GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Vinos

MAHOU SARANGO LIMÓN

GRUPO MAHOU

Tipo

Tintos Jóvenes

Formatos

Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

Código

0511

Variedad

Tinto de verano

Grado alcohólico

4.3% vol.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

CONDE DE SIRUELA JOVEN

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo
Tintos Jóvenes

Denominación de Origen
Ribera del Duero

Formatos
3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código
3130

Producción
350.000 botellas.

Términos
Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad
100% tinta del país.

Elaboración
Tinto joven.

Grado alcohólico
Entre 14 % Vol. Y 14,5 % Vol.

Notas de Cata
Fase visual: vino de color rojo violeta, vivo intenso, limpio, se pueden apreciar en el ribete de la copa colores lilas y azulados.
Fase olfativa: en nariz es limpio, franco e intenso, con aromas persistentes a fruta madura y notas de vainilla.
Fase gustativa: en boca es ligero, carnoso y aterciopelado.

Maridaje
Carnes rojas y asados.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

CONDE DE SIRUELA ROBLE

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja
1,5 l. - 1 Ud. por caja

Código

3131: 3/4 l.
3129: 1,5 l.

Producción

350.000 botellas.

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% tinta del país.

Elaboración

3-4 meses en barrica de roble francés (40%) y
roble americano (60%).

Grado alcohólico

Entre 14 % Vol. Y 14,5 % Vol.

Notas de Cata

Fase visual: vino de color rojo violeta, vivo intenso, limpio, se pueden apreciar en el ribete de la copa colores lilas y azulados.
Fase olfativa: en nariz es limpio, franco e intenso, con aromas persistentes a fruta madura y notas de vainilla.
Fase gustativa: en boca es ligero, carnoso yaterciopelado. Muy equilibrado. Su paso en boca es largo y suave con elegantes tonos de crianza.

Maridaje

Carnes rojas y asados.

Premios

Mondial Bruxelles – Bélgica: Medalla de Plata “Conde Siruela Barrica 2005”.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

CONDE DE SIRUELA CRIANZA

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3132

Producción

100.000 botellas.

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% tinta del país.

Elaboración

13 meses en barrica de roble francés (40%) y roble americano (60%).

Grado alcohólico

Entre 14 % Vol. Y 14,5 % Vol.

Notas de Cata

Fase visual: vino de color rojo picota con reflejos rojo rubí intenso. Limpio y brillante.
Fase olfativa: en nariz es muy complejo con aromas a coco, vainilla, tofee, tonos balsámicos y especiados con un fondo que nos recuerda a frutos rojos maduros.
Fase gustativa: en boca es armónico, largo y sabroso, dejando una sensación persistente y agradable en el paladar.

Maridaje

Carnes rojas y asadas.

Premios

WINE ENTHUSIAST (Septiembre de 2011).
CONDE de SIRUELA CRIANZA 2007 – 86 puntos.
CONDE SIRUELA CRIANZA 2006-88 puntos.
WINE ENTHUSIAST (Junio 2008).
CONDE SIRUELA CRIANZA 2004 – 85 puntos.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

MURUVE JOVEN

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo
Tintos Jóvenes

Denominación de Origen
D. O. Toro

Formatos
3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código
3140

Términos
Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad
100% tinta de toro.

Elaboración
Tinto joven.

Grado alcohólico
14,5 % Vol.

Notas de Cata
Fase visual: limpio, brillante, rojo guinda, vivo e intenso en capa fina. Matices azulados y violáceos.Fase olfativa: en nariz destacan los aromas intensos a fruta negra y madura propios de bayas silvestres (mora, zarzamora).
Fase gustativa: muy estructurado, amplio y frutoso, en retronasal es persistente, dejando una sensación tánica agradable.

Maridaje
Carnes y asados.

Premios
Mezquita 2007 – España: Medalla de Bronce “Muruve Joven 2006”.Arribes2007 – España: Medalla de Plata “Muruve Joven 2006”.
Rey de Copas 2007 – España: Medalla de Oro “Muruve Joven 2006”;
U.E.C. 2007 – España: 100 Mejores vinos “Muruve Joven 2006”.
WINE SPECTATOR (Octubre 2011) MURUVE JOVEN 2009 – 86 puntos.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

MURUVE ROBLE

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

Toro

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3141

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% tinta de toro.

Elaboración

3- 4 meses en barrica de roble francés (40%) y roble americano (60%)

Grado alcohólico

14,5 % Vol.

Notas de Cata

Fase visual: limpio, brillante, rojo guinda, vivo e intenso en capa fina, matices azulados y violáceos. Se pueden apreciar en el ribete de la copa colores lilas y azulados.Fase olfativa: en nariz destacan los aromas intensos a fruta verde y madura propios de las bayas silvestres (mora, zarzamora) y notas de vainilla.

Fase gustativa: muy estructurado, amplio y frutoso, en retronasal es persistente, dejando una sensación tánica agradable. Suave con elegantes tonos de crianza.

Maridaje

Carnes y asados.

Premios

- Decanter 2010 – Reino Unido: “Muruve Roble 2008” – 4 estrellas.
- IWSC 2011 – Reino Unido: Medalla de Bronce “Muruve Roble 2008”.
- Challenge International du Vin 2007 - Francia: Medalla de Bronce “Muruve Roble 2005”.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

MURUVE CRIANZA

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Toro

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3142

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% tinta de toro.

Elaboración

14 meses en barrica de roble francés (60%) y en barrica de roble americano (40%).

Grado alcohólico

14,5 % Vol.

Notas de Cata

Vino de color rojo rubí con reflejos rojo teja intenso, limpio y brillante.Fase olfativa: En nariz destacan los aromas balsámicos y especiados (vainilla, tofee, chocolate, café y torrefactos). Aparecen toques a tinta china y cueros, todo ello con un fondo que nos recuerda a frutos rojos maduros y regaliz. En boca es redondo, carnoso y sabroso, tiene una retronasal muy persistente en la que vuelven a salir todos los aromas que se han citado en la fase olfativa.

Maridaje

Carnes rojas y asados.

Premios

Decanter 2012 – Reino Unido: Medalla de Oro “Muruve Crianza 2009.Mundus Vini 2010 – Alemania: Medalla de Oro “Muruve Crianza 2007”.
Decanter 2010 – Reino Unido: Muruve Crianza 2007”– 4 estrellas.
IWSC 2011 – Reino Unido: Medalla de Bronce “Muruve Crianza 2008¨.
Challenge International du Vin 2010 – Francia: Medalla de Plata “Muruve Crianza 2007.
IWSC 2010-Reino Unido: Medalla de Bronce “Muruve Crianza 2007”.
Challenge International du Vin 2009 - Francia: Medalla de Plata “Muruve Crianza 2006”.
Mundus Vini 2009 - Alemania: Medalla de Plata “Muruve Crianza 2006”.
IWSC 2009 - Reino Unido: Medalla de Bronce “Muruve Crianza 2006”.
Mundus Vini 2008 – Alemania: Medalla de Oro “Muruve Crianza 2005”.
Vinalies 2008 - Francia: Medalla de Plata “Muruve Crianza 2004”.
Bacchus 2008 - España: Medalla de Plata “Muruve Crianza 2004”.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

María de Molina Verdejo

Bodegas Frutos Villar

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3176

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% verdejo.

Elaboración

Vinificación blanco joven.

Grado alcohólico

Entre 13 % Vol. Y 13,5 % Vol.

Notas de Cata

Fase visual: vino de color amarillo pajizo pálido con reflejos acerados, limpio y brillante.
Fase olfativa: aroma potente con notas que recuerdan a las frutas tropicales (piña, maracuyá) y matices a hierba fresca.
Fase gustativa: rico en expresión varietal, fresco, sabroso y afrutado.

Maridaje

Pescados, mariscos y quesos.

Premios

Instituto Castellano Leonés Vitivinícola – España Medalla de Oro “María Molina Verdejo 2012”.
IWSC 2011 – Reino Unido: Medalla de Plata “María Molina Verdejo 2010”.
New Wave of Spines Fines 2010: “María Molina Verdejo 2009” seleccionado como el Mejor Vino Blanco.
Decanter 2010 – Reino Unido: Medallas de Plata “María Molina Verdejo 2009.
IWSC 2010-Reino Unido: Medalla de Bronce “María Molina Verdejo 2009” .
Zarcillos 2009 - España: Gran Medalla de Oro “María Molina Verdejo 2008;
New Wave of Spanish Wines 2009 – Reino Unido: Mejor Vino Blanco de España menor de 10 libras “María Molina Verdejo 2008”.
International Challege du Vin 2013 – Francia: Medalla de Bronce “María Molina Verdejo 2012.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

Calderona Rosado

Bodegas Frutos Villar

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3182

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% tempranillo.

