callejuela y que los hermanos Blanco vinifican en botas viejas jerezanas. Normalmente habrán contenido Manzanilla. Son botas de 500 litros, en los que la fermentación se lleva a cabo sin control de temperatura. Después dejan los vinos descansar con vacío y aparece la flor. Comienzan la crianza a graduación natural, como por arte de levadura. Después, es cuestión de tiempo. Las botas no se tocan, se quedan ahí, criando pacientemente, con su flor evitando la oxidación. Todo este tiempo se mantienen sin el yugo del lacre, ese que cae con

crudeza sobre cualquier añada que se haga en los vinos tradicionales amparados por el Consejo. Aquí no toca, que son vinos blancos.

#### Grado alcohólico

11% vol.

#### Notas de Cata

El resultado es un blanco seco de parcela, con cuerpo y levemente salino.

#### Maridaje

Guisos marineros, pescados, mariscos, quesos, embutidos, embutidos



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## LA CHOZA

### ARTEVINO Y VIÑEDO

#### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

#### Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

2986

#### Variedad

Palomino Fino

#### Elaboración

Es un vino blanco seco de parcela que elabora Bodega Callejuela con uvas de Palomino Fino del famoso Pago de Macharnudo (Cádiz). Elaborado fuera de D.O.

Una elaboración muy interesante en la que las uvas son vendimiadas de forma tardía, lo que les permite tener una mayor concentración, dándole posteriormente una crianza biológica en botas viejas de manzanilla bajo velo de flor. Crianza de 9 meses.

#### Grado alcohólico

14,4% vol.

#### Notas de Cata

Un amarillo pajizo dorado es el color que nos deja en copa

parada, con una muy buena intensidad. Brillante y limpio. Un vino con una nariz de intensidad media, con toques frutales, fruta blanca principalmente, ligeramente madura, algunos aportes florales, toques de las levaduras del velo de flor con presencia de tostados suaves, ligeros aportes a bollería muy de fondo, algunos aportes minerales-salinos, toques ahumados. Complejo Ataque en boca seco, que nos anticipa un paso con bastante cuerpo por todo el paladar. Bastante fresco. Un toque salino suave que le deja un recorrido interesante por la boca. Acidez ajustada que le permite dejarnos una buena persistencia con un final no demasiado largo.

#### Premios

Un vino blanco seco que, tras su cata, se merece la calificación de Excelente, llegando a una puntuación de 92 puntos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO®**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## ALEXANDER VS THE HAM FACTORY

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2421

### Términos

Ctra. de Peñafiel, Curiel del Duero

### Variedad

Tempranillo

### Elaboración

Desde las mejores viñas de Aranda de Duero nace Alexander VS The Ham Factory. Los viñedos de los que provienen las uvas de Tinto Fino seleccionadas en el año 2013, están situados a 900 metros de altitud. Esto marca la viticultura y el estilo de este singular Ribera del Duero.

20 meses en barrica de roble americano y francés. Mínimo 6 meses en botella.

### Grado alcohólico

14% vol.

### Notas de Cata

Fase Visual

Vino de intenso color rojo vivo, casi carmín, con intensos matices violáceos.  
Fase Olfativa  
Nariz de intensidad alta, marcada por las notas que han aportado las barricas de tostados junto a notas de cacao, moca y torrefactos.  
Fase Gustativa  
Recuerdos de fruta negra compotada.

### Maridaje

Carnes rojas (buey, vaca) asadas o a la parrilla, caza mayor (ciervo, jabalí, corzo) y determinadas especies de caza menor, como becada o paloma torcaz. Guisos de carne. Salsas complejas. Quesos curados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## MINAMI ROJO

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Tierra de Murcia

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2428

### Variedad

La Syrah y la Petit Verdot

### Elaboración

La Syrah fermentó en un foudre de roble francés Saury de 10.000 litros y la Petit Verdot en 2 barricas de roble Francés 500 litros a las que retiramos la tapa. Posteriormente, realizaron la fermentación maloláctica en 6 barricas nuevas de roble francés de 500 litros, donde se crió después por 12 meses, hasta Navidad del año 2022. Las tonelerías de estas 6 barricas fueron Adour, Demptos, Rousseau y Saury.

### Grado alcohólico

15,5% vol.

### Notas de Cata

Es un vino de alta concentración en todos sus aspectos. A la vista muestra su elevada capa y un profundo color púrpura. La nariz

es profunda y compleja, predomina la fruta negra madura e incluso compotada, acompañado de notas balsámicas y especiadas que recuerdan a su lugar de origen. En boca es donde desarrolla todo su potencial, es un vino corpulento, con presencia pero con muy buena acidez que le da equilibrio y hace que su paso por boca sea amable y muy persistente.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO®**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## LA GABACHA SAUVIGNON

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Rueda

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

### Código

2415

### Variedad

100% Sauvignon Blanc

### Elaboración

100% Sauvignon Blanc. Viñedo ecológico de 10 hectáreas plantado en 1985 por Aníbal Asensio a una altitud de 800 metros en la cuenca del río Duero, entre las localidades de Valdestillas y Serrada. Producción de 6.000 kilos por hectárea.

Fermentación a baja temperatura para mantener todos los aromas de la variedad. Crianza sobre sus lías finas durante 5 meses.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

A la vista presenta un color amarillo pajizo, con matices acerados y ribetes dorados, limpio y transparente. En nariz

encontramos una buena intensidad de aromas, apareciendo en un primer momento notas de fruta de hueso como el albaricoque y el melocotón, acompañados de ligeros recuerdos cítricos, y detalles herbáceos propios del varietal. En boca el vino es seco, con buena acidez que nos aporta frescura, elegante pero nervioso. Un vino ideal para el aperitivo que siempre marida de maravilla con productos de mar.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



**CASA ROJO**  
BODEGA Y VIÑEDOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## LA MALPAGADA

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2418

### Variedad

Tinto Fino

### Elaboración

Vendimia manual en cajas de 14 kg, la uva pasa por una mesa de selección antes de ser prensada. De la prensa se obtendrán rendimientos muy limitados, buscando la máxima calidad y la mínima oxidación. Una parte del mosto fermentará en depósitos de acero inoxidable y la otra lo hará en barricas de roble francés. Al terminar la fermentación alcohólica a una temperatura muy baja, el vino hará una crianza sobre sus lías en barricas de roble francés de 225 litros durante al menos 9 meses. Posteriormente es clarificado, levemente filtrado y embotellado. Finalmente, hará una crianza en botella de al menos 12 meses antes de su comercialización.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Es un vino cremoso a simple vista, con un elegante color dorado, reflejo de su crianza en barrica, con densidad y gran volumen. En nariz posee un bouquet complejo que se conforma de aromas primarios de fruta de hueso y flores blancas, así como aromas fermentativos y de crianza, con notas a frutos secos como la almendra tostada y los aromas a panadería, brioche y miel. En boca destaca su cremosidad, es un vino gastronómico, con gran volumen y untuosidad. Destaca su característica acidez que permitirá su guarda en el tiempo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO®**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## MACHOMAN

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Jumilla

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2426

### Varietal

100% Monastrell

### Elaboración

100% Monastrell acogida a la Indicación Geográfica Protegida TIERRA DE MURCIA. Los 100.000 Kilos de Monastrell provienen de 45 hectáreas de viñedos de edades comprendidas entre los 8 y los 80 años, 70% en propiedad y 30% en arrendamiento, y todos ellos en el entorno de nuestra Bodega situada en el Valle de La Raja.

Crianza media de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

### Grado alcohólico

14,5% vol.

### Notas de Cata

Vino de carácter afrutado, de atractivo color rojo picota intenso con ribetes púrpuras. Notas de

compota de fruta roja madura envuelta en aromas de anisadas y torrefactos. Especiado y balsámico. En la Boca es estructurado, musculoso, largo y mediterráneo a la vez que fresco, mineral y elegante.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO®**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## MINAMI AZUL

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

Tierra de Murcia

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2427

### Variedad

100% de uva Syrah

### Elaboración

La Syrah fermentó en un foudre de roble francés de la tonelería Saury, realizando posteriormente la fermentación maloláctica en 7 barricas nuevas de roble francés de 500 litros, donde el vino realizó una crianza oxidativa de 18 meses.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

Es un vino de extraordinaria concentración en todos sus matices. A la vista, despliega una elevada capa y un profundo color púrpura que enamora. En nariz, se revela profundo y complejo, donde predominan las frutas negras maduras, incluso compotadas, junto a notas balsámicas y especiadas que

evocan su terruño. En boca, despliega todo su esplendor; es un vino corpulento, con presencia, pero con una acidez pronunciada que otorga equilibrio, haciendo que su paso por boca sea suave y largo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO®**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## THE ORANGE REPUBLIC

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Valdeorras

### Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

### Código

2416

### Producción

De este vino blanco elaboramos unas 20.000 botellas al año.

### Variedad

Albariño

### Elaboración

En Petín, Ourense, a orillas del río Sil, encontramos las parcelas de viñedos viejos perfectas para elaborar uno de nuestros grandes vinos blancos.

Este gran vino tiene un precioso color dorado intenso, brillante amarillo pajizo.

La nariz es muy intensa, con aromas a frutas blancas como la pera y la nectarina y recuerdos tropicales a chirimoya y papaya madura, bien acompañados de las notas cítricas y florales que dejan paso a detalles de carácter herbáceo.

En boca es grueso, largo, untuoso, con un final prolongado que nos completa casi todos los vértices gustativos.

Crianza de lías finas durante 4 meses, fermentando solo el mosto yema para extraer la mayor cantidad de aromas y matices de la uva.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

A la vista es limpio, brillante y de color amarillo pajizo con marcadas notas oliváceas. En nariz es elegante, de gran intensidad, apreciándose aromas varietales como manzana verde, albaricoque y membrillo, y aromas balsámicos como menta, hierbabuena y eucalipto, que aportan frescura. En boca tiene una alta persistencia, frescura y largo gusto retronasal.

GREGORIO DÍEZ



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**CASA ROJO**  
BODEGA Y VIÑEDOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## TINTAFINA

CASA ROJO BODEGAS

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2420

### Variedad

100% Tinto Fino

### Elaboración

100% Tinto Fino, proveniente de las localidades de Villálvaro, Sotillo de la Ribera, Moradillo, Hontoria, Peñafiel, Quintana del Pidio, Anguix y Curiel de Duero. Altitud media de 850 a 900 metros, todos en la provincia de Burgos y Valladolid. La uva procede de viñedos viejos de edades comprendidas entre los 35 y los 100 años.

En bodega de roble francés durante 460 días. El 15% del ensamblaje final, realizó la conversión maloláctica, en roble francés de primer año.

### Grado alcohólico

15% vol.

### Notas de Cata

A la vista, tiene un precioso color rubí, con ribetes granates de

capa alta. En nariz se muestra muy expresivo, con intensos aromas a moras silvestres y picotas, con recuerdos a hierbas aromáticas como el tomillo y la salvia, envuelto en elegantes aromas de cedro, cuero, clavo y pan tostado, provenientes de su crianza en bodega de roble francés. En boca es carnoso, potente, de buena estructura y elegante tanino, siendo su final largo, equilibrado y armonioso.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**B  
A  
D  
E  
N** NUMEN



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BADEN NUMEN CRIANZA

BODEGAS BADEN NUMEN

### Tipo

Tintos Crianza

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2559: 3/4

2563: Magnum 1,5 l.

### Variedad

92% Tinto Fino, 8% Cabernet

### Elaboración

Vendimia manual y selección rigurosa. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto.

Despalillado, maceración larga a 24°C para extraer suavemente los taninos. Clarificado con claras de huevos frescos.

Crianza 15 meses en barrica de roble francés 85% y 15% roble americano

### Notas de Cata

Color rojo picota brillante.

Aromas Primarios : Aromático, fresco y vibrante. Se perciben frutas rojas como frambuesas , complementadas por sutiles notas de ciruelas. Las frutas presentan un carácter fresco.

Aromas Secundarios : Los 15

meses en barrica de roble francés y americano aportan un carácter notable a la nariz. Se perciben aromas de torrefacto, cacao y vainillas.

Aromas Terciarios : La crianza le ha aportado un toque de café y regaliz

En boca, es potente, con una entrada suave y fresca. Se nota su estructura sedosa.

Es de cuerpo medio-alto con taninos suaves y finos, lo que hace que sea fácil de beber.

Sabores Frutales: Las frutas predominan en boca, con sabores de fresa madura y grosella.

Sabores de la Crianza: La barrica aporta un delicado equilibrio entre el toque especiado del roble francés y la dulzura de vainilla y regaliz del roble americano, con toques de torrefacto y cacao.

Final: El final es largo, con un retrogusto sutilmente especiado.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## B A D E N N U M E N



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## BADEN NUMEN ORO

BODEGAS BADEN NUMEN

### Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja  
1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2560: 3/4  
2564: Magnum 1,5 l.

### Variedad

88% Tinto Fino, 12% Cabernet

### Elaboración

Vendimia y selección manual. Vinificación tradicional respetando la naturaleza del fruto.

Despalillado, fermentación alcohólica en barrica de 500 l. , maceración larga a 22°C y fermentación

maloláctica en la misma barrica, clarificado con claras de huevos frescos.

Crianza 22 meses en barrica de roble francés de 500 l

### Notas de Cata

Color rojo cereza muy intenso  
Aromas Primarios : Debido a la cosecha tardía, se nota fruta negra madura, como moras, ciruelas, arándanos y cerezas negras. Estas frutas están en su

punto más dulce y expresivo, lo que

sugiere notas confitadas o computadas.

Aromas Secundarios : Los 22 meses en barrica de roble francés aportan un carácter notable a la

nariz. Se perciben aromas de torrefacto, cacao y especias dulces.

Aromas Terciarios : La crianza prolongada y la maduración aportan complejidad.

En boca, es potente, con una entrada envolvente. Se nota su estructura densa y sedosa, debido a la madurez de las uvas y a la crianza en barrica. El paso en boca es amplio y persistente, lleno de capas de sabor.

La madurez de las uvas aporta sabores concentrados de frutas negras muy maduras, como ciruela pasa, higos y cereza negra, que resaltan por su dulzura natural.

La barrica francesa añade complejidad, con notas claras de chocolate, café tostado y una ligera sensación de caramelo.

También se aprecian las especias, como la nuez moscada o el clavo, que equilibran la riqueza frutal.

El final es largo y persistente, con un retrogusto que destaca la integración de la fruta madura y las notas de la madera. La acidez está bien equilibrada.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**B  
A  
D  
E  
N**  
NUMEN



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BADEN NUMEN ALBILLO MAYOR

BODEGAS BADEN NUMEN

### Tipo

Blancos

### Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2561

### Variedad

100% Albillo Mayor

### Elaboración

Vendimia manual para preservar la frescura de la uva. Fermentación en barricas de roble francés de 500 litros. Envejecido sobre sus lías finas durante 4 meses, con battonage periódico para añadir complejidad y textura al vino. Crianza 4 meses en barricas de roble francés con sus lías finas, lo que aporta cremosidad y cuerpo.

### Notas de Cata

Color amarillo pajizo, brillante y limpio.

Aromas Primarios : Destacan intensamente frutas tropicales como la piña y notas de melocotón.

Aromas Secundarios : Los 4 meses en barrica de roble francés aportan aromas de frutos secos.

Aromas Terciarios : Se intuye un leve toque mineral y cremoso por su paso por barrica y la interacción con las lías.

En boca, tiene una entrada suave y redonda, con una sensación cremosa y sedosa, gracias al trabajo sobre lías. La frescura de la fruta y la acidez bien integrada otorgan vivacidad.

Es de cuerpo medio, se muestra untuoso en el paladar debido al contacto prolongado con las lías, lo que aporta una textura cremosa y ligeramente grasa sin perder la frescura. La acidez está bien equilibrada.

Sabores Frutales: En boca se confirman los sabores de piña y melocotón

Sabores de la Crianza: La crianza en roble francés y el contacto con lías le añaden una ligera

sensación de mantequilla, acompañada por sutiles toques de almendra y un suave fondo tostado, que aporta elegancia .

Final: El final es medio-largo, con una persistencia que deja en boca una sensación de frescura y textura cremosa.



**BOUQUET**

GREGORIO DíEZ

CERVEZAS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU MAESTRA DUNKEL NEGRA

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

### Elaboración

Después de un proceso de triple templado por el que la cocción de sus tres maltas oscuras se realiza en varias fases y recipientes. Así, es como se consigue un amargor suave y ligero ahumado.

El sabor único de Maestra lo confiere la destreza en la combinación de las variedades de lúpulos incorporados en dos momentos del proceso cervecero.

La levadura es la encargada de transformar durante la fermentación los azúcares del mosto en alcohol anhídrido carbónico (Co<sub>2</sub>).

Cada levadura produce una fermentación diferente y por tanto cervezas distintas.

La delicada manipulación de la cepa mantiene intacta su pureza y aporta el inconfundible sabor a Maestra Dunkel.

La identidad de Maestra está marcada por las características del agua, cuya composición y grado de mineralización son perfectas para aportar su característica fresca y suavidad.

### Código

0430: 1/3 l. cristal NR:

### Año de lanzamiento

2018

### Grado alcohólico

6,1%

### Tipo

Extra Lager Negra

### Notas de Cata

Color muy oscuro con cuerpo intenso.

En nariz se decanta hacia notas tostadas, café y chocolate con un ligero toque ahumado.

En boca es de cuerpo intenso con amargor suave y complementa con notas más complejas a frutas pasas, su textura es sedosa.

### Maridaje

Con carnes asadas o elaboradas a la parrilla ya que sus sabores caramelizados se mezclan a la perfección en el paladar.

Acompáñala también con hamburguesas o costillas con salsa de barbacoa para incentivar su toque ahumado. Si lo prefieres, puedes esperar al postre y disfrutar de postres con chocolate negro y fresas acompañándolos con nuestra extra lager negra.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU ALHAMBRA ESPECIAL RET.

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. - 24 Uds. por caja

### Elaboración

Cuidada e intensa, Alhambra Especial sigue un proceso de fermentación lenta gracias al cual se consiguen sus matices únicos, ligeros y afrutados logrando un sabor tan especial como su nombre.

Inspirada en recetas clásicas de estilo checo así como en el monumento de La Alhambra, nuestros maestros cerveceros siguen un cuidado proceso de elaboración para obtener una cerveza Lager ligera, equilibrada y de amargor suave que se traduce en un sabor único. Porque solo dedicando el tiempo necesario se consigue una cerveza tan especial.

### Código

0442: botellín 1/3 retornable.

0440: barril 30 l.

### Grado alcohólico

5,4%Vol

### Tipo

Pale Lager

### Notas de Cata

Descubre esta cerveza dorada, brillante y con una espuma cremosa y consistente. Disfruta de las suaves notas afrutadas y florales que se

intensifican a cada trago.

Alhambra Especial tiene un amargor suave pero con sensación de cuerpo y muy equilibrada, y un sabor excepcional para poder disfrutar en cualquier momento.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU ALHAMBRA RESERVA ROJA NR

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

### Código

0476

### Grado alcohólico

7,2%Vol

### Tipo

Bock



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU IPA SESSION

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 12 Uds. por caja

### Elaboración

Los maestros cerveceros de Mahou y de Founders han utilizado los mejores ingredientes en el proceso de elaboración de esta cerveza. Para ello, han usado lúpulos de variedades amargas y aromáticas de origen americano, mezcladas con maltas de tipo Pilsner y maltas caramelizadas de las variedades Carapils y Crystal. Además, han empleado levaduras de tipo Ale y cepas de la especie *Saccharomyces Cerevisiae*.

Pero no basta solo con la materia prima, también es imprescindible contar con una receta especial, surgida de la creatividad conjunta de los maestros cerveceros de Mahou y los Maestros Cerveceros de Founders. Nuestros maestros dosifican al final de la ebullición las variedades de lúpulos americanos, en un proceso que se llama Late Hopping. Este permite la extracción de aceites aromáticos que permanecen en la cerveza y aportan los aromas afrutados, cítricos, resinosos y florales. Además, añaden de nuevo lúpulos al final de la fermentación para intensificar el aroma. A este proceso se le conoce como Dry Hopping, que

aporta nuevos aromas e intensifica el carácter lupulado de una forma muy especial.

### Código

0140: 1/3 l. cristal NR:

### Año de lanzamiento

2019

### Grado alcohólico

4,5 °

### Tipo

Cinco Estrellas Ale

### Notas de Cata

Es una cerveza de color dorado oscuro, de aspecto velado y de crema consistente. Tiene un aroma fresco e intenso de los lúpulos, con toques de frutas de hueso y grosellas, también resinosos y cítricos sobre un fondo floral. En boca es menos compleja que las IPA de siempre, más amargas y fuertes, ofreciendo una textura suave en cuerpo. El delicado sabor de los lúpulos aporta además matices que recuerdan a pino y a cítricos como el pomelo.

### Maridaje

Un sabor para el disfrute de todos los paladares.



**BOUQUET**

GREGORIO DíEZ

PRODUCTOS



## LEFFE TRIPLE

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

### Elaboración

Cerveza belga Pale Ale de abadía, sin filtrar y de alta fermentación (fermenta una vez más en botella). Contiene maltas, lúpulos, levaduras, corteza de naranja y semillas de coriandro.

### Código

0626

### Grado alcohólico

8,50% vol.

### Tipo

Pale Ale

### Notas de Cata

La cerveza tiene un color dorado y presenta una espuma blanca. El aroma de la cerveza Leffe Triple es afrutado a naranjas con alguna nota de levadura. SABOR: Similar a naranjas, alcohol y algunas notas especiadas. Final dulce y prolongado.

### Maridaje

Embutidos, carne de cerdo y pollo, pescado azul y quesos semicurados.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## FRANZISKANER NATURTRÜB

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/2 l. cristal NR. - 20 Uds. por caja

Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

### Elaboración

La Franziskaner es una cerveza de trigo muy conocida y apreciada en el mundo. Tiene su origen en Munich, fue creada por Spaten-Franziskaner empresa cerveza más antigua de Alemania. Es una cerveza con mucho sabor y mucho aroma. Es una cerveza de fermentación alta, conocida popularmente por «cerveza blanca» debido a su apariencia en el vaso, ya que suelen ser turbias y de color blanquecino. Mantiene el sabor original de la cerveza de trigo bávara y resulta viva y chispeante debido a su elevado contenido de ácido carbónico.

### Código

0642: 1/2 l. cristal NR

0641: Barril 30 l.

### Grado alcohólico

5% vol.

### Tipo

Weissbier: es una cerveza de trigo Alemana de alta fermentación con segunda fermentación en botella. Su elaboración se basa en una antigua receta bávara, guardando escrupulosamente el

imperativo legal de pureza de 1516, usando únicamente malta de trigo y cebada, lúpulo, levadura y agua.

### Notas de Cata

Cerveza de color dorado, aspecto velado como consecuencia de la levadura en suspensión, y con una espuma cremosa y persistente. Ofrece un peculiar y marcado carácter especiado a clavo, con intenso aroma afrutado a plátano, y acompañados de unas ligeras notas de caramelo y cereal tostado. En boca resulta ligera de cuerpo y amargor, con unos toques de acidez y dulzor que la hacen muy refrescante.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## BUDWEISER

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

### Elaboración

Budweiser es una de las cervezas más icónicas e internacionales. Esta American Lager se mantiene fiel a su receta original de 1876. Además de la malta y el lúpulo, el ingrediente clave es el arroz, que le aporta ese frescor característico y sabor ligero. Consta de un proceso de elaboración de 30 días. Un periodo que le permite redondear su sabor final y conseguir una cerveza equilibrada y refrescante. Durante su maduración surge el auténtico «Beechwood aging», es decir, reposa entre virutas de madera de Haya.

### Código

0839: 1/3 l. cristal NR

0831: Barril 30 l.

### Año de lanzamiento

Receta original de 1876.

### Grado alcohólico

5% vol.

### Tipo

American lager

### Notas de Cata

Cerveza de color dorado pálido, clara y brillante y con una espuma blanca cremosa y consistente. Se perciben ligeras notas afrutadas a plátano y frutas maduras, con aromas menos intensos a grano tostado y caramelo y un suave toque de fondo herbal. En boca resulta ligera, bien balanceada, con amargor bajo y de final fresco típico de las lager más refrescantes.

### Maridaje

Esta lager de origen norteamericano está especialmente inspirada y pensada para la comida típica de USA y de los diners, cuyo plato estrella es la hamburguesa en cualquiera de sus múltiples versiones, acompañada de patatas fritas o unos aros de cebolla bien crujientes. El frescor y cada sorbo de Budweiser limpiará el paladar si la degustamos con diferentes carnes fileteadas al punto o a la plancha o con unas alitas de pollo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## STELLA ARTOIS

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

### Elaboración

Stella Artois es la cerveza belga más conocida y vendida del mundo. Esta lager inspirada en el estilo Pilsner cuenta con una rica herencia que se remonta nada menos que al año 1366 y a su fábrica, que aún perdura en Leuven (Bélgica). Aunque en la actualidad es muy bebible durante todo el año, como curiosidad apuntar que en un principio se lanzó como una cerveza de temporada durante las vacaciones de Navidad. De ahí su nombre, que en latín se traduce como «Estrella» (de Belén). Una cerveza imprescindible para cualquier Cervecista.

### Código

1/3 l. cristal NR: 0929  
Barril 30 l.: 0910

### Año de lanzamiento

1366

### Grado alcohólico

5% vol.

### Tipo

Lager con estilo Pilsner.

### Notas de Cata

Lager de color dorado pálido,

muy brillante y con una espuma consistente. Una cerveza muy equilibrada donde predominan moderadas notas a frutas blancas y de cereal que resaltan levemente sobre el aroma herbal del lúpulo Saaz. En boca presenta una sensación suave, ligera de amargo y con efecto refrescante.

### Maridaje

Como cerveza belga, un buen plan puede ser maridarla con los típicos "moules frites" acompañados de patatas fritas. No descartemos esta cerveza "rubia" con aperitivos o cualquier recurso socorrido como las hamburguesas o unos tacos en buena compañía.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU MAESTRA

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja  
1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja  
Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

### Elaboración

Cerveza tostada con reflejos anaranjados, Mahou Maestra nace para ser la cerveza perfecta con la que disfrutar de aquellas ocasiones en las que buscas algo más.

Una cerveza de fuerte personalidad gracias a su mayor graduación, Mahou Maestra es el reflejo de más de 125 años de experiencia, surgida de la inspiración de nuestros Maestros Cerveceros que buscan aportar elegancia y jovialidad a los momentos especiales.

### Código

0518: 1/3 l. cristal NR  
0517: 1/3 l. ret.  
0516: Barril 30 l.