Elaboración

Vinificación de rosados jóvenes.

Grado alcohólico

13,5%

Notas de Cata

Fase visual: vino de color rosa fresa. Limpio y brillante.
Fase olfativa: Muy afrutado, con aromas a frutas rojas (fresa, frambuesa, grosella) y frutas blancas.
Fase gustativa: fresco, frutoso, equilibrado y muy sabroso. En vía retronasal es muy persistente (frutas rojas).

Maridaje

Pasta, pescados, mariscos y comidas ligeras en general.

Premios

OCU 2012 – España: Mejor vino rosado de España “Calderona Rosado Nuevo 2011”. 84 pts.
International Wine Challenge 2012 –Commended a “Calderona Rosado 2011”
Guía Vino & Gastronomía – España: 300 Mejores vinos de España “Calderona Rosado 2007”.
Mondial Bruxelles – Bélgica: Medalla de Plata “Calderona Rosado 2006”.
INTERNATIONA WINE CELLAR (USA - Stephen Tanzer): Calderona Rosado Nuevo 2006 – 90 puntos.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

Box Rosado Frutos Villar

Bodegas Frutos Villar

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

Toro

Formatos

15 l. - 1 Ud. por caja

Código

3159

Términos

Carretera Burgos-Portugal,
Km.113,70, Cigales (Valladolid)

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

Box Tinto Frutos Villar

Bodegas Frutos Villar

Tipo

Tintos Jóvenes

Denominación de Origen

Toro

Formatos

15 l. - 1 Ud. por caja

Código

3158

Términos

Carretera Burgos-Portugal,
Km.113,70, Cigales (Valladolid)

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

CONDE DE SIRUELA RESERVA

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

Ribera del Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3133

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% Tempranillo (Tinto Fino)

Elaboración

Tradicional en depositos de acero inoxidable, con uva 100% despalillada, 3 ó 4 remontados diarios. Temperatura de fermentación controlada a 25-30 °C durante 20-25 días. Posterior descubado dejando reposar antes del llenado de barricas.
De 18 a 24 meses según evolución con trasiegos cada 3 ó 6 meses.
Mínimo 12 meses antes de su salida al mercado. Tumbadas en jaulones metálicos en nave subterránea donde no se superan los 16 °C de temperatura.

Grado alcohólico

13% - 13,5% Vol.

Notas de Cata

Color Rojo cereza, limpio y brillante, bien cubierto.
Aroma Limpio y franco en nariz, muy complejo con tonos balsámicos y recuerdos a vainilla.
Boca Muy bien constituido, suave pero con poderío en sabores, largo y amplio en retronasal. Es persistente con elegantes matices de crianza y tonos frutales, potente y fino.

Maridaje

Recomendado Carnes rojas y asados.

FV desde 1920
Frutos Villar
BODEGAS

MURUVE VERDEJO

BODEGAS FRUTOS VILLAR

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3148

Términos

Carretera Burgos-Portugal, Km.113,70, Cigales (Valladolid)

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

El vino Muruve Verdejo, con Denominación de Origen Rueda, es un vino de Bodegas Muruve (pertenecientes a Bodegas Frutos Villar). Macerado durante 36 horas y fermentado sin hollejos en depositos de acero inoxidable a 15 °C, este verdejo presenta un color Amarillo pajizo, limpio y brillante.
En olfato despliega una amplia y limpia gama de aromas frutales aportados por la variedad verdejo, sobre todo fruta exótica (anisados). Untuoso y potente con un toque ácido que alarga el paso en boca, el Muruve Verdejo deja un característico amargor final retronasal.
Los vinos de Toro cuentan con una antiquísima tradición. Sus orígenes son anteriores incluso al asentamiento de los romanos en la zona. Desde siempre han sido vinos de gran calidad, muy apreciados. En la Edad Media, por su extraordinaria calidad, se le concedió privilegios reales que permitían su comercialización en ciudades donde la venta de otros vinos estaba prohibida.
De esa tradición en la elaboración de vino han ido bebiendo generación tras generación, así hoy en día se elaboran auténticas maravillas en la zona. Frutos Villar fue la primera bodega en asentarse y comercializar vino de Toro, hacia 1920.

Grado alcohólico

12,5% Vol.

Notas de Cata

Color amarillo pajizo, limpio y brillante.
Despliega una amplia y limpia gama de aromas frutales aportados por la variedad verdejo, sobre todo fruta exótica (anisados).
Untuoso y potente con un toque ácido que alarga el paso en boca. En retronasal característico amargor final.

Maridaje

Recomendado Pescados y mariscos

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

Cuatro Rayas Verdejo

Bodegas Cuatro Rayas

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3178

Producción

3 millones de botellas.

Términos

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

Variedad

Verdejo 100%

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable. Con removido de lías durante un mínimo de 3 meses. Temperatura de fermentación: 15ºC. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 12 horas 6ºC.

Grado alcohólico

12,5 % vol.

Notas de Cata

Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad verdejo provenientes de la delicada conjunción de distintas fincas y pagos situadas en la D.O Rueda. Ofrece a la vista un bonito color amarillo alimonado pálido, verdoso,limpio y brillante. En nariz es potente, con notas de fruta fresca, manzana verde, heno, y ecos amielados. Paladar fresco equilibrado y goloso, redondo muy frutal, con carácter y un delicado final en boca a hinojo muy característico que reafirma la personalidad de los verdejos de los que procede.

Maridaje

Pescado y marisco fresco, pastas y arroces, quesos y carnes blancas.

Premios

0 puntos Guía Peñín 2013.87 puntos Robert Parker, 2011.
Medalla de palta Decanter 2010.
Medalla Mundial de vinos de Bruselas 2009.
Medalla de plata internacional Wine Challege UK 2009.
Medalla de plata en Decanter World Wine Awards.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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 fuentecilla, 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: 15ºC.
Duración de la fermentación 21 días.
Maceración en frío: 24 horas 6ºC.

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.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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 Atikin & Beth Willard, Especial Rueda 2024 (Top 100), 92 puntos.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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)

Variedad

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

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 10.5º, 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 15-15.5º. 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.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

Cuarenta Vendimias Cuatro Rayas

Bodegas Cuatro Rayas

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3190

Términos

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

Variedad

Variedad uva: 100% Verdejo

Elaboración

Verdejos de vaso de más de 40 años. Fermentación en depósito de acero inoxidable previa maceración en prensa 5 horas a 10º. Bâtonnage durante cinco meses sobre sus lías finas en depósito. Temperatura de fermentación: 15ºC. Duración de la fermentación 21 días. Contiene sulfitos.

Notas de Cata

Color amarilla palido alimonado contodos verdosos.
Nariz: intenso y limpio con un fuerte aroma a los verdejos tradicionales, hinojo, bosque bajo y fondo de manantial. Muy bien armonizado.
Boca: es graso y largo con mucha estructura y gran persistencia. Resulta muy meloso a la entrada.

Maridaje

Arroces, pastas, pescados y carnes blancas. Por su estructura podría aguantar perfectamente un buen estofado de carne.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

CANTARRANAS VERDEJO

BODEGAS CUATRO RAYAS

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3163

Términos

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

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

D.O. RuedaElaborado a partir de una selección de verdejos provenientes de la zona de Valladolid, con suelo cascajoso. Vendimia nocturna mecanizada. Fermentación en depósito de acero inoxidable. Temperatura de fermentación: 15ºC. Duración de la fermentación 21 días. Maceración en frío: 4 horas 6ºC.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

Color amarillo brillante, claro y pálido, al olfato es intenso con aromas a cítricos y fruta tropical. En boca predomina fresco y potente igualmente abundan recuerdos a fruta tropical y té verde.

Maridaje

Pescado, marisco y ensaladas templadas

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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 Diez De Íscar, el que fuera presidente de la bodega durante 21 años. 'Amador Diez', 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 esmerado 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 trasparente. Nariz intensa y compleja, muy elegante y perfecta armonía entre la carga frutal de la variedad y el aporte de su estancia en barrica 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.

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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.

CARRAMIMBRE

Carramimbre Verdejo

Bodegas Carramimbre

Tipo

Blanco Joven

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3174: 12 bot.
3021: 6 bot.

Términos

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

Variedad

100% Verdejo.

Elaboración

Elaborado con uva 100% Verdejo. La vendimia se realiza por la noche para introducir la uva fresca en la bodega y evitar posibles oxidaciones prematuras. El mosto macera entre 15 y 20 horas y más tarde se selecciona el vino de los mostos yema y flor.

Grado alcohólico

13,50 % vol.

Notas de Cata

Color: amarillo pálido verdoso, limpio y brillante.
Nariz: en nariz es potente e intenso, muy varietal, aromas de fruta de hueso (melocotón), vegetales frescos y un fondo de hinojo muy típico de los verdejos.
Boca: en boca es explosivo, afrutado y untuoso con un final muy afrutado, largo y sedoso.