### Año de lanzamiento

2016

### Grado alcohólico

7.5 %



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU BARRICA ORIGINAL

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 12 Uds. por caja

### Elaboración

Mahou Barrica Original nos traslada a los orígenes. Gracias a la investigación y renovación constante de nuestros Maestros Cerveceros para ofrecer nuevas experiencias cerveceras han conseguido traer a la actualidad el arte más tradicional del uso de barricas al mundo de la cerveza. Mahou Barrica Original es una cerveza lager envejecida en barricas de madera de roble con la que descubrirás nuevos matices que la convierten en una cerveza única.

### Código

0527

### Año de lanzamiento

2016

### Grado alcohólico

6,1°

### Tipo

Tipo lager de Mahou envejecidas en madera de roble

### Notas de Cata

El saber hacer y el carácter genuino de Mahou confieren a esta lager notas a coco, almendra y vainilla. De color dorado intenso y brillante. Nos

hace viajar con el paladar a los mercados y a la huerta tradicional. Es una cerveza de sabor seco en boca de cuerpo y amargor moderado. Una combinación perfecta de sabores innovadores para aquellos momentos en los que deleitar al paladar.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



## MAHOU BARRICA BOURBON

GRUPO MAHOU

### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 12 Uds. por caja

### Elaboración

Barrica Bourbon es una cerveza que mira al futuro desde la forma más tradicional de hacer cerveza, es una nueva gama nacida de la búsqueda de renovación constante de nuestros Maestros Cerveceros.

### Código

0525

### Año de lanzamiento

2017

### Grado alcohólico

6,9°

### Tipo

Lager envejecida en barrica de Bourbon.

### Notas de Cata

El inconformismo y la excelencia cervecera que caracteriza a Mahou, dan lugar a esta lager con intensas notas de caramelo y un marcado aroma a vainilla y coco con pinceladas a frutas maduras.

Con un color dorado y brillante, Barrica Bourbon es una cerveza con infinitos matices que se mezclan en un equilibrio perfecto para lograr un sabor suave y

vibrante con un toque de amargor y acidez.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

CHAMPAGNE, CAVAS Y

ESPUMOSOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



VINOS DE  FAMILIA  
GARCÍA CARRIÓN



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BRUT CHARMAT PLATINO

BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3497

### Tipo

Vino Espumoso

### Términos

J. García Carrión S.A. Crta. de Murcia, s/n  
30520 Jumilla (Murcia)  
España

### Variedad

Uva Airén, Macabeo

### Elaboración

El vino Charmat Brut Platino blanco está elaborado con una selección de las mejores uvas procedentes de los viñedos de uva Airén, Macabeo. Resulta fresco y suave, con agradables burbujas, que unidas a su excelente equilibrio de acidez le proporciona un gran equilibrio y frescura.

Las uvas se seleccionan antes de su entrada en bodega. El mosto se obtiene mediante una ligera presión y fermenta en depósito inoxidable, a 18° C. Conseguimos un vino blanco joven y afrutado, con graduación alcohólica cercana a los 10 % vol. Se trasiega a un depósito de inoxidable isotérmico e isobárico, con agitación. Se añade el

azúcar y la levadura para

provocar una segunda fermentación alcohólica y así se obtiene el CO2 (gas carbónico) por el proceso de fermentación y no por gasificación.

### Grado alcohólico

11% vol.

### Notas de Cata

Reflejos muy vivos, color dorado paja, burbuja viva  
Hierbas aromáticas, Canela, Melón, Manzana asada  
Cremoso, Moras, Fruta fresca

### Maridaje

Cocina oriental, Primeros platos,  
Pulpo con patata, Delicatessen



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



  
**FELIX SOLIS**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROVETTO BRUT BLANCO

BODEGAS FÉLIX SOLÍS AVANTIS

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2998

### Tipo

Vino blanco gasificado

### Términos

Autovía Madrid-Andalucía, Km. 199, Valdepeñas (Ciudad Real)

### Variedad

Viura y Airén

### Elaboración

Provetto significa "habilidoso y experimentado" en italiano y posee el interesante estilo característico de Italia, pero elaborado con uvas españolas y sorprende con el refrescante toque de las burbujas. Provetto Blanco Brut es un delicioso vino espumoso elaborado con uvas seleccionadas a mano cultivadas en los días cálidos y soleados. Las suaves notas a cítricos y las finas y refrescantes burbujas hacen que sea una bebida ideal para compartir con amigos y celebrar el día a día. Se toma como base un vino blanco, elaborado con el método tradicional de los vinos blancos y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino

mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal

### Grado alcohólico

10,5% vol.

### Notas de Cata

Con un color amarillo pálido, con burbuja fina y constante, combina aromas de bollería, frutos secos, frutas blancas y un toque de hierba fresca, con sabores de cítricos y frutas frescas, buena acidez y agradable textura.

### Maridaje

Es adecuado sólo como aperitivo, para acompañar con platos de pescados, mariscos y crustáceos. Delicioso con comida japonesa, ensaladas, queso, nueces... e incluso con postres.

### Premios

PLATA 2025 The Global Masters Sparkling: Provetto Blanco Brut



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



  
**FELIX SOLIS**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PROVETTO BRUT ROSADO

BODEGAS FÉLIX SOLÍS AVANTIS

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

2999

### Tipo

Vino rosado gasificado.

### Términos

Autovía Madrid-Andalucía, Km. 199, Valdepeñas (Ciudad Real)

### Varietal

Tempranillo

### Elaboración

Provetto significa "habilidoso y experimentado" en italiano. Los vinos Provetto tienen un interesante estilo italiano de vinos elaborados con uvas españolas, con el refrescante toque de las burbujas. Provetto Rosado Sec es un delicioso vino espumoso elaborado con uvas seleccionadas de los viñedos de Valdepeñas, donde predomina el clima cálido y soleado. Una bebida ideal para compartir con amigos y celebrar el día a día. Se toma como base un vino rosado, elaborado con el método tradicional de los vinos rosados y gracias a las más modernas tecnologías de vinificación que garantizan la máxima calidad. A continuación se gasifica el vino mediante la adición de dióxido de carbono en la justa medida

para lograr un producto final de burbuja fina y elegante, buena acidez y la máxima expresión frutal.

### Grado alcohólico

10,5% vol.

### Notas de Cata

De un brillante color rosa claro y burbuja fina y constante, combina aromas de frutas como fresas, con sabores de cítricos y frutas exóticas, de textura golosa y acidez moderada.

### Maridaje

Ideal para acompañar platos de mariscos, ensaladas, salmón ahumado, ostras y quesos ligeros.

### Premios

ORO 2019 Portugal Wine Trophy: Provetto Rosado Sec



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## G. H. MUMM BRUT

PERNOD RICARD

**Denominación de Origen**

D. O. Champagne

**Formatos**

3/8 l. - 12 Uds. por caja

**Código**

5995

**Tipo**

Champagne

**Términos**

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia  
(San Sebastián)

**Variedad**

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot  
Meunier.

**Elaboración**

La Bodega se fundó en 1827 en Reims ( Francia ) por los hermanos Mumm, hijos de Peter Arnold Mumm , quien ya poseía una Bodega en Colonia (Alemania)

Desde el principio, la calidad era el lema de la bodega, y se ha mantenido así por todos sus sucesores.

Este champagne es uno de los más famosos del mundo, por ser el que se descorcha en los podios de la Formula Uno.

Hoy en día cuenta con cerca de 218 hectáreas de viñedos y es el 3º Champagne más vendido del mundo.

Crianza de un mínimo de 30

meses en botella.

**Grado alcohólico**

12% vol.

**Notas de Cata**

La espuma es rica en el paladar, pero no se impone a su sabor, que ofrece un equilibrio entre fruta fresca y notas de caramelo con un acabado prolongado e intenso.

Color amarillo pajizo. Aromas a frutas blancas ,cítricas y exóticas. En boca, fresco, afrutado con notas de piña y lichi. Persistente final.

Mumm Cordon Rouge presenta a la vista burbujas abundantes pero finas y elegantes que demuestran la exquisitez de este champagne

Se puede observar una capa fresca, de vibrante color amarillo y con reflejos de jade

Sobre la base de la uva Pinot Noir, se desprenden aromas de fruta fresca blanca y amarilla, con trazos de lichi, piña y praliné.

**Maridaje**

Es champagne elevado para consumir antes, después y durante almuerzos y cenas ¡elevado para cualquier celebración!

Se aconseja servir el champagne Mumm Cordon Rouge muy frío y en una copa alta de cristal fino con forma de flauta.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## G. H. MUMM LE ROSÉ

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

5804: 3/4 (suelta y estuchada)

### Tipo

Vino espumoso

### Términos

Los viñedos incluyen 160 hectáreas clasificadas como Grand Crus y están situados en ocho pueblos históricos (Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Avize y Cramant).

### Variedad

Pinot Noir (60%), Pinot Meunier (18%), Chardonnay (22%)

### Elaboración

Mumm Le Rosé (también conocido como Mumm Cordon Rosé o Mumm Brut Rosé) es un champagne rosa excelente, delicado y maravilloso cuya elaboración respeta la herencia del método del champagne del rosado crudo. El Pinot Noir domina este vino base y le da carácter. El Chardonnay aporta finura y elegancia. El arte de la champaña reside en el arte de la mezcla y la calidad de los vinos. El maestro de bodega

selecciona del 12% al 14% de vinos tintos de los pueblos célebres por sus Pinot noir, como Bouzy, Verzenay o Riceys, en la Côte des Bar. Una vez alcanzado el equilibrio mediante la adición de vinos de reserva, se obtiene el "coupage" final, dominado por la Pinot noir y la Chardonnay y completado por la Meunier. 30 meses de envejecimiento.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Vista: rosa salmón pálido con reflejos naranjas y abundantes burbujas.

Nariz: aromas a bayas y pomelos rosados, notas de fresa, cereza y grosella, delicados toques de vainilla caramelizados.

Boca: el ataque es vivo y perfectamente equilibrado, lo que refleja la fuerte personalidad de Pinot Noir. El largo final se caracteriza por su potencia y elegancia.

### Maridaje

Salmón ahumado, tarama y jamón de calidad superior, postres con frutos rojos, aperitivo. Un champagne para acompañar comidas exquisitas, en combinaciones más tradicionales y dulces o más modernas, como el salmón ahumado o el jamón ibérico



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## G. H. MUMM MILLESIME

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

5996

### Tipo

Champagne

### Términos

Viñedos de la Montagne de Reims, conocidos por la excelencia de sus uvas Pinot noir (Ay, Verzenay, Bouzy) y del municipio de Sillery.

### Varietalidad

Pinot noir, Chardonnay, Meunier

### Elaboración

El primer champagne millésimé de G.H. Mumm fue embotellado en 1842, y desde entonces esta distinción solo se ha mantenido en las mejores cosechas, como fue el caso de la 2013. Está dominado por la variedad Pinot noir obtenida de municipios como Ay, Verzenay y Bouzy. Según Laurent Fresnet, maestro bodeguero de Mumm, se trata de una añada excepcionalmente rica, mostrando el estado de gracia de la variedad principal y con un gran futuro por delante. Ahora se presenta con una etiqueta renovada y en un

estuche, ideal para regalar de cara a próximas celebraciones.

### Grado alcohólico

12.5% vol.

### Notas de Cata

Vista:

Capa amarilla resaltada con reflejos dorados.

Nariz:

El vino se abre con exuberantes aromas frescos y frutales, con un toque de pera. También notas florales, de brioche, mantequilla y avellanas frescas.

Boca:

Sensación de gran frescor, mostrando notas de melocotón y ciruela. El vino es elegante, equilibrado, con un largo y vivo final que insinúa toques de pastelería y brioche mantecoso.

### Maridaje

Ideal con pescados crudos, lenguado, bacalao, langosta, ostras y mariscos. También con quesos de cabra u oveja sin curar. También con entrantes fríos como ibéricos.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## Pernod Ricard

*Créateurs de convivialité*



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## PERRIER JOUËT GRAND BRUT

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6144

### Variedad

40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay

### Elaboración

"Grand Brut es la perfecta introducción al estilo Perrier-Jouët. La Maison creó el primer champagne brut en 1856, demostrando hasta ahora una consistencia extraordinaria. Posee un equilibrio de notas afrutadas y florales, siendo un vino fresco, vivo y sutil que ofrece una amplia gama de aromas".

Un perfecto ejemplo del estilo Perrier-Jouët: el carácter floral y afrutado encerrado en una botella. Estamos ante un champagne que se elabora desde 1854 conservando, hasta la fecha, una consistencia extraordinaria. Posee un equilibrio de notas afrutadas y florales, resultando un champagne fresco, vivo y sutil con mucha elegancia. Vides excepcionales, ubicadas inmejorablemente en el "triángulo mágico del

Champagne". El 99% de ellas están calificadas como Grand Crus.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

### Maridaje

Con ceviche de gambas y mango. La acidez del ceviche y las notas de lima y cilantro se ven compensadas con la extraordinaria frescura y las notas cítricas de Perrier-Jouët Grand Brut. Como aperitivo con jamón o lomo ibérico, o con platos ligeros como pescado blanco, terrina de pescado...caviar o crema de erizo de mar.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ

PERNOD RICARD

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6154

### Tipo

Champagne Rosé

### Términos

Ubicada en Epernay

### Variedad

50% Chardonnay  
5% Pinot Meunier  
45% Pinot Noir / Pinot Nero

### Elaboración

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé es una cuvée fascinante: sutil y delicada, pero también cálida y envolvente, como si te envolviera en seda.

Fiel al espíritu libre de la Maison Perrier-Jouët, Perrier-Jouët Belle Époque Rosé es un champagne decididamente original que combina la rareza con la capacidad de sorprender. Creado por primera vez en 1978, sólo se elabora en años excepcionales y se produce en cantidades extremadamente limitadas

### Grado alcohólico

12,5% vol

### Notas de Cata

Un color rosa pálido salpicado de reflejos cobrizos.

Aromas pronunciados y fragantes de flores frescas, en particular rosa, violeta y peonía. Un vino maravillosamente vivo caracterizado por el equilibrio y la elegancia.

### Maridaje

Langosta, lentejas rojas, higos. Los maridajes ideales incluyen salmón o atún cocido por un solo lado, salmón con salsa de arándanos, pichón o pechuga de pato en rodajas finas.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## MUMM GRAND CORDON ROUGE

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

5805: 3/4

6213: Magnum 1,5 l.

### Tipo

Vino espumoso

### Términos

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia (San Sebastián)

### Variedad

45% Pinot noir, 30% Chardonnay, 25% Meunier

### Elaboración

Los vinos proceden de 120 Crus y están situados en 8 pueblos históricos (Aÿ, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Avize y Cramant).

Envejece durante 30 meses en el botellero.

La vendimia se realiza generalmente entre finales de septiembre y mediados de octubre, aproximadamente 100 días después de la floración. Se realiza exclusivamente a mano, parcela a parcela, racimo a racimo y emplea aproximadamente a 1.000 vendimiadores.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Vista: presenta a la vista burbujas abundantes pero finas y elegantes que ya demuestran la exquisitez de este champagne. Una capa fresca, amarillo dorado con reflejos de jade.

Nariz: intensos aromas de fruta blanca, notas cítricas y florales, toques de brioche y mantequilla con recuerdos almibarados.

Boca: buena entrada, con volumen, carbónico bien integrado y notable acidez.

Vuelven aromas que ya apreciamos en nariz, como la fruta blanca (manzana). Final persistente y sabroso.

### Maridaje

Hojaldres de quesos y verduras, canapés, tapas y aperitivos, carnes blancas delicadas y pescados ligeros en salsas cremosas.

### Premios

2017 Gold Medal - International Wine & Spirits Competition  
2016 Gold Medal - The Champagne & Sparkling Wine World Championships



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE VINTAGE

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. AOC Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6199

### Tipo

Champagne

### Términos

Ubicada en Epernay

### Variedad

Chardonnay 100%

### Elaboración

Fresco y floral Perrier-Jouët Blanc de Blancs es un vivaz homenaje a la Chardonnay, como la firma de la casa, interpretada en un estilo único. Un champagne sublime cuya frescura y pureza son el prelude estimulante a una explosión de cítricos crujientes y notas florales frescas.

### Grado alcohólico

12,50%

### Notas de Cata

Vista: Claro y luminoso. Opalino, con matices verdes y una mousse persistente.

Nariz: Aromas generosos a la par que delicados en nariz: flor

de lila y frutas blancas jóvenes, entre las que destacan el melocotón y el pomelo. Las notas de naranja confitada, vainilla y nata aportan su sutil suntuosidad al bouquet. Boca: El ataque es fresco, picante y sugerente. En boca es tan delicado como dinámico, y su magnífico cuerpo seduce al paladar.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## LUC BELAIRE ROSÉ

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3642: 3/4

3644: Magnum 1,5 l.

### Tipo

Vino Espumoso Rosado

### Variedad

80% Syrah, 15% Garnacha, 5% Cinsault

### Elaboración

Luc Belaire Luxe Rose, se elabora en la región de Provenza-Alpes-Costa Azul de Francia con uvas Syrah, Grenache y Cinsault de los mejores terroirs de Francia

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

El vino es cremoso y rico en boca, con más sabores de frutos del bosque, junto con un ligero toque de madera. Un final largo y aterciopelado es el toque final perfecto para este vino sorprendentemente ligero y bebible.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## RARE LUC BELAIRE ROSÉ

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3643

### Tipo

Espumoso Brut Rosé

### Variedad

Syrah, Garnacha y Cinsault

### Elaboración

Un exquisito espumoso rosado de la casa francesa Luc Belaire que se presenta con un elegante color rosa intenso y un sabor excepcional. Está elaborado por viticultores de la quinta sexta generación de la bodega familiar, cuya historia se remonta a 1898. Delicioso, con aromas afrutados de fresas y grosellas negras, Luc Belaire Rosé conforma el aperitivo perfecto. Su lujosa botella atrae todas las miradas y hace de él un regalo perfecto para cualquier ocasión

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Nariz

Aromas a frutos rojos con un distinguido sabor a fresas y

grosellas negras.

Boca

Seco y refrescante con finas y delicadas burbujas, aunque persistentes. Final suave y elegante.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3645

### Variedad

Pinot noir  
Pinot meunier  
Chardonnay

### Elaboración

Perrier-Jouët Blason Rosé es una excepción entre los champagnes Perrier-Jouët: una cuvée en la que los delicados matices florales del Chardonnay se realzan con la riqueza y el predominio del Pinot Noir. Mostrando potencia y redondez en boca, con notas características de frutos rojos y negros, conserva sin embargo la delicadeza típica de Maison Perrier-Jouët. Pero sobre todo, el champagne Perrier-Jouët Blason Rosé es testimonio de la capacidad de la Casa para renovar sus sabores.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Vista  
Salmón  
Nariz

Fruta roja / Notas florales  
Boca  
Vivo / Goloso / Amplio /  
Complejo / Persistente

### Maridaje

Pescados / Pato / Chocolate  
blanco



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## G. H. MUMM ICE XTRA

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6183

### Tipo

Champagne

### Términos

H. Mumm & Cie, situado en Reims, en el norte de Francia

### Variedad

Demi-sec

### Elaboración

Un champagne para tomar con hielo y realizado a partir de vinos de reserva madurados en barricas de roble americano que le dan un toque avainillado con sutiles notas amaderadas.

Cuenta con una fórmula preparada y lista para equilibrar todo el contraste del champagne al contacto con el hielo.

### Grado alcohólico

12,50 % vol.

### Notas de Cata

Visual: color amarillo dorado e intenso con reflejos sutiles de ámbar y burbujas.

Olfato: delicadas notas de roble

que evolucionan hacia notas exóticas de vainilla con toques de piña madura y mango que se equilibran a la perfección con sutiles notas de praliné y caramelo de leche.

Gusto: sabores ricos y explosivos de miel, turrón y crema pastelera, intensos y sabrosos, que son un contrapunto encantador a las notas dulces de praliné, vainilla y cedro. En boca es redondo, de gran elegancia y hermosa estructura. Un toque refrescante de aromas amaderados resalta los sabores dulces del vino y ofrece un final muy largo y delicioso.

### Maridaje

Su temperatura óptima de disfrute se fija alrededor de los 6°C. No solo es el mejor aliado para servir con hielo, también es perfecta para acompañar con ingredientes frescos como la albahaca o el pomelo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BRUT

PERNOD RICARD

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6152

### Tipo

Champagne Brut

### Términos

Ubicada en Epernay

### Variiedad

50% Chardonnay, 45% Pinot noir, 5% Meunier

### Elaboración

Belle Époque Perrier Jouët no sólo es uno de los mejores champagnes que se elaboran en esta histórica región vitivinícola francesa, también es un icono del Art Nouveau gracias al espectacular diseño floral que decora su inconfundible botella. Elaborado con pinot noir y chardonnay (las uvas blancas proceden de la prestigiosa Côte des Blancs), Belle Époque ha iluminado los eventos más glamurosos que se celebran en el Principado de Mónaco (esta añada 2004 se sirvió en la boda del príncipe Alberto) y ha protagonizado secuencias inolvidables en películas de Woody Allen.

El ensamblaje de los distintos vinos provienen de 6 históricos crus de Champagne. Más de seis años de crianza en las bodegas de Perrier-Jouët.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Vista: color dorado pálido brillante con destellos verdes y un cordón de burbujas finas y vibrantes.

Nariz: es delicado, elegante y muy fresco. Aromas a flores blancas (flor de lima y espino, trébol blanco), pera, melocotón, jengibre fresco e hinojo con toques exóticos de piña.

Boca: tiene un ataque delicado, frágil y cremoso. Estructurado en torno a un núcleo mineral, con buena acidez sin llegar a ser agresiva. Final largo y persistente.

### Maridaje

Perfecto con un aperitivo pero también con mariscos, langostinos, vieiras o carnes blancas o de corral.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PERRIER JOUËT BLANC DE BLANCS

PERNOD RICARD

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

6153

### Tipo

Champagne Brut Nature

### Términos

Ubicada en Epernay

### Variedad

100% Chardonnay

### Elaboración

Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs proviene de un viñedo excepcional —donde se engloban las mejores parcelas de la Côte des Blancs— que confiere a los chardonnays, tan predominantes en los champagnes de la Maison, toda la riqueza de su aroma floral.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Vista: amarillo pálido / Reflejos verdosos / Burbuja fina y persistente  
Nariz: Intensidad alta / Delicado / Flores blancas / Fruta amarilla / Naranja confitada / Vainilla  
Boca: Fresco / Mineral / Delicado / Con cuerpo

### Maridaje

Caviar / Langosta / Vieiras



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PHILIPPONNAT R. RÉSERVE NON DOSÉ

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3544: 3/4

3542: Magnum 1,5 l.

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

65% Pinot Noir, 30%  
Chardonnay, 5% Pinot Meunier.

### Elaboración

La ausencia total de azúcar permite que todas las cualidades constitutivas del vino brillen en esta cuvée y ofrece una sutil alianza entre precisión aromática (notas de limón, ralladura de naranja), mineralidad y vinosidad.

Primera prensa de uvas del corazón de Champagne, mayoritariamente Grands y Premiers Crus. De un 20 a un 30% de vinos reserva gestionados en solera y envejecidos en madera para incorporar vinos viejos sin perder

frescura.

Vinificación tradicional evitando cualquier oxidación prematura. Fermentación maloláctica parcial y crianza en bodega de los vinos reserva para permitir que los aromas ganen complejidad. Sin dosificación (0 g/l) para no enmascarar el carácter del vino y su pureza.

Crianza sobre lías en las bodegas de la Casa a una temperatura constante de 12°C durante tres años, mucho más que el mínimo legal de quince meses.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Color oro pálido. Espuma fina y persistente  
Nariz de tila, flor de vid y espinos.  
Entrada directa y pura, con notas cítricas y una preciosa vivacidad sin agresividad. Final largo y claro con notas de pan caliente y manzana fresca.

### Maridaje

Es un vino de aperitivo lleno de frescura que marida perfectamente con pescados y mariscos crudos, y realza la cocina japonesa.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE ROSÉ

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3545

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

75% Pinot Noir, 20%  
Chardonnay, 5% Pinot Meunier.

### Elaboración

Color claro y sabor intenso se combinan para este vino fresco y elegante. Fiel al estilo de la Casa, la cuvée Royale Réserve Rosé se caracteriza por la finura de su bouquet donde los aromas frutales se revelan complejos. En boca el ataque es preciso y en las notas frutales destacan toques especiados.

Vinificación tradicional evitando cualquier oxidación prematura. Fermentación maloláctica y encubado de parte de los vinos para que los aromas ganen complejidad. El vino tinto tranquilo y el Pinot Noir saignée rosado de Mareuil-sur-Ay y Riceys se obtienen por maceración y se incorporan entre un 7 y un 8% para obtener

un rosado de color delicado y con un fuerte sabor afrutado. Dosificación cruda moderada (9 g/l) para mantener el equilibrio entre frescor, frutalidad y vinosidad, sin enmascarar el carácter del vino y su pureza. Crianza sobre lías en las bodegas de la Casa a una temperatura constante de 12°C durante 3 a 4 años, mucho más que el mínimo legal de quince meses.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Color rosa salmón, evolucionando hacia reflejos cobrizos. Mousse fina, cremosa y persistente. Primera nariz de frutos rojos, con notas de cerezas y fresas silvestres. Con el tiempo aparecen notas de cítricos y piel de pomelo. Ataque elegante y puro. En boca es pleno y amplio, acompañado de una buena acidez y una ligera astringencia que resalta la fruta.

### Maridaje

Este elegante Rosado, perfecto como aperitivo, marida de maravilla con carnes y pescados ahumados, embutidos así como postres de frutos rojos.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Denominación de Origen

D. O. AOC Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3546

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

Primera edición exclusivamente  
de Premiers y Grands Crus.  
100% Pinot Noir de la Montaña  
de Reims y de nuestros viñedos  
de Mareuil-sur-Ay y Avenay.

### Elaboración

Una mezcla ambiciosa  
construida alrededor de los  
grandes terruños de Pinot Noir  
de Ay y Mareuil-sur-Ay, la cuvée  
Blanc de Noirs Brut es un vino  
elaborado sólo en grandes  
añadas: es el resultado de una  
cuidadosa selección de los  
mejores vinos del año. Vinosa y  
potente, esta añada permanece,  
sin embargo, llena de elegancia  
y frescura.

Vinificación tradicional evitando  
cualquier oxidación prematura.  
Fermentación maloláctica parcial

de vinos en tinas, vinificación  
libre de maloláctica de vinos  
elaborados en madera.  
Dosificación extra brut (4,25 g/l)  
para mantener el equilibrio entre  
frescor y vinosidad y no  
enmascarar el carácter del vino y  
su pureza.

Crianza de al menos cinco a  
siete años para obtener la mayor  
complejidad del vino y resaltar  
los aromas secundarios y  
terciarios, marcas de una crianza  
prolongada sobre lías.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

### Maridaje

Se puede disfrutar solo o como  
acompañamiento de una comida  
completa.