Maridaje

Recomendados para pescados, guisos poco condimentados, carnes blancas, pasta y como aperitivo.
Temperatura de consumo: 8 °C a 10°C.

CARRAMIMBRE

Carramimbre Roble

Bodegas Carramimbre

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/8 l. - 24 Uds. por caja
3/4 l. - 12 Uds. por caja
1,5 l. - 6 Uds. por caja

Código

3029: 3/8
3020: 3/4
3024: 1,5 l.

Producción

410.000 botellas.

Términos

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

Variedad

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon.

Elaboración

3 meses en barricas de Roble Americano.
Elaborado con 95% de uva Tinta del País o Tinto Fino y 5% de Cabernet Sauvignon. A finales de Septiembre la uva es despalillada y llevada a depósitos de acero inoxidable donde el mosto realiza una primera fermentación alcohólica que dura entre 15 y 21 días a una temperatura de entre 25 y 28ºC. Más tarde realiza la fermentación maloláctica y finalmente el vino permanece entre 4 y 6 meses en barrica de roble americano.

Grado alcohólico

14,50 % vol.

Notas de Cata

Color: rojo cereza picota con tonos muy violáceos.
Nariz: potente, con tonos de fruta roja madura (moras, zarzamoras, frambuesas, etc.). Mezclados con ligeros toques especiados, muy sutiles y muy sugestivos.
Boca: en boca es un vino bien armado, equilibrado y sabroso. Se aprecian los taninos de su media crianza. Con buena persistencia. Y en el posgusto se vuelven a apreciar las frutas rojas con mucha fuerza.

Maridaje

Tapas, paella, carnes ligeras y quesos semicurados.
Temperatura de consumo de 16 °C a 18 °C.

Premios

89 puntos Guía Peñín 2013.

CARRAMIMBRE

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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)

Variedad

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.

CARRAMIMBRE

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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 mas 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 tono 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

CARRAMIMBRE

Carramimbre Rosado Clarete

Bodegas Carramimbre

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3017

Términos

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

Variedad

Mezcla tradicional Cigales.
Tempranillo, Garnacha, Albillo,
Verdejo y Garnacha Gris

Elaboración

Maceración entre 6 y 8 horas.
Fermentación lenta a baja temperatura para conservar todos los aromas y frescura en bodega subterránea y depósitos de hormigón.
En este vino nos podemos encontrar las bondades que aporta la esmerada selección de variedades que aporta el viñedo tradicional de Cigales: la estructura, color y aroma del Tempranillo, la frescura de la Garnacha, la acidez y notas cítricas de la Garnacha Gris la finura de Albillo y la potencia aromática de la variedad Verdejo.

Notas de Cata

Color rojo fresa, limpio brillante. Aroma intenso y complejo procedente del viñedo de mezcla tradicional de variedades destacando notas a frutos rojos y gama floral. Equilibrado en boca. Fresco, vivo y suave al paladar acentuando las sensaciones florales por vía retronasal.

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

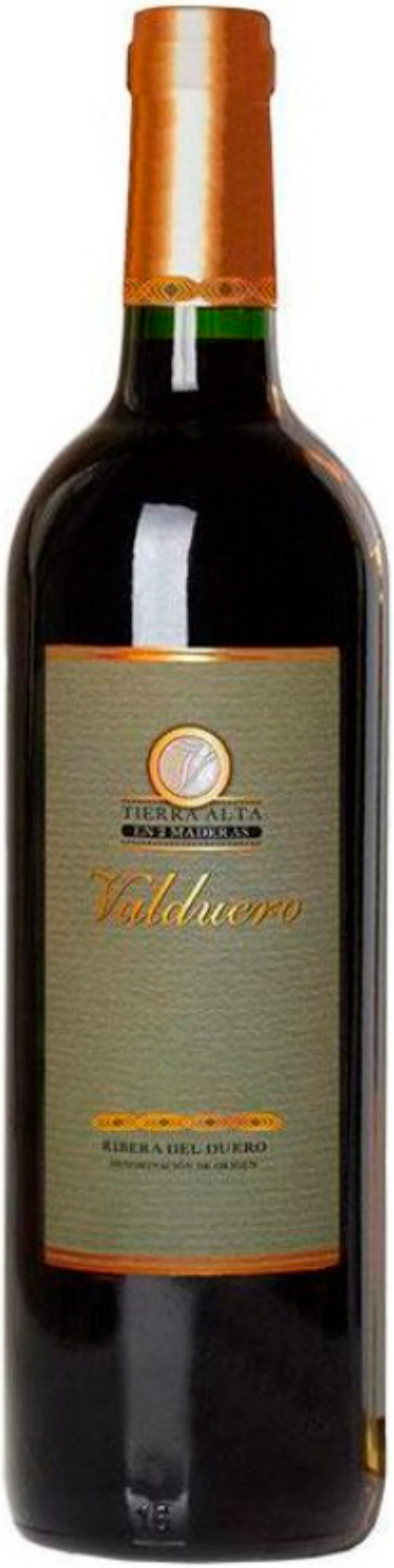
Recogida de uva manual en el viñedo de producción limitada de 10 hectáreas. En la noche, se enfría la uva a 4 ºC antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado.La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19ºC, dota a este vino de su potente carga aromática.

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.



Valduero
BODEGAS Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Valduero Tierra Alta 2 Madera Cr

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
5 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.

Producción

500.000 botellas.

Términos

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

Variedad

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

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
5 l. - 1 Ud. por caja

Código

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

Producción

35.000 botellas total producción.

Términos

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

Variedad

100% tinto fino.

Elaboración

La uva vendimiada fermenta durante 9 días entre 23 ºC y 28 ºC 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.

Valduero
BODEGAS Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Valduero Tierra Alta 2 Cotas Rsv

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

Código

3406: 3/4
3419: Magnum 1,5 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.
VALDUERO RESERVA 00: 94 points, Robert Parker's The Wine Advocate 2007.

Valduero
BODEGAS Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VALDUERO T. A. 2 RACIMOS GRAN RV

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

Variedad

Variedad 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.

Valduero
BODEGAS Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VALDUERO 6 AÑOS

BODEGAS VALDUERO

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3410

Producción

Densidad de la Plantación: 2.600 plantas/Ha.
Rendimiento: 2000 kg/ha.de parcelas seleccionadas.

Términos

Ribera del Duero. Gumiel de Mercado.

Variedad

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 orígenes, se desarrolla en la quietud de nuestra cueva con trasiegos artesanales a 12ºC 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.

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.

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.

Variedad

Variedad 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

Valduero
BODEGAS Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VALDUERO BLANCO RESERVA

BODEGAS VALDUERO

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3430

Términos

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

Variedad

100% Albillo

Elaboración

Es uno de los primeros vinos blancos elaborados con esta variedad en la Ribera del Duero. Recogemos la uva manualmente en nuestro viñedo de producción limitada de 12 hectáreas. En la noche, enfriamos la uva 4ºC antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de19ºC, y su posterior crianza sobre lías dota a este vino de una potente carga aromática.

Grado alcohólico

12,50% vol.

Notas de Cata

Presenta un claro color amarillo pajizo, debido a la resistencia a procesos oxidativos. En nariz podemos destacar los aromas frutales con fondo de piña y pomelo, muy característicos de esta variedad. Para finalizar, en boca se muestra equilibrado, compensado su corpulencia con una ligera acidez.

Premios

Decanter Wine Awards 95

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.

GREGORIO DÍEZ
CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

12 Flamencos

Gregorio Díez

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3179

Producción

300.000 botellas.

Términos

Viñedo en espaldera entre 15 y 40 años.

Variedad

100% verdejo.

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable con removido de lías durante un mínimo de 3 meses.Temperatura de fermentación: 15ºC.
Duración de la fermentación 21 días.
Maceración en frío: 12 horas 6ºC.

Grado alcohólico

12% vol.

Notas de Cata

Vino ligero y delicado, elaborado íntegramente con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo. Color dorado con reflejos acerados.Aromático, afrutado y suave, con gran estructura y complejidad en boca, lograda gracias al removido diario de lías durante su elaboración.

Maridaje

Marisco fresco y platos asiáticos ligeros.

GREGORIO DÍEZ
CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

12 Violetas

Gregorio Díez

Tipo

Tintos Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3065

Términos

Vino elaborado en las Bodegas de Pagos del Rey con D. O. Ribera del Duero

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

12 Violetas es un vino joven sin barrica elaborado con uva Tempranillo de uvas seleccionadas y vendimiadas en su momento óptimo de madurez, consiguiéndose una cosecha de gran intensidad de color con taninos nobles y maduros.

Notas de Cata

Es un vino de un atractivo color púrpura con tonos violetas. De aroma muy intenso, potente, con mucha fruta roja madura. En boca es sedoso, untuoso, carnoso, tanino noble y postgusto muy agradable.