Tagine de pollo con albaricoques  
y almendras. Para realzar  
terrinas y foie gras. Servir frío,  
entre 8 y 9°C como aperitivo y  
entre 10 y 12°C con la comida.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PHILIPPONNAT GRAND BLANC VINTAGE

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Denominación de Origen

D. O. AOC Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3547

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variiedad

100% Chardonnay de los  
pueblos de Mesnil sur Oger,  
Oger, Vertus, Trépail y Grauves.

### Elaboración

Aunque de textura bastante  
intensa y cremosa, este vino  
tiene la ligereza y finura de un  
gran Blanc de Blancs. Zumo de  
primera prensa procedente  
exclusivamente de parcelas  
Grand Cru y Premier Cru.  
Vinificación tradicional evitando  
cualquier oxidación prematura.  
Fermentación maloláctica parcial  
de vinos en tinas, vinificación  
libre de maloláctica de vinos  
elaborados en sotobosque. Vino  
elegante, manteniendo un

equilibrio entre frescor, aromas  
florales y vinosidad. Dosificación  
extracrudo (4,25 g/l)  
conservando la pureza y nobleza  
de su origen.

Crianza de siete a nueve años  
para obtener la mayor  
complejidad del vino y resaltar  
los aromas secundarios y  
terciarios, marcas de una crianza  
prolongada sobre lías.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Color dorado claro, espuma fina  
y abundante.

Nariz vivaz y expresiva,  
combinando aromas de cítricos,  
ralladura de limón y yuzu.

Cremoso, con notas cítricas,  
bergamota. El final es fresco y  
elegante con una hermosa  
mineralidad.

### Maridaje

Es el compañero preferido de los  
crustáceos. Ideal como aperitivo.  
Para acompañar pescados y  
mariscos: camarones, langosta,  
ya sea escalfados o en salsa con  
mantequilla blanca. Servir entre  
6 y 8°C para el aperitivo o entre  
9 y 11°C durante la comida.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

## ARZUAGA®

www.arzuaganavarro.com



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## PHILIPPONNAT CLOS DES GOISSES

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Denominación de Origen

D. O. AOC Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3548

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km.325 en Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

### Variiedad

Pinot Noir 71% Chardonnay 29%.

### Elaboración

Clos des Goisses es el más potente de Champaña. Proviene de una ladera de pura tiza, en Mareuil-sur-Ay, cuya pendiente de 45° en la antigua Champaña, "Gois o Gousse" significa una ladera muy empinada. Este vino, siempre añejo y de muy baja dosificación, vinificado principalmente en madera, sin fermentación maloláctica, se caracteriza por una plenitud y longitud excepcionales.

Sin fermentación maloláctica, por lo que la acidez natural compensa la gran potencia del terroir.

Crianza prolongada durante al

menos ocho años.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Precioso vestido dorado con cordón bastante persistente. Primera nariz muy expresiva y fresca que se expresa con notas de frutas amarillas, ciruela mirabel y ciruela Reina Claude. Al airearse revela notas florales: flor de vid y flor de acacia. El final es ligeramente tostado. Afrutado e intenso, de textura envolvente, notas de fruta fresca, miel y tila. El final presenta una tensión mineral y un agradable final salino.

### Maridaje

Especialmente destinado a la gastronomía. Mineral e intenso, forma alianzas inolvidables con platos de gran sabor: caza, trufa, caviar o queso.

Un gran vino antes de ser un gran champán, Clos des Goisses forma alianzas inolvidables con platos de gran sabor: caza, trufas, caviar o incluso los mejores quesos tiernos. En su juventud encontrará bonitos maridajes con los mejores quesos tiernos. En su juventud encontrará estupendos maridajes con mariscos y carnes blancas. Para airearlo conviene decantarlo antes de servirlo.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



Bodegas Arzuaga Navarro s.l.

**ARZUAGA®**

www.arzuaganavarro.com



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## PHILIPPONNAT ROYALE BRUT RESERVA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

1,5 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3556: 3/4

3543: Magnum 1,5 l.

### Tipo

Espumoso con DO Champagne

### Producción

Vinificación:

### Términos

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid,  
Km.325 en Quintanilla de  
Onésimo (Valladolid)

### Variedad

65% Pinot noir, 30%  
Chardonnay, 5% Meunier

### Elaboración

La vinificación es con métodos tradicionales para evitar la oxidación prematura. Maloláctica parcial. Los vinos de reserva realizan una crianza en bodega para desarrollar aromas más complejos. Dosage moderado (8 gramos/litro).

El envejecimiento es una crianza sobre lías en la bodega

subterránea a una temperatura constante de 12°C durante 3 años.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Vista: dorado intenso con destellos ambarinos. Burbuja delicada y persistente.

Nariz: aromas florales, tilo y pan ligeramente tostado. Cítricos y miel.

Boca: afrutada (con recuerdos de grosella roja, frambuesas, uva madura) pleno, generoso y largo. Notas ligeras de galletas y pan recién horneado en su largo final.

### Maridaje

Una buena idea para acompañar este Philipponnat Royale Réserve Brut son aperitivos y canapés y entrantes.

Perfecto con carnes blancas, calientes y frías, aves, embutidos, aperitivos fríos, pescados, mariscos.

### Premios

Un vino espumoso valorado con 4 puntos sobre 5 según los usuarios de Drinks&Co y ha sido calificado con puntuación de robert parker: 91 y puntuación de wine spectator: 91.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**terraselecta**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## POL COCHET BRUT

GRUPO TERRASELECTA

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3558

### Términos

Bod. Sas Gremillet  
-Balnot-sur-Laignes -Troyes-  
Francia-

### Variedad

35% Chardonnay y 65% Pinot  
Noir

### Elaboración

Pol Cochet Brut es un  
Champagne francés de burbuja  
fina elaborado con uva  
Chardonnay y Pinot Noir por  
SAS Gremillet mediante cosecha  
manual a madurez óptima y con  
una crianza sobre lías durante  
15 meses.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Visual: es de color amarillo  
pálido con reflejos verdes.  
Nariz: destaca por su aroma  
limpio, intenso y afrutado con  
notas florales, dominando el  
limón confitados.

Boca: es fresco, franco y  
elegante, con una gran  
mineralidad. Sus sabores  
tostados le confieren toda su  
intensidad. Tiene un final

elegante y una gran persistencia.

### Maridaje

Aperitivos, mariscos y pescados.  
Pol Cochet Brut es ideal para  
acompañar aperitivos o una tarta  
de limón.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# AGT

## CHAMPAGNES EXCLUSIVOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## DELAVENNE BLANC DE BLANCS

### AGT CHAMPAGNES

#### Denominación de Origen

D. O. Champagne

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

3554

#### Tipo

Champagne

#### Términos

6 rue de Tours-sur-Marne  
(Champaña-Ardenas) Bouzy  
(Francia)

#### Variación

100% Chardonnay Grand cru

#### Elaboración

Nuestra cuvée Blanc de Blancs 100% Chardonnay proviene de una sola cosecha de nuestro viñedo Grand Cru de CRAMANT, en la Côte des Blancs. De color amarillo claro con reflejos verdes, su fina burbuja y sus atributos perfumados lo convierten en un champán vivificante y elegante. Terruño: La cuna del Blanc de Blancs. Laderas gredosas, orientadas hacia el este. Vinificación: En inox, con levaduras indígenas, zero herbicidas, sin fermentación malo-láctica y sin paso al frío, a fin de asegurar un

envejecimiento óptimo y preservar las notas y aromas del terruño.

Envejecimiento: 36 meses

mínimo sobre las lías

Dosage: 7.8 g

Dégorgement: 4 a 6 meses antes de su comercialización

#### Grado alcohólico

12% vol.

#### Notas de Cata

Aromas de frutos frescos y cítricos. Boca sedosa con notas de manzana verde, hierbas frescas, limón y almendras tostadas. Gran armonía y equilibrio. Fresco y largo final en boca.

#### Maridaje

Al aperitivo, con pescado rico (salmón, atún...) marisco, pollo o pescado frito, lomo de cerdo, quesos ...

#### Premios

Medalla de Oro Concurso ELLE A TABLE 2018 y 201



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**AGT**

CHAMPAGNES  
EXCLUSIVOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DELAVENNE ROSE MARNE

AGT CHAMPAGNES

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3540

### Variedad

43% Pinot Noir  
40% Chardonnay  
17% Bouzy Rouge

### Elaboración

Su color y sus aromas de frutas y flores dictaron su nombre al Champagne Brut Rosé de Maison Delavenne, haciéndose eco de la hermosa rosa histórica del departamento de Marne. La cuvée Rose Marne - Brut Rosé combina Chardonnay, Pinot Noir y Bouzy Rouge. Su tez frambuesa y su franca nariz de fresas y moras lo hacen irresistiblemente seductor.

### Grado alcohólico

12,5 vol.

### Notas de Cata

Generoso y elegante. Aromas de frutos rojos, manzana roja asada al horno, especias, pétalos de rosa.

### Maridaje

Perfecto como aperitivo y con

postres de chocolate o frutos rojos.

### Premios

- 1\* GUÍA HACHETTE 2020
- Medalla de Oro Concurso ELLE A TABLE 2019
- Ganador 2022 The Wine Merchant Top 100
- 91 Puntos Wine Spectator
- 92 Puntos The Champagne Guide 2020-2021 Tyson Stelzer



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS

## AGT

CHAMPAGNES  
EXCLUSIVOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## DELAVENNE BALBIACUS

### AGT CHAMPAGNES

#### Denominación de Origen

D. O. Champagne

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Código

3638

#### Variedad

100% Pinot Noir de Bouzy

#### Elaboración

El Grand Cru Blanc de Noirs Balbiacus es un nuevo lanzamiento de Champagne Delavenne que capturó nuestra atención de inmediato al probar su impecable gama.

Delavenne es un destacado productor familiar con sede en Bouzy que elabora champanes elegantes, orgánicos y aptos para veganos exclusivamente a partir de sus viñedos Grand Cru. La mínima intervención y la ausencia de fermentación maloláctica significan que los vinos son limpios y vivos con una pureza distintiva.

#### Grado alcohólico

12,5% vol.

#### Notas de Cata

Elaborado con 100 % Pinot Noir, este hermoso champán es de color dorado pálido en la copa y tiene un aroma tostado a brioche, frutos rojos y matices

minerales. El paladar es redondo y suave debido a sus 4 años de crianza en botella y termina con una maravillosa frescura y vitalidad que simplemente te pide que vuelvas a tomar otro sorbo. Poderosamente impresionante.





**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## CAVA PEÑALBA LÓPEZ

BODEGAS PEÑALBA LÓPEZ FINCA TORREMILANOS

### Denominación de Origen

D. O. Cava

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Código

3551

### Tipo

Cava Brut Nature

### Términos

Finca Torremilanos se encuentra en pleno corazón de la Ribera de Duero, cerca de la ciudad de Aranda de Duero.

### Variedad

90% Macabeo, 10% Chardonnay

### Elaboración

Método tradicional Champenoise. Crianza mínima de 18 meses con sus lías en botella antes del degüelle. Cava Brut Nature "Zéro Dosage". Cavas elaborados bajo los preceptos de la agricultura biodinámica.

### Grado alcohólico

12,5% vol.

### Notas de Cata

Un cava elaborado en bodegas Torremilanos, en plena Ribera del Duero, el único que se elabora en esta zona. Amarillo

paja brillante, burbuja muy fina y persistente. Muy cremoso en el paladar y de viva acidez que lo hace fresco y untuoso, con un toque cítrico muy apropiado para acompañar aperitivos, arroces y un buen lechazo al horno.

### Maridaje

Pescados al horno, Jamón Ibérico y Postres con frutos secos.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FREIXENET MIONETTO BRUT

### PROSECCO

#### FREIXENET

#### Denominación de Origen

D. O. Treviso

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3718

#### Tipo

Espumoso

#### Términos

Italia

#### Variedad

Elaborado principalmente a partir de uvas Glera

#### Elaboración

El Prosecco Espumoso Mionetto Prosecco Brut de la Denominación de Origen D.O.C. Treviso es una deliciosa bebida espumosa elaborada en Italia según las normas y regulaciones establecidas por la Denominación de Origen Prosecco. Este prosecco es elaborado a partir de la cepa Glera, cultivada en las mejores parcelas de la región de Treviso. Utiliza el método Charmat, donde la fermentación secundaria se realiza en grandes tanques, lo que resulta en burbujas suaves y agradables.

#### Grado alcohólico

11% vol.

#### Notas de Cata

Vista: De color luminoso amarillo paja.

Nariz: se caracteriza por una combinación de aromas florales y sabores que van desde las flores a las frutas: miel, acacia, albaricoque.

Boca: resulta suave, pero seco en el paladar.

#### Maridaje

Extremadamente versátil en el maridaje, a este espumoso le encantan las verduras, las setas, el pescado a la plancha y casi cualquier preparación a base de pescado.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FREIXENET BLANC DE BLANCS

### FREIXENET

#### Denominación de Origen

D. O. Cava

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3704: 3/4

#### Tipo

Brut

#### Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

#### Variedad

Uvas: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

#### Elaboración

Para elaborar Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature se obtiene el mosto mediante prensas neumáticas. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio, el mosto se traslada por variedades, a los depósitos de fermentación de acero inoxidable, para fermentar a temperatura controlada. En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 15 y 20 días, y después de una serie de

trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde efectuará la segunda fermentación en botella.

#### Grado alcohólico

12% % vol.

#### Notas de Cata

Vista: Color amarillo pajizo pálido

Nariz: Nariz compleja, con mezclas de aromas de frutas cítricas verdes, frutas de árbol, manzana, ligeros aromas tostados y frutos secos, almendra verde y notas de pastelería.