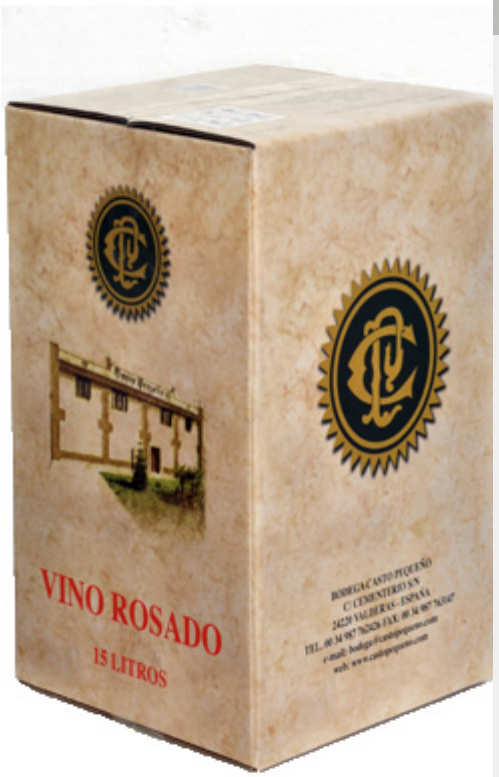
Maridaje

Un vino muy bueno para acompañar sus comidas.

Bodegas Casto Pequeño

Box Rosado Casto Pequeño

Bodegas Casto Pequeño, S. L.



Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

15 l. - 1 Ud. por caja

Código

3161

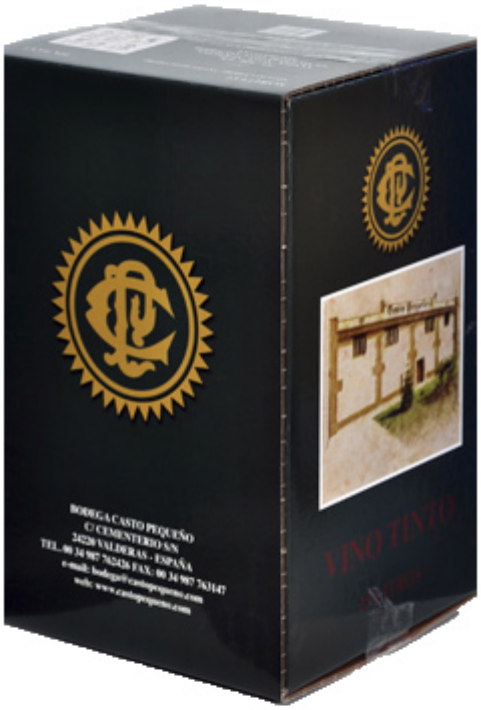
Términos

Valderas (León)

Bodegas Casto Pequeño

Box Tinto Casto Pequeño

Bodegas Casto Pequeño, S. L.



Tipo

Tintos Jóvenes

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

15 l. - 1 Ud. por caja

Código

3160

Términos

Valderas (León)

FELIX SOLIS

Condado de Oriza Roble

Bodegas Félix Solís Avantis

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3012

Términos

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

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

Condado de Oriza Roble está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos situados en los suelos arcillosos y arenosos de los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas para después pasar por un periodo de maceración en frío de 2 días. La fermentación ocurre a temperatura controlada entre 23 y 25ºC para asegurar la extracción de la máxima expresión varietal. Finalmente el vino se cría durante 6 meses en barrica de roble americano antes de embotellarse y permanecer en botella 6 meses.

Grado alcohólico

13,5º

Notas de Cata

Potente color carmín brillantes con reflejos púrpuras. Aromas a fruta madura como cerezas, ciruelas, especias dulces, regaliz y granos de café tostados. En boca el vino es fresco y sabroso con taninos y acidez bien integrados. Un final afrutado muy agradable con notas especiadas.

Maridaje

Un compañero perfecto de chuletas de cordero, empanadas, quesos curados y semi curados como queso manchego o Gouda y dátiles con bacon.

Premios

PLATA2015 AWC Vienna: Condado de Oriza Roble 2014
RECOMENDADO2015 International Wine Challenge: Condado de Oriza Roble 2014
BRONCE2015 International Wine & Spirits Competition: Condado de Oriza Roble 2014

FELIX SOLIS

Analivia Verdejo

Bodegas Félix Solís Avantis

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3175

Términos

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

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y temperatura controlada entre 14 y 16 grados.

Grado alcohólico

13 % vol.

Notas de Cata

Amarillo pálido con sutiles toques dorados. Presenta un elegante perfume de cítricos y frutas tropicales como mandarinas, piña y pomelos junto con flores blancas y toques herbáceos. En boca los sabores reflejan fielmente los aromas, con una acidez equilibrada y un postgusto fresco y duradero.

Maridaje

Perfecto con comida asiática como la tailandesa y japonesa; pescados al vapor o al horno, espárragos plancha o verduras con jamón y queso.

Premios

84 puntos Analivia Verdejo 2009. Buen vino, válido para el consumo diario. Con buena relación calidad precio. Wine Enthusiast Magazine Abril 2010.
Bronce 2014 Decanter World Wine
Awards: Analivia Verdejo 2013
• Recomendado International Wine Challenge:
Analivia Verdejo 2013
• Plata 2014 International Wine Guide:
Analivia Verdejo 2013
• Plata 2013 Mundus Vini:
Analivia Verdejo
2012
• Bronce 2013 Internacional Wine & Spirit
Competition Analivia 2012

CÉSAR PRÍNCIPE

Luna Rosado

Bodegas César Príncipe

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3186

Términos

Carretera de Fuensaldaña a Mucientes, Km. 1, Fuensaldaña (Valladolid)

Variedad

80% Tempranillo, 20% Albillo, Garnacha y Verdejo

Elaboración

Los racimos fueron despalillados completamente a la entrada en la bodega; tras una maceración en frío de un par de días, el mosto-pasta pasó a fermentar en depósitos de acero inoxidable, vigilándose que la temperatura no rebasara los 28-30º. Completada la primera fermentación en 7-8 días, los hollejos continuaron en contacto con el vino hasta completar tres semanas de maceración. Parte del vino realizó la fermentación maloláctica en barricas y el resto en depósitos. Tras ella, el vino pasó a las barricas de crianza, roble francés (80 %) y americano, renovadas en un 50 % cada año, en las que permaneció durante 14 meses, sin que se efectuara ningún trasiego. Finalmente, tras un filtrado por placas pero sin tratar por frío, el vino se embotelló en mayo de 2006.

Grado alcohólico

13% Vol.

Notas de Cata

Fase visual: Color granada con ribete aframbuesado.
Fase olfativa: en nariz aromas a frutos rojos, flores y toques vegetales frescos.
Fase gustativa: en boca es vivo, redondo y sabroso, muy frutal con toques cítricos.

Maridaje

Carnes blancas y embutidos, incluso pescados azules, ensaladas con queso, pastas etc.

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO
RIBERA DEL DUERO

SEMBRO 4 MESES

VIÑAS DEL JARO

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

3060: 3/4
3068: 1,5 l.

Producción

4.500 kgs / ha

Términos

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

Variedad

Uvas Tempranillo / Tinto Fino
100% Tinto Fino (Tempranillo)

Elaboración

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 4 meses. En depósito de acero inoxidable. Crianza 4 meses en barrica de 300 litros. Tipo barrica Roble francés. Grano fino y tostado medio.

Grado alcohólico

14,5%

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 sápido 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.

VIÑAS del JARO
PESQUERA DE DUERO
RIBERA DEL DUERO

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

SEMBRO EDICIÓN LIMITADA 12 MESES

VIÑAS DEL JARO

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 sápido 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.

Carredueñas Rosado

Concejo Bodegas

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3206

Términos

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

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

Carredueñas es un vino de Cigales rosado único. Elaborado con el mosto lágrima macerado unas 8 horas y fermentado por debajo de 14º, es un vino serio y moderno,

Grado alcohólico

14% Vol.

Notas de Cata

Color muy vivo, picota medio con ribete violáceo, limpio y muy brillante.
Franco, limpio e intenso. Nítidos frutales de zarzamora, cereza manzana verde, plátano y albaricoque, con elegantes florales de la gama de la violeta y ligeros anisados.
Fresco. Destaca un bien medido cuerpo, en perfecto equilibrio con una punta de acidez que da una excelente sensación de viveza. Tonos florales, nuevamente de violetas, de frutas
rojas maduras y de manzana verde. Final elegante y de un agradable frescor, con retrogusto de fruta madura. Se recomienda una temperatura de consumo de 10º C.

Maridaje

Ideal para acompañar pescados, quesos poco curados y embutidos ligeros.

Premios

Carredueñas 2010, elegido mejor rosado de la denominación de origen Cigales en los premios calidad de Cigales del 29 de Mayo de 2011.
Carredueñas 2010, entre los 30 mejores rosados del mundo. Medalla de oro en el Mondial du roses de Francia. 30 medallas de oro entre más de mil vinos presentados. Cannes – Francia – Mayo de 2011 .

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

TARSUS ROBLE

PERNOD RICARD

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3002

Términos

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia (San Sebastián)

Variedad

Tempranillo uvas 100% Tinta del País.

Elaboración

Criado en barrica durante 4 meses predominando el roble americano sobre el roble francés utilizando barricas nuevas y semi nuevas.
Con Tarsus Roble hemos querido completar la gama de Tarsus con un vino que recoge a la perfección las características de la Ribera del Duero. Buscamos satisfacer a un consumidor que busca productos más jóvenes y de calidad".
Criado en barrica durante 4 meses, primando el roble americano (70%) sobre el francés (30%) utilizando barrica nueva y semi nueva.

Grado alcohólico

13.5% Vol.

Notas de Cata

Vista: Color intenso y vivo con ribetes morados.
Nariz: Aroma a frutas rojas y negras con tonos a madera y regaliz.
Boca: Sabroso, con tonos presentes a madera y frutas con un sabor largo y duradero.
En vista se presenta atractivo, con buena intensidad, muy vivo y con ribete morado. En nariz encontramos la fruta presente, tanto roja como negra, combinada excelentemente con la madera fina y elegante. Aparecen también muy marcados tonos de regaliz tan típicos de la variedad, dejando al final toques golosos. La boca es amplia y sabrosa, en ella podemos encontrar la madera limpia y fina pero al igual que en nariz la fruta también está presente, dejando bastante recuerdo.

Maridaje

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas.

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

QUINTA DE TARSUS CRIANZA

PERNOD RICARD

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3003

Términos

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia (San Sebastián)

Variedad

Tinto crianza

Elaboración

Vino tinto crianza D.O. Ribera de Duero, elaborado con uvas tempranillo que crían durante 12 meses en barricas de roble americano y francés para terminar de afinarse durante otro año en botella. Un vino elegante y de buena estructura en el que los aromas a frutas rojas se ensamblan con las notas tostadas y los recuerdos a especias y bálsamos tomados de la madera de roble. Despalillado y estrujado de la uva. El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable durante entre 20 y 30 días, para posteriormente pasar a barricas de roble americano y francés donde cría durante 12 meses. Este vino termina de afinarse durante un año más en botella.

Grado alcohólico

14.5% vol.

Notas de Cata

Vista
Color rojo granate intenso y brillante con reflejos violáceos.
Nariz
Aroma a frutas rojas con notas especiadas y florarles y recuerdos balsámicos propios del roble.
Boca
Afrutado, goloso y con un perfecto equilibrio de acidez. Un vino fresco y elegante que muestra ligeras notas tostadas en su largo final.

Maridaje

Este es un vino moderno y elegante que está cargado de matices y es fácil de beber por lo que resulta muy versátil a la hora de maridar nuestros platos o incluso de incluirlo en ellos.

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

TARSUS RESERVA

PERNOD RICARD

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3005

Términos

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia (San Sebastián)

Variedad

98% Tinta del País
2% Cabernet Sauvignon

Elaboración

Elaborado con uvas 98% Tinta del País, 2% Cabernet Sauvignon.
Tiene de 25 a 30 días de elaboración a una temperatura de entre 28º-30º y una crianza de 16 meses en barrica de roble francés (80%) y americano (20%), en su mayoría nuevas. Completa la crianza con un año y medio de descanso en botella.

Grado alcohólico

13.5% vol.

Notas de Cata

De color rojo picota intenso. Aromas a fruta negra madura, café y espe-cias minerales, elegante y profundo. Con notas ahumadas y tostadas. En boca entrada dulzona, voluminoso, expresivo con un tanino pulido y bien integrado, y con un final amable y persistente.

Maridaje

Ideal con carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.

Premios

Armario Vinos El País. 92 puntos
Guía Peñín. 90 puntos
Guía Gourmets. 94 puntos

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

AZPILICUETA CRIANZA

PERNOD RICARD

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3001

Términos

Paseo Mikeletegi, 71 Donostia (San Sebastián)

Variedad

85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo

Elaboración

Para su elaboración el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25ºC tras lo cual macera durante unos 12 días. Finalizada la vinificación Azpilicueta Crianza pasa una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano seguidos de otros 6 meses de reposo en botella con los que acaba de afinarse.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

De un vivaz, limpio, brillante y de buena intensidad color rojo cereza, con destellos dorados. Perfumada, donde destacan las notas de fruta, sobre un fondo de madera tostada y suaves aromas de vainilla, coco y especias.
Crianza con cuerpo, suave, equilibrado y agradable.

Maridaje

Carnes rojas con salsa, Embutidos, Arroces de pescado, Carnes rojas asadas, Carnes rojas a la parrilla, Carnes blancas, Verduras, Arroces caldosos, Setas

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.

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.

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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 26ºC.
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)

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 Mágnum.

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 28ºC, 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 amoratados.
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)

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 despalillar 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)

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.

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 mágnum

Términos

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

Variedad

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 pontencia su sabor.

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 14ºC, comenzó la fermentación alcohólica, llegando a alcanzar los 29ºC. 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.

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 12ºC, 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)

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.

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

La Planta Roble

Bodegas Arzuaga Navarro

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja
1,5 l. - 1 Ud. por caja

Código

2950: 3/4
2959: Magnum 1,5 l.

Producción

1.600.000 botellas de 3/4 y 15.000 mágnums

Términos

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

Variedad

Tempranillo 100%

Elaboración

La uva vendimiada siempre a mano, recogida bajo unos parámetros muy particulares de madurez. Una vez en bodega, se seleccionan los racimos, se despalillan y se encuban para llevar a cabo durante tres días una maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable, antes de realizar durante otros 7 días la fermentación alcohólica a 22ºC.

Una vez cabadas las fermentaciones se procederá a realizar la crianza durante 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado alcohólico

14,1% vol.

Notas de Cata

Visual: limpio y brillante, de alta intensidad y de color rojo cereza con ribete cardenalicio.
Olfativa: intensidad aromática alta, con gran variedad de frutos, donde destacas los aromas de frutos rojos y predominan la fresa ácida y las cerezas, junto a éstas las notas de monte bajo y resinas, toques minerales y aromas a torrefacto propios de su estancia en barrica.
Gustativa: equilibrio y armonía entre todos los componentes gustativos, nos encontramos ante un vino estructurado, carnoso, y que siempre asombra por su suavidad y frescura, propio de nuestro vino La Planta.

Maridaje

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados.

Premios

Oro/Gold Premios Baco (2019)
90 Guía Peñín (2021)
91 James Suckling (2020)

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

Código

2967

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

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Pouilly Fuisse Vielles Vignes

Bodegas Arzuaga Navarro

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Borgoña

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2945

Términos

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

Variedad

100% Chardonnay

Elaboración

Aromas ligeros de las frutas blancas de este Pouilly-Fuissé se mezclan a la perfección con la dulzura de las notas de flores blancas. Destaca por su riqueza y dulzura en boca expresadas a través de un toque de mantequilla y brioche.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

Los Blancos Maduros suelen ser vinos de medio cuerpo y textura densa, generalmente con aromas tostados, de frutos secos y especias dulces.

Maridaje

Estas características los hacen ideales para platos sabrosos. Cuando hay aromas de crianza en barrica pueden tener buena armonía con ahumados o alimentos a la brasa.

Premios

Se encuentra en el primer 10 de de Pouilly-Fuissé de vinos,

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

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

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.

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

La Closerie Berthereau

Bodegas Arzuaga Navarro

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Borgoña

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2949

Términos

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

Notas de Cata

Color limpio y brillante con reflejos plateados. En nariz es refrescante, alimonado, que recuerda a la concha de ostra. En boca es principalmente floral, lleno de finura pero con buena longitud. Su ligereza y frescura

Maridaje

Con aperitivos, con eperlanos fritos, pescado a la parrilla o antipasti.

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 carnoso, con aromas de fruta negra y especias.

Maridaje

Aperitivo, Pasta, Carnes rojas

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.

Variedad

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 hiervas 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.

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.

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 granulosos.

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.

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VALDEGATILES 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

3035

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.
Valdegatiles es uno de los vinos de pago que se elaboran en Bodegas Dominio de Atauta. 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 granulosos 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.

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…

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.

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.