Boca: Muy seco al paladar, suave y agradable sensación carbónica, con buen equilibrio acidez-cuerpo. Fresco, franco y rico en sabores. Notas cítricas.

#### Maridaje

Pescados azules, marmitako y quesos curados



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FREIXENET ELYSSIA GRAN CUVÉE

### FREIXENET

#### Denominación de Origen

D. O. Cava

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3702

#### Tipo

Vino espumoso

#### Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

#### Varietad

Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir.

#### Elaboración

El Chardonnay es una variedad temprana y la vendimia empieza a mediados de agosto. Los vinos que se obtienen de esta variedad son muy elegantes, aportando aromas florales (acacia), dulces (miel), como de frutas maduras (piña, melocotón). Son vinos con alta intensidad aromática y contenido en grado alcohólico y acidez también alto. Otro porcentaje importante de este producto está constituido por dos de las variedades tradicionales de la zona del Penedès: Macabeo y Parellada. Un mínimo de 10 meses de crianza en botella.

#### Grado alcohólico

12% vol.

#### Notas de Cata

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Limpio y brillante. Burbuja fina y excitante que forma un rosario permanente y una ligera corona. Agradables aromas a flor de acacia y miel en un fondo elegante de frutas maduras (piña, melocotón, manzana Reineta). Entrada en boca suave y melosa. Vuelven los sabores a frutas en el paso de boca, cítricos verdes, que le dan una agradable acidez. Presenta un final largo y armónico.

#### Maridaje

Cava ideal para maridar con aperitivos de mar y pescados en salsa verde. Las aves se portan muy bien, quesos blandos, pastas con salsas de crema o mantequilla. Una opción un poco más original son los platos de la cocina asiática como sashimis de pescado, empanadillas o curris con leche de coco. Sorprende con: Pescado frito y patatas chips!



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CORDON NEGRO BRUT

FREIXENET

### Denominación de Origen

D. O. Cava

### Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

### Código

3714: 20 cl.

### Tipo

Cava

### Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

### Variedad

Macabeo, Xarello y Parellada

### Elaboración

Se elabora con tres tipos de dosage distintos: Brut, Seco y Semi Seco. Brut 9 g/l, Seco 20 g/l, Semi Seco 38 g/l. Crianza entre 12 y 18 meses.

### Grado alcohólico

11,50% vol.

### Notas de Cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos, brillante. Burbuja abundante, fina y persistente, muy integrada, buen desprendimiento de carbónico formando buena corona.

Aromas finos y delicados, predominando los tonos de fruta

verde (manzana, pera) ligeros matices de fruta tropical madura (plátano, notas de piña), fondos cítricos y de hierbas frescas, muy bien armonizados con aromas de crianza media.

Fresco en boca, buen comportamiento del carbónico, amplio en sabores apareciendo de nuevo las notas de fruta verde y cítricos.

Ligero, con vía retronasal limpia y elegante.

### Maridaje

Carne de caza, entrantes, huevos, pastas y arroces.

### Premios

Londres, Reino Unido Medalla de bronce

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2018

Londres, Reino Unido Medalla de plata

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2018

Londres, Reino Unido Medalla de bronce

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021

Londres, Reino Unido Medalla de oro

MUNDUS VINI SPRING 2021 Neustadt, Alemania



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FREIXENET ELYSSIA ROSÉ

### FREIXENET

#### Denominación de Origen

D. O. Cava

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Código

3717

#### Tipo

Cava

#### Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

#### Variedad

Pinot noir y Trepát

#### Elaboración

Freixenet Elyssia Rosé le elabora una vez con una maceración de las uvas dentro de la prensa neumática de 5-6 horas para darle color al mosto antes de ser prensado. Al transcurrir este tiempo, éste mosto fue separado de sus hollejos con un ligero prensado y trasvasado a depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Por medio de un desfangado estático, se clarificó antes de sembrar levaduras propias seleccionadas y empezar el proceso de vinificación.

El vino base obtenido, fue embotellado, y tras la adición de levaduras y azúcares se dejó

criar en el reposo de sus cavas durante un mínimo de 10 meses en rima. Freixenet Elyssia Rosé tuvo una adición de 9 gramos por litro de azúcares en el dosage después de ser degollado.

#### Grado alcohólico

12% vol.

#### Notas de Cata

Color rosa frambuesa de intensidad media, con burbuja abundante, vivaz y de tamaño medio. Afrutado con intensos aromas de frutos rojos como frambuesas, grosellas y cerezas. En boca es frutal, sabroso y goloso con una acidez refrescante, fácil de beber y con un final largo

#### Maridaje

Este rosado combina bien con platos intensos y complementa comidas más pesadas. Acompáñalo con una tabla de embutidos, un buen jamón ibérico con pan tostado con tomate o un cerdo asado con manzanas especiadas al horno. También marida bien con salmón o trucha, así como con paellas españolas y risottos, comida tailandesa y platos agri-dulces. Es sorprendentemente bueno con: ¡sándwiches de PB&J!



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



*Freixenet*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FREIXENET SEMI BLANC DE BLANCS

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3711

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)

Variedad

Cava



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DRAPPIER MILLESIMÉ

BODEGA CVNE

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2654

### Tipo

Champagne blanco

### Términos

Champaña, Côte des Bar

### Variedad

Pinot Noir 60%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 10%

### Elaboración

La idea de la Millésime Exception es capturar las estaciones de un año en la copa. En esta cuvée, tras el vino, se esconde el clima de un año extraordinario y excepcional. El terroir se desmarca, dando prioridad a las cuatro estaciones.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Una nariz muy compleja y rica que revela matices de frutas blancas, almendra y jengibre fresco. En boca es ligeramente cremoso, fresco y con un toque de brioche. Un toque floral

atestigua la alta proporción de Chardonnay, mientras que la intensidad del Pinot Noir se expresa en frutos rojos y atractivas notas amargas.

### Maridaje

Perfecto con lubina a la plancha al limón y anís, risotto, lenguado a la plancha, blanqueta tradicional de ternera, Troyes andouillette au Champagne, boudin blanc, Bleu des Causses.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



## BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## ROGER GOULART BRUT NATURE

BODEGA CVNE

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2649

### Tipo

Cava

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

40% Xarel-lo , 30% Macabeo,  
30% Parellada

### Elaboración

Elaboración de variedades por separado. Las uvas son refrigeradas previamente al prensado (para evitar pérdida de aromas). Rendimientos de prensado de mosto del 50%. Desfangado estático a baja temperatura. Fermentación de los mostos a 16-18°C con levadura seleccionada. Vinos bases con un componente ácido importante y un pH bastante bajo para poder realizar una crianza larga. Tras el tiraje, se realiza la segunda fermentación y crianza en cavas situadas a 30 metros de profundidad, a una temperatura constante todo el año de 14°C. Crianza mínima 24 meses.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Cava de color amarillo pálido, limpio, brillante, con un buen desprendimiento de finas burbujas y ligera formación de corona en la superficie. En nariz, sensaciones muy frescas con predominio de frutas blancas y cítricas, un punto floral, sobre un fondo de crianza sobre levadura con recuerdos tostados y pastelería. En boca es seco, con una viva acidez, muy agradable y carbónico bien integrado en el conjunto. Final bastante persistente y fresco, con persistencia de las notas afrutadas y ligeros tostados. Se recomienda consumir a una temperatura entre 6°C y 8°C y el uso de cubiteras para mantener la temperatura durante el servicio.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DRAPPIER SANS AJOUT DE SOUFRE

BODEGA CVNE

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2655

### Variedad

Pinot Noir

### Elaboración

Drappier Brut Nature Sans Soufre es un champagne sin azufre añadido y sin dosificación, elaborado 100% con Pinot Noir, con un carácter fresco y mineral.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Sus notas de pera, limón y avellanas crean una experiencia gustativa pura y vibrante.

### Maridaje

Perfecto como aperitivo o con mariscos, sashimis y queso de cabra fresco



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## DRAPPIER CLAREVALLIS

BODEGA CVNE

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2605

### Tipo

Espumoso

### Términos

Drappier

### Varietal

75% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier  
10% Chardonnay  
5% Blanc Vrai (Pinot Blanc)

### Elaboración

La añada CLAREVALLIS (nombre en latín de la Abadía de Clairvaux, construida por San Bernardo) procede de uvas cultivadas de forma ecológica en la ladera de Urville, plantada ya en la época cisterciense. Clarevallis es la expresión del paisaje y la tierra que el hombre ha mantenido desde el siglo XII.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Los Drappier son champanes coloridos, generosos en sus

aromas, que se expresan en boca por su vinosidad terrosa. Encontramos una dimensión franca y sin adornos del terroir, vinificado con dosis mínimas de azufre .

### Maridaje

Ideal como aperitivo o con ceviche de dorada y mariscos.

### Premios

94/100 La Revue du Vin de France 2021  
91/100 The Drink Business - The Global Organic Masters 2020  
90/100 Catado - agosto de 2020



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## J. CHARPENTIER TRADITION BRUT

BODEGA CVNE

### Denominación de Origen

D. O. AOC Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

2628

### Tipo

Espumoso

### Términos

Barrio de la estación, s/n  
26200 Haro, La Rioja  
España

### Variedad

Pinot Noir, Pinot Meunier

### Elaboración

Elaborado con uvas procedentes de sus mejores crus, Tradition Brut es el buque insignia de J. Charpentier, una de las bodegas abanderadas de la Pinot Meunier en el Valle del Marne. Un 95% de esta variedad se combina con un pequeño aporte de Pinot Noir en este espumoso francés ensamblado con vinos de reserva envejecidos durante dos años, tras su fermentación maloláctica. Es un brut muy aromático con notas sobresalientes de cítricos y un paso por boca redondo. Primera fermentación alcohólica únicamente en tinas termorreguladas seguida de

fermentación maloláctica y ensamblaje con vinos reserva almacenados en tinas a temperatura controlada. Tiempo de crianza sobre lamas: 18 a 24 meses.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Color: Dorado claro, burbuja fina y abundante.

Nariz: Fresco de cítricos ligeramente tostados y confitados. Muy expresivo.

Boca: Magnífico y redondo con suavidad. Fino y muy elegante.

### Maridaje

Pescados, crustáceos y quesos.

### Premios

Decanter 2022: Plata

Decanter 2021: Bronce

Vignerons Independents

Concours 2022: Bronce

Seleccionado para Le Guide

Hachette des Vins 2022

Concours Mondial des

Féminalise Paris 2020: Plata



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## BOLLINGER CUVÉE

BOLLINGER

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3650

### Tipo

Champagne Brut

### Variedad

60 % Pinot Noir, 25 %  
Chardonnay y 15 % Meunier

### Elaboración

La delicada combinación de la expresión de una sola cosecha y una mayoría de vinos de reserva, algunos de los cuales han sido envejecidos en barricas magnum durante 7 a 15 años. Special Cuvée se compone de más del 85 % de uvas Grand Cru y Premier Cru de las tres principales variedades de Champagne. Su periodo de crianza en bodega es más del doble del exigido por la denominación de origen. Su dosificación es moderada, entre 6 y 7 gramos por litro. Una hermosa complejidad aromática. Esta cuvée especial es el resultado de una mezcla precisa de varias añadas, pero sobre todo de vinos de reserva, que le aportan toda su estructura y la

convierten en un referente del estilo Bollinger.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Un tono dorado, un rasgo distintivo de las variedades de uva tinta. Burbujas muy finas. Una complejidad aromática muy bella con aromas de fruta madura y especias: notas de manzana asada, compota y melocotón. En boca, se aprecia una sutil combinación de estructura, persistencia y vivacidad. Las burbujas son tan finas como el terciopelo. Al degustarlo, se revelan aromas de pera, brioche y especias, junto con notas de nuez fresca.

### Maridaje

Carpaccio de vieiras y trufa



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## BOLLINGER ROSÉ

BOLLINGER

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3652

### Tipo

Champagne Rosé Brut

### Variedad

Bollinger Rosé es una mezcla de más del 85 % de vinos Grand Cru y Premier Cru. Se compone de un 62 % de Pinot Noir, un 24 % de Chardonnay y un 14 % de Meunier. El vino tinto, al que se le añade solo un 5 % o un 6 % debido a su intensidad, define su estilo.

### Elaboración

La adición de un excelente vino tinto procedente de las parcelas Poirier Saint-Pierre y Montboeuf en Verzenay, o de las de Aÿ según la añada, cultivadas de la misma manera que las viñas de la legendaria parcela La Côte aux Enfants, le confiere una potencia aromática singular. Y también una brillantez, una presencia y una delicadeza que caracterizan a los grandes coupages.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Un vestido con reflejos dorados combinado con la intensa profundidad de un gran vino tinto.

La elegancia de los frutos rojos pequeños con notas de grosella, cereza y fresa silvestre. Un toque especiado que vincula el Bollinger Rosé con el estilo Special Cuvée.

En boca, se aprecia una sutil combinación de estructura, persistencia y vivacidad, con notas tánicas que recuerdan a la adición de vino tinto; burbujas finas y aterciopeladas; y aromas de frutos rojos silvestres.

### Maridaje

También es perfecto para un picnic de verano, como aperitivo o con un postre afrutado y ligeramente dulce.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## BOLLINGER PN VZ19

BOLLINGER

### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3655

### Tipo

Champagne Blanc de Noirs

### Variación

El resultado de un Blanc de Noirs elaborado con 100% Pinot Noir.

### Elaboración

Cada una de estas nuevas interpretaciones representa la visión de Bollinger sobre el Pinot Noir y sus terruños. Cada nueva cuvée, fruto de la unión de una añada base (2019) con una mezcla de terruños (predominantemente Verzenay) y vinos de reserva, saca a la luz nuevas propiedades, revelando matices inesperados y expresiones sensoriales únicas en una nueva demostración de nuestra experiencia y saber hacer. Una vez más, PN VZ19 celebra lo excepcional. Su dosificación es moderada, de 6 gramos por litro. Su maduración es más del doble de la permitida por las normas de la Denominación de Origen.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Oro brillante.

Un aroma muy expresivo y afrutado, donde las frutas de huerta se combinan con notas de frutos rojos e incluso exóticos. Una sinfonía de aromas delicados y etéreos donde cada fragancia se fusiona en perfecta armonía.

En boca, se aprecian todos los aromas frutales, con notas de fruta blanca y cítricos que se combinan con la acidez de la manzana Granny Smith, la jugosidad del melocotón de vid y la vibrante naranja sanguina. Su textura suave y sedosa da como resultado un vino sumamente elegante. Un toque salino en el final aporta un matiz de complejidad a esta nueva edición.

### Maridaje

Se aconseja como aperitivo, pero puede acompañar cualquier plato.



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ



## AYALA BRUT MAJEUR

BOLLINGER

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3657

### Tipo

Champagne Brut

### Variedad

40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir

### Elaboración

Brut Majeur representa a la perfección el estilo AYALA. La Chardonnay, variedad emblemática, presente en un 55 % en esta cuvée, expresa toda su pureza y su elegancia. El mismo espíritu depurado lo encontramos en el bajo dosaje y en la vinificación en depósitos de acero inoxidable, garantes del respeto de los aromas primarios. Una crianza prolongada de 3 años en bodega subterránea aporta un toque final a esta cuvée donde el equilibrio y la precisión coexisten con finura y elegancia.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Color: Oro pálido, burbuja fina  
Aroma: Expresiva, delicadamente cítrica, flores y frutas blancas

Boca: Equilibrada y fresca, precisa y afrutada

### Maridaje

Brut Majeur es un champagne de aperitivo por excelencia, aunque podrá acompañar cada instante de la comida: pescados blancos, mariscos, aves de corral o tabla de quesos



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## BOLLINGER CUVÉE CON ESTUCHE

BOLLINGER



### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3650

### Tipo

Champagne Brut

### Variedad

60 % Pinot Noir, 25 %  
Chardonnay y 15 % Meunier

### Elaboración

Verdadera referencia para quienes buscan un champagne potente y auténtico, el Champagne Bollinger Special Cuvée está destinado a ser descubierto incluso por los más conocedores. En su elegante estuche, un cofre perfecto para regalar o autoregalarse. La delicada combinación de la expresión de una sola cosecha y una mayoría de vinos de reserva, algunos de los cuales han sido envejecidos en barricas magnum durante 7 a 15 años. Special Cuvée se compone de más del 85 % de uvas Grand Cru y Premier Cru de las tres principales variedades de Champagne. Su periodo de crianza en bodega es más del doble del exigido por la denominación de origen. Su

dosificación es moderada, entre 6 y 7 gramos por litro.

Una hermosa complejidad aromática

Esta cuvée especial es el resultado de una mezcla precisa de varias añadas, pero sobre todo de vinos de reserva, que le aportan toda su estructura y la convierten en un referente del estilo Bollinger.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Un tono dorado, un rasgo distintivo de las variedades de uva tinta. Burbujas muy finas. Una complejidad aromática muy bella con aromas de fruta madura y especias: notas de manzana asada, compota y melocotón.

En boca, se aprecia una sutil combinación de estructura, persistencia y vivacidad. Las burbujas son tan finas como el terciopelo. Al degustarlo, se revelan aromas de pera, brioche y especias, junto con notas de nuez fresca.

### Maridaje

Carpaccio de vieiras y trufa



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## BOLLINGER ROSÉ CON ESTUCHE

BOLLINGER



### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3652

### Tipo

Champagne Rosé Brut

### Variedad

Bollinger Rosé es una mezcla de más del 85 % de vinos Grand Cru y Premier Cru. Se compone de un 62 % de Pinot Noir, un 24 % de Chardonnay y un 14 % de Meunier. El vino tinto, al que se le añade solo un 5 % o un 6 % debido a su intensidad, define su estilo.

### Elaboración

Presentado en un elegante estuche ideal para regalar. La adición de un excelente vino tinto procedente de las parcelas Poirier Saint-Pierre y Montboeuf en Verzenay, o de las de Aÿ según la añada, cultivadas de la misma manera que las viñas de la legendaria parcela La Côte aux Enfants, le confiere una potencia aromática singular. Y también una brillantez, una presencia y una delicadeza que caracterizan a los grandes coupages.

### Grado alcohólico

12% vol.

### Notas de Cata

Un vestido con reflejos dorados combinado con la intensa profundidad de un gran vino tinto.

La elegancia de los frutos rojos pequeños con notas de grosella, cereza y fresa silvestre. Un toque especiado que vincula el Bollinger Rosé con el estilo Special Cuvée.

En boca, se aprecia una sutil combinación de estructura, persistencia y vivacidad, con notas tánicas que recuerdan a la adición de vino tinto; burbujas finas y aterciopeladas; y aromas de frutos rojos silvestres.

### Maridaje

También es perfecto para un picnic de verano, como aperitivo o con un postre afrutado y ligeramente dulce.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



**CHAMPAGNE  
BOLLINGER**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## BOLLINGER PN VZ19 CON ESTUCHE

BOLLINGER



### Denominación de Origen

D. O. Champagne

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Código

3655

### Tipo

Champagne Blanc de Noirs

### Variedad

El resultado de un Blanc de Noirs elaborado con 100% Pinot Noir.

### Elaboración

Presentada en botella con estuche, esta cuvée hará las delicias de los amantes que buscan la pureza del Pinot Noir de Champaña. Cada una de estas nuevas interpretaciones representa la visión de Bollinger sobre el Pinot Noir y sus terruños. Cada nueva cuvée, fruto de la unión de una añada base (2019) con una mezcla de terruños (predominantemente Verzenay) y vinos de reserva, saca a la luz nuevas propiedades, revelando matices inesperados y expresiones sensoriales únicas en una nueva demostración de nuestra experiencia y saber hacer. Una vez más, PN VZ19 celebra lo excepcional. Su dosificación es moderada, de

6 gramos por litro. Su maduración es más del doble de la permitida por las normas de la Denominación de Origen.

### Grado alcohólico

13% vol.

### Notas de Cata

Oro brillante. Un aroma muy expresivo y afrutado, donde las frutas de huerta se combinan con notas de frutos rojos e incluso exóticos. Una sinfonía de aromas delicados y etéreos donde cada fragancia se fusiona en perfecta armonía. En boca, se aprecian todos los aromas frutales, con notas de fruta blanca y cítricos que se combinan con la acidez de la manzana Granny Smith, la jugosidad del melocotón de vid y la vibrante naranja sanguina. Su textura suave y sedosa da como resultado un vino sumamente elegante. Un toque salino en el final aporta un matiz de complejidad a esta nueva edición.

### Maridaje

Se aconseja como aperitivo, pero puede acompañar cualquier plato.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

AGUA MINERAL NATURAL



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## SOLÁN DE CABRAS RETORNABLE

### SOLÁN DE CABRAS

#### Formatos

1/2 l. ret. - 20 Uds. por caja  
1 l. ret. - 12 Uds. por caja

#### Código

1332: 1/2 l. ret.  
1331: 1 l. ret.

#### Tipo

Agua mineral natural Premium

#### Términos

Beteta (Cuenca)

#### Elaboración

El agua mineral del balneario es de mineralización débil, oligometálica y está indicada para dietas pobres en sodio y la preparación de alimentos infantiles y por su contenido en flúor, tanto en preparación de biberones en leche de inicio como en la de continuación. Se han realizado estudios con la técnica del Carbono 14 para determinar el tiempo de permanencia del agua en el acuífero de hasta 500 años. Residuo Seco 261 mg/l, Bicarbonatos 285,8 mg/l, Cloruros 7,9 mg/l, Sulfatos 21,3 mg/l, Fluoruros



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## SOLÁN DE CABRAS FORMATO ROSA

### SOLÁN DE CABRAS

#### Formatos

50 cl. - 6 Uds. por caja

#### Código

1344: 50 cl.

Comercialización por campañas

#### Tipo

Agua mineral natural Premium

#### Términos

Beteta (Cuenca)

#### Elaboración

El agua mineral del balneario es de mineralización débil, oligometálica y está indicada para dietas pobres en sodio y la preparación de alimentos infantiles y por su contenido en flúor, tanto en preparación de biberones en leche de inicio como en la de continuación. Se han realizado estudios con la técnica del Carbono 14 para determinar el tiempo de permanencia del agua en el acuífero de hasta 500 años. Residuo Seco 261 mg/l, Bicarbonatos 285,8 mg/l, Cloruros 7,9 mg/l, Sulfatos 21,3 mg/l, Fluoruros





**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ



## SOLÁN DE CABRAS FORMATO

### GARRAFA

#### SOLÁN DE CABRAS

##### Formatos

5 l. pet - 3 Uds. por caja

##### Código

1320

##### Tipo

Agua mineral natural formato 5 l.

##### Términos

Beteta (Cuenca)

##### Elaboración

El agua mineral del balneario es de mineralización débil, oligometálica y está indicada para dietas pobres en sodio y la preparación de alimentos infantiles y por su contenido en flúor, tanto en preparación de biberones en leche de inicio como en la de continuación. Se han realizado estudios con la técnica del Carbono 14 para determinar el tiempo de permanencia del agua en el acuífero de hasta 500 años. Residuo Seco 261 mg/l, Bicarbonatos 285,8 mg/l, Cloruros 7,9 mg/l, Sulfatos 21,3 mg/l, Fluoruros



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## SOLÁN DE CABRAS PET PEQUEÑO

### SOLÁN DE CABRAS

#### Formatos

33 cl. pet - 36 Uds. por caja  
1/2 l. pet - 20 Uds. por caja  
0,75 l. pet - 12 Uds. por caja

#### Código

1323: 33 cl. pet  
1324: 1/2 l. pet  
1327: 0,75 l. pet

#### Tipo

Agua mineral natural formatos  
pet

#### Términos

Beteta (Cuenca)

#### Elaboración

El agua mineral del balneario es de mineralización débil, oligometálica y está indicada para dietas pobres en sodio y la preparación de alimentos infantiles y por su contenido en flúor, tanto en preparación de biberones en leche de inicio como en la de continuación. Se han realizado estudios con la técnica del Carbono 14 para determinar el tiempo de permanencia del agua en el acuífero de hasta 500 años. Residuo Seco 261 mg/l, Bicarbonatos 285,8 mg/l, Cloruros 7,9 mg/l, Sulfatos 21,3 mg/l, Fluoruros



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

AGUA MINERAL NATURAL

CON GAS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## SOLÁN DE CABRAS CON GAS

### SOLÁN DE CABRAS

#### Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja  
3/4 l. - 12 Uds. por caja

#### Composición

Agua mineral natural con gas

#### Código

1330: 1/3  
1329: 3/4



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



  
**S. PELLEGRINO**

  
**BOUQUET**  
GREGORIO DÍEZ

## SAN PELLEGRINO 1/4 L.

### SAN PELLEGRINO

#### Formatos

1/4 l. cristal NR pack - 24 Uds.  
por caja

#### Características

S. Pellegrino es uno de los productos de procedencia italiana más conocidos y aclamados gracias a su inconfundible sabor y a su imagen, pero también gracias a su calidad, garantizada en la planta con competencia y pasión.

El proceso de embotellamiento tiene lugar en una de las plantas más complejas y avanzadas de Europa. En 1899, la Società Anonima delle Terme di San Pellegrino, propietaria del manantial termal epónimo, empezó a embotellar su agua con fines comerciales: había nacido el agua mineral natural S. Pellegrino. Solo 5 años después, en sus instalaciones ya se producían más de 50.000 botellas al día.

Hay más de 10 plantas embotelladoras en la planta de San Pellegrino Terme, construida en 1961, que opera las veinticuatro horas al día satisfaciendo la demanda de agua mineral, bebidas refrescantes y aperitivos de más de 120 países de todo el mundo. La planta tiene más de 400 trabajadores (una quinta parte de los cuales son mujeres). Para garantizar la calidad del agua

mineral S. Pellegrino, los materiales de envasado pasan unos controles muy estrictos. Así pues, el departamento interno de calidad realiza controles de conformidad en botellas, tapones, etiquetas, cajas y latas para garantizar que cumplan con los estándares de calidad de la empresa y de la norma ISO 22000

#### Composición

S. Pellegrino se ha ganado su reputación por sus alegres y perdurables burbujas, que cosquillean el paladar, su sabor ligeramente salado y su equilibrada acidez, que refrescan y calman la sed. Es la bebida perfecta para combinar con una comida sabrosa, mantener el equilibrio con un vino de gran cuerpo o probar sola. Sus finas burbujas, su efervescencia persistente y su rica mineralización la convierten en una de las aguas más aclamadas del mundo. Gracias a su efervescencia persistente, hace aflorar lo mejor de los platos y aromas más exigentes. Descubre la esencia de S. Pellegrino a través de las palabras de Andreas Larsson, considerado el mejor sommelier del mundo.

#### Código

1678



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

**PRODUCTOS**



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## SAN PELLEGRINO 1/2 L.

### SAN PELLEGRINO

#### Formatos

1/2 l. cristal NR pack - 24 Uds.  
por caja

#### Características

S. Pellegrino es uno de los productos de procedencia italiana más conocidos y aclamados gracias a su inconfundible sabor y a su imagen, pero también gracias a su calidad, garantizada en la planta con competencia y pasión.