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Fino En Rama 1730

Grupo Terraselecta

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3085

Producción

180.000 botellas

Términos

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

Variedad

Palomino 100%

Elaboración

El vino del año encabezado a 15-15,5 grados, comienza el proceso de envejecimiento mediante crianza biológica por las levaduras de velo de flor con el sistema tradicional de solera y criaderas de los vinos de Jerez. Para elaborar 1730 Fino en Rama, hemos seleccionado las 20 botas de nuestra solera en las que hemos considerado que el carácter punzante y aromático de
este vino era más destacado. Por último, para no mermar su intensidad solo se ha sometido a un ligero proceso de filtración.

Grado alcohólico

15% vol.

Notas de Cata

Do color dorado intenso con ribetes verdosos, en nariz se presenta punzante e intenso a levaduras de velo de flor, con notas de almendras y membrillo. En boca es seco y suave, ligeramente cálido, con notas de levaduras y almendras y un largo final.

Maridaje

El vino Fino de Jerez dispone de una capacidad extraordinaria para estimular las papilas gustativas e intensificar los sabores de todos los platos. Tomar una copa de fino antes de una comida especial es una buena manera de preparar el paladar. El jamón, las aceitunas o los frutos secos son perfectos acompañantes en el aperitivo. La solvencia de este fino, hace que se pueda disfrutar a la perfección con pescados grasos al horno ya que además, su carácter salino equilibrará la untuosidad del plato y dejará una agradable sensación de frescura

Premios

ANUARIO EL PAÍS
93 pts

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

FINO LA JANDA

GRUPO TERRASELECTA

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3086

Producción

24.000 botellas

Términos

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

Variedad

100% Palomino

Elaboración

Los vinos de Jerez están elaborados con uva Palomino. La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada. Terminada la fermentación se seleccionan los mostos mas finos y delicados para la elaboración de las manzanillas. El proceso de envejecimiento es mediante crianza biológica por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad. La levadura de velo de flor cubre el vino, protegiéndolo de la oxidación y produciendo su transformación organoléptica. Una vez agotados los nutrientes del vino por la levadura se dice que se ha agotado la crianza biológica. Es en este momento cuando sacamos nuestro fino de la solera para embotellar.

Grado alcohólico

15% vol.

Notas de Cata

De color dorado pálido y aspecto brillante, con aroma intenso y punzante, presenta notas de levaduras y almendras, así como aromas de membrillo. Su sabor es seco al paladar al mismo tiempo que elegante y largo, ligeramente cálido, con recuerdos de las levaduras y con una buena persistencia en boca.

Maridaje

Ideal para acompañar con embutidos, principalmente de jamón ibérico. También marida a la perfección con todo tipo de pescados: marisco, anchoas, almejas a la marinera, pescado al horno y también comida japonesa.

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

AMONTILLADO 1730

GRUPO TERRASELECTA

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3084

Producción

3.600 botellas

Términos

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

Variedad

100% Palomino

Elaboración

La vendimia se realiza a finales de agosto o principios de septiembre dependiendo del año. Una vez recolectada se fermenta en depósitos de acero con temperatura controlada. Terminada la fermentación se seleccionan los mostos mas finos y delicados para la elaboración de nuestros vinos finos. El proceso de envejecimiento comienza con crianza biológica por el sistema jerezano de solera y criaderas, en botas de roble americano de aprox. 500 litros de capacidad. Una vez agotada la crianza biológica, se vuelve a añadir alcohol vínico hasta 16 % Vol comenzando la crianza oxidativa Durante el largo periodo de envejecimiento de este amontillado, se produce un complejo proceso en el que se unen los aromas de la crianza biológica, la extracción de compuestos aromáticos de la madera, la oxidación y la concentración de las sustancias del vino, llegando a alcanzar este vino los 19,5% Vol de graduación alcohólica.

Grado alcohólico

19,5% vol.

Notas de Cata

De color ámbar y gran intensidad aromática, presenta notas punzantes que recuerdan su crianza biológica, así como notas de almendras y madera. Es suave y muy seco al paladar, con una gran persistencia en boca.

Maridaje

Es idóneo para acompañar quesos de curación media, sopas y consomé, carnes blancas y pescado azul.

Premios

ANUARIO EL PAÍS
93 pts.

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.

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)

Variedad

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.

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

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.

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.

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: Magnum añada 2016
3063: Magnum estuchado añada 2016
3064: Magnum estuchado añada 2017
3066: Magnum añada 2018

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.

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

Variedad

Tempranillo 100%

Elaboración

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 26-28ºC para conservar el potencial de la fruta. Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante 14 meses en barrica.

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.

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.

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

49708 Villanueva del Campeán (Zamora)· Viñedos localizados en Villanueva de Campeán y Cabañas de Sayago, municipios ubicados en Tierra del vino.

Variedad

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 pequeña 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.

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

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.

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

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.

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

DOMINIO DE ATAUTA 2 FINCAS 2018

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 irrepetible: captar la singularidad de dos terroir que brillan con luz propia, dando a cada edición de este vino una personalidad única. Este vino recoge la unión de dos parajes que en 2018 destacaron por encima del resto, 'Valdegatiles Jr' y 'El Panderón', en un coupage que los eleva a algo aun mayor.
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.

SAN COBATE
FINCA Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

San Cobate La Finca

San Cobate

Tipo

Tintos Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2621

Producción

Nº de botellas: 20800.

Términos

San Cobate Finca y Viñedos
Gumiel del Mercado
09443 Burgos
Parcela: Combinación de cuatro zonas.

Variedad

Tinto Fino.

Elaboración

Terroir, la expresión de cada parcela, nuestros vinos.
En San Cobate elaboramos únicamente vinos de parcela.
Todo nuestro esfuerzo se centra en conseguir trasladar la expresión única y singular del terroir de cada parcela a esta gama de vinos tan particulares y singulares.
Vendimia: Manual (cajas de 15 Kg.)
Se elabora con una cuidada selección en viñedo de racimos procedentes de cuatro zonas de la finca, muy interesantes por las diferencias que tienen entre sí de altitud, orientación y suelo.

Grado alcohólico

14% vol.

Notas de Cata

AROMA
Aromas frescos de fruta roja y negra y un punto floral con matices de hierbas de monte. Con maderas finas y algún torrefacto con un fondo terroso.
SABOR
Es un vino seco, de entrada fresca. De cuerpo medio bastante elegante y con taninos presentes y maduros.
FINAL
Fresco, terroso y sabroso.

Maridaje

Arroz con níscalos, Mollejas de cordero, Croquetas de perdiz.

SAN COBATE
FINCA Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

San Cucufate Monasterio

San Cobate

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2622

Producción

Nº de botellas: 1200

Términos

Viñedo: Gumiel del Mercado.
Parcela: Monasterio.

Variedad

Tinto Fino.

Elaboración

Terroir, la expresión de cada parcela, nuestros vinos.
En San Cobate elaboramos únicamente vinos de parcela. Todo nuestro esfuerzo se centra en conseguir trasladar la expresión única y singular del terroir de cada parcela a esta gama de vinos tan particulares y singulares.
San Cucufate, Monasterio. Vino elaborado a partir de los racimos obtenidos de la parcela Monasterio. Refleja tradición, serenidad y calma. Su nombre siempre estará unido a la historia de este suelo y de ahí su vínculo especial con el tremendo carácter de esta tierra rodeada de robles y vegetación autóctona. Vino con magnífico potencial de envejecimiento.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

AROMA
Aromas frescos de fruta roja y negra y un punto floral con matices de hierbas de monte. Con maderas finas y algun torrefacto con un fondo terroso.
SABOR
Es un vino seco, de gran peso de fruta, elegante en su recorrido y con acidez viva y refrescante. Tiene taninos muy finos y maduros.
FINAL
Largo, profundo y mineral.

Maridaje

Ajo Carretero, Caldereta de vaca, Chuletero de corzo al horno.

SAN COBATE
FINCA Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

San Cobate Verdejo

San Cobate

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2625

Producción

Nº botellas:4600.

Términos

Los viñedos de San Cobate se encuentran situados en la Ribera del Duero, en el triángulo de oro formado por Gumiel del Mercado, La Horra y la Aguilera.

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

Terroir, la expresión de cada parcela, nuestros vinos.
En San Cobate elaboramos únicamente vinos de parcela. Todo nuestro esfuerzo se centra en conseguir trasladar la expresión única y singular del terroir de cada parcela a esta gama de vinos tan particulares y singulares.
Un vino artesanal con el alma de los orígenes de Rueda.
En su elaboración destacamos, su proceso 100% artesanal, en el que no se miden ni anotan los tiempos ni temperaturas. Solo se contemplan las sensaciones que deja cada barrica al ser catada en el paso del tiempo. No se filtra, ni se clarifica, se deja al vino descansar en botella, sin interrupciones, sin prisas, para que vaya adquiriendo una transformación lenta y respetuosa.
Se elabora con una cuidada selección en viñedo de racimos procedentes de cuatro zonas de la finca, muy interesantes por las diferencias que tienen entre sí de altitud, orientación y suelo.