El proceso de embotellamiento tiene lugar en una de las plantas más complejas y avanzadas de Europa. En 1899, la Società Anonima delle Terme di San Pellegrino, propietaria del manantial termal epónimo, empezó a embotellar su agua con fines comerciales: había nacido el agua mineral natural S. Pellegrino. Solo 5 años después, en sus instalaciones ya se producían más de 50.000 botellas al día.

Hay más de 10 plantas embotelladoras en la planta de San Pellegrino Terme, construida en 1961, que opera las veinticuatro horas al día satisfaciendo la demanda de agua mineral, bebidas refrescantes y aperitivos de más de 120 países de todo el mundo. La planta tiene más de 400 trabajadores (una quinta parte de los cuales son mujeres). Para garantizar la calidad del agua

mineral S. Pellegrino, los materiales de envasado pasan unos controles muy estrictos. Así pues, el departamento interno de calidad realiza controles de conformidad en botellas, tapones, etiquetas, cajas y latas para garantizar que cumplan con los estándares de calidad de la empresa y de la norma ISO 22000

#### Composición

S. Pellegrino se ha ganado su reputación por sus alegres y perdurables burbujas, que cosquillean el paladar, su sabor ligeramente salado y su equilibrada acidez, que refrescan y calman la sed. Es la bebida perfecta para combinar con una comida sabrosa, mantener el equilibrio con un vino de gran cuerpo o probar sola. Sus finas burbujas, su efervescencia persistente y su rica mineralización la convierten en una de las aguas más aclamadas del mundo. Gracias a su efervescencia persistente, hace aflorar lo mejor de los platos y aromas más exigentes. Descubre la esencia de S. Pellegrino a través de las palabras de Andreas Larsson, considerado el mejor sommelier del mundo.

#### Código

1677



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

# PRODUCTOS



# BOUQUET

GREGORIO DÍEZ

## SAN PELLEGRINO 3/4 L.

### SAN PELLEGRINO

#### Formatos

3/4 l. cristal NR pack - 15 Uds.  
por caja

#### Características

S. Pellegrino es uno de los productos de procedencia italiana más conocidos y aclamados gracias a su inconfundible sabor y a su imagen, pero también gracias a su calidad, garantizada en la planta con competencia y pasión.

El proceso de embotellamiento tiene lugar en una de las plantas más complejas y avanzadas de Europa. En 1899, la Società Anonima delle Terme di San Pellegrino, propietaria del manantial termal epónimo, empezó a embotellar su agua con fines comerciales: había nacido el agua mineral natural S. Pellegrino. Solo 5 años después, en sus instalaciones ya se producían más de 50.000 botellas al día.

Hay más de 10 plantas embotelladoras en la planta de San Pellegrino Terme, construida en 1961, que opera las veinticuatro horas al día satisfaciendo la demanda de agua mineral, bebidas refrescantes y aperitivos de más de 120 países de todo el mundo. La planta tiene más de 400 trabajadores (una quinta parte de los cuales son mujeres). Para garantizar la calidad del agua

mineral S. Pellegrino, los materiales de envasado pasan unos controles muy estrictos. Así pues, el departamento interno de calidad realiza controles de conformidad en botellas, tapones, etiquetas, cajas y latas para garantizar que cumplan con los estándares de calidad de la empresa y de la norma ISO 22000

#### Composición

S. Pellegrino se ha ganado su reputación por sus alegres y perdurables burbujas, que cosquillean el paladar, su sabor ligeramente salado y su equilibrada acidez, que refrescan y calman la sed. Es la bebida perfecta para combinar con una comida sabrosa, mantener el equilibrio con un vino de gran cuerpo o probar sola. Sus finas burbujas, su efervescencia persistente y su rica mineralización la convierten en una de las aguas más aclamadas del mundo. Gracias a su efervescencia persistente, hace aflorar lo mejor de los platos y aromas más exigentes. Descubre la esencia de S. Pellegrino a través de las palabras de Andreas Larsson, considerado el mejor sommelier del mundo.

#### Código

1676



**BOUQUET**

GREGORIO DíEZ

VERMUT



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## 61 VERMOUTH VERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

### Denominación de Origen

Rueda

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Variedad

100% Verdejo

### Notas de Cata

La mezcla del verdejo junto a las esencias de los botánicos le dan a este vermouth un color caoba con reflejos ambarinos, aroma intenso, donde predominan aromas de monte bajo como son hinojo, flor de saúco con toques de tomillo y romero, tan característicos de la variedad Verdejo.

### Código

3310



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## B: VERMUT ZARRO ECOLÓGICO

### ZARRO

#### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

#### Variedad

Ingredientes 100% ecológicos

#### Notas de Cata

Vermut Zarro Ecológico cuenta con un color ocre con matices amplios, que van del dorado al naranja. En boca, aporta amplios e intensos aromas de las hierbas propias de su elaboración. Color dorado con ribetes anaranjados. En nariz resaltan los aromas especiados con recuerdos a canela y ajeno.

En boca es elegante, destaca la potencia que le confiere la persistente maceración de hierbas y especias ecológicas, dando un largo y persistente final en boca. Sabor casi mágico, que habla de naturaleza en mayúsculas, gracias a la combinación de hierbas aromáticas selectas que le proporcionan un bouquet original y sorprendente.

En boca es elegante, destaca la potencia que le confiere la persistente maceración de hierbas y especias ecológicas, dando un largo y persistente final en boca. Sabor casi mágico, que habla de naturaleza en mayúsculas, gracias a la combinación de hierbas aromáticas selectas que le proporcionan un bouquet original y sorprendente.

#### Posicionamiento

Zona de origen: Madrid

#### Características

Está elaborado únicamente a base de ingredientes de cultivo 100% ecológico y de modo artesanal. Una innovadora propuesta fruto de un largo trabajo de investigación y

desarrollo que confirma el compromiso de la compañía con las nuevas tendencias de consumo y la sostenibilidad. Es uno de los proyectos más ambiciosos de la compañía, fruto de un trabajo arduo y meticuloso de investigación y desarrollo, que abarca el completo proceso de elaboración de este vermut rojo, desde la cepa hasta el embotellado final del producto, pasando por el tratamiento recibido por los vinos en bodega.

#### Código

3328



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## B: VERMUT ZARRO NARANJA

ZARRO

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Variedad

Vermut con naranja

### Notas de Cata

Con un equilibrio perfecto entre el amargor del vermut y la dulzura natural de los cítricos.

### Características

El equilibrio perfecto entre fresca y tradición. La tradición de Vermut Zarro se renueva con un toque vibrante, una combinación única que une la esencia clásica del mejor vermut madrileño con la frescura y el carácter de la naranja.

### Código

3327



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## B: VERMUT ZARRO POMELO

### ZARRO

#### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

#### Variedad

Vermut con pomelo

#### Notas de Cata

Resaltan notas de cardamomo y pomelo, creando el equilibrio perfecto entre acidez y dulzura.

#### Características

El equilibrio perfecto entre fresca y tradición. Un vermut que sorprende tanto con su color rosado como con el aroma de una fruta cítrica especial y diferente como es el pomelo.

#### Código

3329



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## B: VERMUT ZARRO BLANCO

ZARRO

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Variedad

Vermut Blanco

### Notas de Cata

El Vermut Blanco, con aromas de cítricos, canela y vainilla.

### Posicionamiento

Zona de origen: Madrid

### Características

El Vermut Zarro es el único Vermut de grifo embotellado, utilizando los métodos más arraigados en la tradición, con una maceración de hierbas aromáticas en barricas de roble americano. La alta calidad del vino así como las propiedades de éstas hierbas aromáticas confieren su especial aroma y sabor a este vermut.

### Código

3322



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## B: VERMUT ZARRO ROJO

ZARRO

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja  
5 l. - 1 Ud. por caja  
Box 20 l. - 1 Ud. por caja

### Notas de Cata

De color ocre con tonalidades anaranjadas. En nariz, amplios e intensos aromas de las hierbas propias de su elaboración. En boca es carnoso, amplio, con explosión de sabores, dejando un prolongado y persistente final de boca.

### Código

3321: 3/4 l.  
3325: 5 l.  
3346: Box 20 l.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ



## B: VERMUT ZARRO RESERVA ROJO

ZARRO

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja  
Box instalación 20 l. - 1 Ud. por caja

### Notas de Cata

Color ocre con tonalidades tostadas. En nariz se mezclan aromas de madera con recuerdos de uvas pasas y naranja amarga. Su paso por boca es complejo y equilibrado. Largo y persistente final con ligero fondo amargo.

### Código

3324: 3/4 l.  
3342: Box instalación 20 l.



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



· Since 1968 ·



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## B: ESTUCHE ZARRO EDIC. LIMITADA

ZARRO

### Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

### Notas de Cata

Gran reserva de edición limitada, elaborado con nuestros mejores vermouths y una cuidada selección de hierbas aromáticas maceradas e infusionadas en barrica. De intenso color ocre con tonos teja antigua. En nariz resaltan los complejos aromas que le aportan la crianza en roble francés. Paladar armonioso y sofisticado. Notas balsámicas con recuerdos de naranja amarga y regaliz y con un final de boca amplio, prolongado y persistente.

### Código

3326





**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PETRONI ROJO

PERNOD RICARD

### Formatos

1 l. - 1 Ud. por caja

### Variedad

La base del vermut Petroni es el vino albariño, que constituye el 75% del vermut.

### Notas de Cata

Nota de cata a la vista Rojo oscuro cristalino con tonos cobre.

Nota de cata en nariz Olor a dulces de pastelería y frutas.

Nota de cata en boca Equilibrio entre ácido, dulce y amargo.

### Posicionamiento

Producido en Padrón, en la subzona del Ulla de la Denominación de Origen Rías Baixas.

### Características

En Vermuterías de Galicia maceran en alcohol, procedente también de bagazo de albariño, un total de 29 plantas aromáticas ancladas en la tradición gallega, que van desde el laurel, el romero, a la hierba luisa, así como pieles de naranja dulce y amarga o pulpa de limón. La flor de hibisco le da los matices rojizos al resultado final, y como no, el imprescindible ajeno, o asente en gallego, que le dió el nombre al vermut (en alemán, wermuth es ajeno). Este macerado se mezcla con el vino

albariño, se deja reposar, se filtra y se envasa. Cada vendimia en Pazo Arretén es diferente y eso hace también única cada añada de este vermut. El resultado es San Petroni, un vermut de 15 grados de graduación alcohólica en el que destaca la frescura, el equilibrio y que recuerda al vino albariño.

### Código

6106



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**Pernod Ricard**

*Créateurs de convivialité*



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## PETRONI BLANCO

PERNOD RICARD

### Formatos

1 l. - 1 Ud. por caja

### Variedad

Albariño

### Notas de Cata

Color: pálido, toques a caramelos. Olor: excelente cítrico muy fresco y notas a hiervas. Sabor: paso a boca equilibrado, sabor estructurado y muy fresco, elegante y algo picante.

### Posicionamiento

La Vermutería de Galicia destaca por la autenticidad que dota a sus vermouths, elaborados en el Valle de Padrón en pleno corazón de la subzona del Ulla, con larga tradición en la elaboración de vinos y destilados.

### Características

Vermú St. Petroni Blanco con un 15% vol. es un vermouth elaborado en Galicia con la mejor variedad de la uva Albariño y una maceración en fresco de 28 plantas seleccionadas propias a la cultura y tradición de esta tierra como ajeno, laurel, melisa, menta, salvia, romero y tomillo. A esta magnífica alquimia se unen cáscaras de naranja, pulpa de limón, manzanilla, hibisco y pimientos de Padrón para conseguir uno de los vermouths

blancos más deliciosos.

### Código

6107



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

SALSAS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## CUBO MAHONESA

URZANTE

### Formatos

Cubo 3600 ml. - 1 Ud. por caja

### Variedad

Mahonesa

### Consejos de uso

Disfruta de un a mahonesa tradicional y única como la de Urzante. Una combinación perfecta para tus frituras y platos combinados. Salsas, cremas, ensaladas, mariscos, pescados... todos tus platos ganarán en sabor con nuestras salsas. Un sabor apetitoso que gusta a toda la familia.

### Código

5542





**BOUQUET**

GREGORIO DíEZ

FRIZZANTES



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

PRODUCTOS



VINOS DE  FAMILIA  
GARCIA CARRION



**BOUQUET**

GREGORIO DÍEZ

## FIZZY FRIZZANTE 5.5

BODEGAS J. GARCÍA CARRIÓN

### Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

### Variedad

Elaborado con uvas Verdejo.

### Elaboración

El vino blanco espumoso Fizzy Frizzante es un vino del estilo frizzante, un vino con carbónico endógeno. Es dulce y espumoso, con una burbuja fina que da equilibrio entre la acidez y el dulce. Está elaborado con uva de la variedad verdejo y parcialmente fermentado. Su elaboración se hace mediante el método charmat, en depósitos cerrados e isobarométricos el gas carbónico producido por las levaduras se queda en el vino, dando como resultado un vino espumoso.

Su baja graduación y su burbuja, le da un efecto muy refrescante y ligero, que en combinación con el dulzor se obtiene este sabroso vino.

### Notas de Cata

Presenta un color pajizo brillante. Su aroma es fresco con notas afrutadas y ligeramente anisadas. Una vez en el paladar, tenemos un vino fresco y dulce.

### Maridaje

El Vino Blanco Espumoso Fizzy Frizzante Verdejo combina de

copeo con aperitivos, frutos secos o encurtidos.

### Grado alcohólico

5,5% vol.

### Código

3053