Grado alcohólico

14% vol.

Notas de Cata

Es un vino complejo, de perfil cremoso, donde se notan levemente aromas secundarios y terciarios. En boca es denso, con cuerpo y estructura.

Maridaje

Carnes blancas, Legumbres, Pescado blanco al horno

SAN COBATE
FINCA Y VIÑEDOS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

San Cucufate Bancales del Jalón

San Cobate

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2624

Producción

1200 botellas

Términos

Gumiel del Mercado.

Variedad

100% Tinto Fino

Elaboración

La uva llega a bodega y según se recepciona es seleccionada de nuevo, despalillada y sutilmente estrujada. La fermentación alcohólica es espontánea con levaduras indígenas. No se realizan adiciones de productos enológicos. Lo más importante del proyecto consiste en respetar los procesos naturales de las reacciones bioquímicas que se producen en cada etapa. Las vinificaciones se llevan a cabo en depósitos de hormigón.
La crianza del vino se hace en dos fases. La primera en barricas de diferentes volúmenes de roble francés mayoritariamente y posteriormente en tinos de mayor capacidad donde se hace el ensamblaje en el caso del vino San Cobate. En ambos casos las maderas empleadas son de varios usos, de modo que los tostados no aromaticen y enmascaren los sabores, aromas y la fruta conseguidos en nuestros vinos.
Vino elaborado a partir de los racimos obtenidos de la parcela Bancales del Jalón. Tiene gran personalidad, de carácter rústico y potente por las duras condiciones en las que está la viña.
El escaso desarrollo de sus raíces por la poca profundidad de los suelos, da uvas, de pequeño tamaño que marcan una gran concentración de aromas que se reflejan y disfrutaran en la copa.

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 pizarrozos, 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

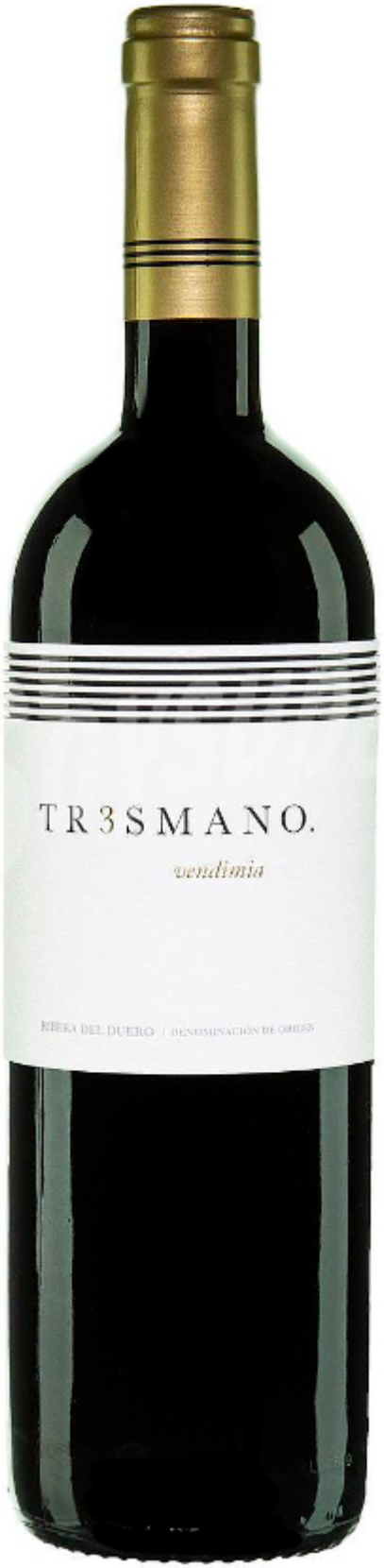
13,5 % vol.

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.



TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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

Código

2761: 3/4
2771: 3/4 añada "2018"
2764: Magnum 1,5 l.
2767: estuche Mangum 1,5 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

Tr3smano es el proyecto de Fernando Remírez de Ganuza 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. 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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

PROVENTUS 12 MESES

BODEGA TR3SMANO

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2762: 3/4 añada "2020"
2770: 3/4 añada "2016"

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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

TR3SMANO TM 24 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: 3/4 l. (estuche)

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 dedos exclusivos viñedos 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.

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 barrica 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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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)

Variedad

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 12ºC.

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

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

QUINTA DAS CARVALHAS RESERV RUBY

BODEGA TR3SMANO

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Douro

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 tinas 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

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Casa Madero 3 V

Bodega Tr3smano

Tipo

Tintos Roble

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,carnitas de cerdo y quesos maduros.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Casa Madero Varietales Malbec

Bodega Tr3smano

Tipo

Tintos Roble

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)

Variedad

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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Casa Madero Varietales Shiraz

Bodega Tr3smano

Tipo

Tintos Jóvenes

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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Quinta Das Carvalhas Tawny Rsva

Bodega Tr3smano

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Douro

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)

Variedad

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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Quinta Das Carvalhas LVB 2018

Bodega Tr3smano

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Douro

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.

TR3SMANO.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

QUINTA DAS CARVALHAS 10 YEARS

BODEGA TR3SMANO

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Douro

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

912 ALTITUD 12 MES.TIERRA CALIZA

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: 17º C.

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: 16º C.

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.

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.

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Pedro Ximénez Romate

Bodega Sánchez Romate

Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2780

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

100% Pedro Ximénez

Elaboración

Cremoso y aterciopelado, es un vino noble de color caoba, muy denso y oscuro. Su suave delicadeza aromática remite a uvas pasas y su sabor destaca por su dulce persistencia.
Pedro Ximénez Romate es un vino dulce elaborado por Bodegas Sánchez Romate. Su crianza se realiza a través del sistema tradicional de criaderas y soleras durante 5 años.

Grado alcohólico

18% vol.

Notas de Cata

Caoba muy denso. Suave, delicado, reminiscencia a pasas. Muy dulce, agradable, suave
Es de color caoba, denso y oscuro. En nariz es suave y delicado. Destaca por su reminiscencia a uvas pasas. En boca es suave, dulce, persistente y muy agradable.

Maridaje

Vino de postre, helados, pastas, queso azul. Sírvalo entre 12 y 14º C en una copa de vino blanco.
Membrillo, Pastas, Queso curado, Tarta de queso.

ROMATE 1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Fino Romate

Bodega Sánchez Romate

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2781

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

Palomino Fino

Elaboración

Si su palidez pajiza anticipa delicadeza aromática, su brillo preludia intensidad. Así es el fino Romate, un clásico de sabor seco y agradablemente ácido, el vino de aperitivo perfecto.
A base de mostos de Palomino Fino, de viñas ubicadas en los mejores pagos del Jerez Superior, fermentados en depositos de acero inoxidable. Encabezados a 15% vol por adición de alcohol vínico, el vino se lleva al sistema de soleras y criaderas para una crianza bilógica bajo verlo de flor de unos 3-4 años.

Grado alcohólico

15% vol.

Notas de Cata

Color amarillo pajizo, limpio, brillante con reflejos dorados. En nariz es punzante, fresco, salino, con recuerdos a frutos secos amargos, notas de levadura provenientes de la crianza biológica. En boca es amplio, seco, potente, de nuevo nos evoca la frescura y ligereza, con un final largo y amargoso.

Maridaje

Aperitivo, quesos, jamón ibérico, mariscos, frutos secos. Utilice una cubitera con hielo y agua para servirlo entre 6º y 8º C. En un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

MANZANILLA VIVA LA PEPA

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2783

Términos

Sanlúcar

Variedad

Este vino se elaborada al 100% con uva palomino fino.

Elaboración

Manzanilla Viva La Pepa es uno de los excepcionales vinos de Jerez. Elaborado con el buen saber hacer de Bodegas Sánchez Romate, bodega mítica por su magnífico brandy Cardenal Mendoza .
Su crianza biológica bajo velo de flor, se realiza mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras por un período de 3 años.
La manzanilla Viva La Pepa hace alusión al grito con el que desde el 19 de marzo de 1812 (festividad de San José) proclamaban los liberales españoles su adhesión a la Constitución de Cádiz (promulgada ese día, por lo que es denominada popularmente la Pepa)

Grado alcohólico

15% vol.

Notas de Cata

Amarillo pajizo muy pálido y brillante. Aroma punzante y delicado en el que destacan notas florales que recuerdan a la camomila y la manzanilla, recuerdos almendrados y aromas de panadería. Seco, fresco y delicado, ligero y suave. Ligera acidez que produce una sensación de frescor y un final persistente y ligeramente amargo.

Maridaje

Aperitivo, quesos, jamón ibérico, mariscos, frutos secos. Utilice una cubitera con hielo y agua para servirla entre 6 y 8º C. En un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Palo Cortado Regente

Bodega Sánchez Romate

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2784

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

100% Palomino Fino

Elaboración

Bodegas Sánchez Romate elabora su Palo Cortado Regente siguiendo el genuino y tracidional sistema de criaderas y soleras.
Este vino Denominación de Origen Jerez-Xérèz-Sherry se obtiene de la variedad de uva palomino fino.
Su crianza da lugar a un caldo de color ámbar, transparente y brillante. Su olfato es seco, punzante y muy aromático.
Este vino tiene una vejez calificada y garantizada por el Consejo Regulador de más de 15 años.

Grado alcohólico

20% vol.

Notas de Cata

Vino de color cobrizo a caoba con un ribete yodado, de aroma punzante a frutos secos, avellanas, almendras y nueces, con recuerdos a barniz, mueble viejo, con ligeras notas a caramelo y vainilla. Al paladar resulta muy seco, con sabor a almendras y nueces, con gran estructura y redondez, y unas ligeras notas salinas, final amargoso y ardiente muy largo.

Maridaje

Perfecto para tomar solo, aunque puede acompañarse de frutos secos, quesos curados, consomés y guisos o carnes gelatinosas (rabo de toro, carrillada…). Servir entre 13 y 14ºC.
Con patés, queso curado, unos canelones con carne, una tapa de jamón o un buen solomillo.

ROMATE 1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Fino Perdido

Bodega Sánchez Romate

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2972

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

Fino Vintage Sherries

Elaboración

Cada bota envejece de un modo diferente, según la cepa de levadura, la humedad, la temperatura y las corrientes de aire en la bodega. Seleccionamos las mejores botas y las embotellamos como Fino Perdido.

Grado alcohólico

15% vol.

Notas de Cata

Vino de un brillante color amarillo dorado, transparente. De aroma delicado y punzante, con notas a levaduras y a masa fresca de pan y recuerdos almendrados que proceden de su larga crianza bajo flor siguiendo el sistema tradicional de criaderas y soleras. En boca es muy seco, con amargos suaves, con sabor a almendra y frutos secos, persistente.

Maridaje

Aperitivo, quesos viejos, jamón ibérico, frutos secos, mariscos y pescados. Utilice una cubitera con hielo y agua para servirlo entre 6º y 8º C. En un catavinos tradicional, si es amplio, o bien una copa de vino blanco.

ROMATE 1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

AMONTILLADO OLVIDADO

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/8 l. - 1 Ud. por caja

Código

2785: 37 cl.

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

Amontillado Vintage Sherries Palomino

Elaboración

Una selección del viejo amontillado que había estado envejeciendo por más de 25 años, sin tocar y olvidado en las bodegas Sánchez Romate, donde se guarda su solera de amontillado. Embotellado a mano, sin estabilización, es un jerez exquisito, rico y complejo.

Grado alcohólico

20% vol.

Notas de Cata

Vino de un brillante color ámbar. De aroma punzante a avellana con matices de hierbas y tabaco y ligeras notas tostadas, de madera de roble. En boca es muy seco, suave, con acidez equilibrada y un postgusto prolongado en el que vuelven las notas de avellanas y frutos secos.

Maridaje

Aperitivo, jamón curado, carnes a la brasa, queso viejo y frutos secos. Sírvalo entre 12° y 14° C en una copa de vino blanco.

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Oloroso Encontrado

Bodega Sánchez Romate

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/8 l. - 1 Ud. por caja

Código

2975

Variedad

Vintage Sherries Oloroso

Elaboración

Encontrado es un jerez oloroso muy antiguo y raro que nunca antes ha sido embotellado. Es un acompañante perfecto. Con un color caoba y notas altamente complejas de caramelo salado y muebles antiguos. Es perfecto para guisos ricos o quesos de sabor completo.

Grado alcohólico

20% vol.

Notas de Cata

Color caoba oscuro fruto de su prolongada crianza oxidativa. Aromas a nueces, notas tostadas, a madera noble, redondo y sin aristas. En boca tiene notas a madera noble y nueces, suave al paladar por su alto contenido en glicerina, redondo y estructurado con cuerpo, muy persistente y final secante muy elegante.

Maridaje

Quesos viejos, frutos secos, carnes rojas y de caza, consomés. Sírvalo entre 12 y 14º C en una copa de vino blanco.

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

NPU AMONTILLADO

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2779

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Variedad

Palomino Fino 100%

Elaboración

1ª Fase: Crianza biológica bajo velo de flor. 2ª Fase: Crianza oxidativa durante un tiempo medio, de más de 30 años.

Grado alcohólico

19% vol.

Notas de Cata

Amontillado NPU es un vino de un elegante color ámbar. Su aroma, sutil y delicado recuerda a cáscaras de frutos secos, llegando a distinguirse aromas a hierbas y tabaco negro. En boca destaca su final seco, suave y un prolongado post-gusto en el que advertimos connotaciones a frutos secos y madera envinada.

Maridaje

Su sabor seco e intenso lo hace idóneo para maridar con aperitivos de alto valor proteico como el jamón curado, frutos secos, quesos viejos, carnes blancas, pescado azul, o platos especiados.

ROMATE 1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

OLD & PLUS PEDRO XIMÉNEZ

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Jerez/Xérès/Sherry

Formatos

1/2 l. - 1 Ud. por caja

Código

2777

Términos

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

Variedad

100% Pedro Ximénez

Elaboración

Las uvas de la variedad pedro ximénez se vendimian muy maduras y se dejan solear para conseguir una mayor con concentración de azúcar. Durante más de 25 años este vino ha sido criado y envejecido en botas de roble siguiendo el tradicional sistema jerezano. Una gran densidad, el color oscuro, un intenso aroma a pasas y el sabor dulce y aterciopelado definen sus perfiles extraordinariamente complejos y suaves.

Grado alcohólico

20% vol.

Notas de Cata

Color ébano con irisaciones yodadas. Fruta pasificada, tostados y torrefactos a café, caramelo, chocolate amargo y regaliz. Muy dulce, acidez equilibrada, untuoso y aterciopelado.

Maridaje

Vino de postre, helados, pastas, queso azul.

NIDIA
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Nidia Verdejo 9 Meses sobre lías

Bodegas Nidia

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja
3/4 l. caja - 6 Uds. por caja
1,5 l. - 1 Ud. por caja

Código

2700: 3/4 añada "2020"
2701: 3/4 añada "2021"
2699: 3/4 añada "2022"
2705: Magnum añada "2021"
2706: Magnum añada "2020"
2696: caja "2009"
2697: caja "2010"
2695: caja "2019"
2698: caja "2018"

Términos

Olmedo, Valladolid. Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad

Monovarietal Verdejo

Elaboración

Un vino muy gastronómico elaborado con el objetivo de mantener la esencia varietal, un verdejo complejo fiel a la filosofía que nos han transmitido nuestros antepasados.
6 meses sobre lías

Grado alcohólico

13,5% vol.

Notas de Cata

Es un vino que a la vista se presenta con de un colo amarillo pajizo con intensos ribetes verdes y muy brillante y limpio. En nariz se puede apreciar su intensidad y persistencia. Tiene un carácter propio de la uva Verdejo. En su complejidad aromática destaca la fruta blanca, los tonos cítricos de pomelo, cáscara de naranja y algunas notas a flores blancas. Un vino que en su conjunto expresa una gran finura y un agradable fondo vegetal. A su paso por boca, es un vino que muestra una excepcional frescura y unos toques golosos y grasos. Deja recuerdos a hinojo y a fruta blanca y destacan su pequeños toques a anís. Es un vino muy equilibrado, persistente y elegante.

Maridaje

Maridaje con pescados grasos, marisco, arroces y ensaladas

NIDIA
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Nidia Merlot Rosado

Bodegas Nidia

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2702

Términos

Olmedo, Valladolid. Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad

Merlot y Verdejo de La Cabaña

Elaboración

Una elaboración única. Nidia Merlot es un rosado diferente nacido con la intención de sorprender. Una elaboración única. El uso de dos variedades nunca antes mezcladas entre sí nos regala una experiencia diferente. Merlot y Verdejo de La Cabaña plantados en 1989.
El prensado es directo para conseguir el color pálido o piel de cebolla, seguido de un desfangado largo, aumentando el contacto de sustancias peliculares con el mosto e incrementando el aporte de aromas afrutados. La fermentación tiene lugar a bajas temperaturas, 14-16ºC, lo que ayuda a mantener e intensificar el carácter varietal.

Grado alcohólico

14,5 % Vol.

Notas de Cata

Un rosado fresco, goloso, singular. Su nariz nos recuerda a caramelo de fresa y nata, con tonos herbáceos de heno y pimiento verde y florales de violetas. Tiene un final persistente y muy agradable y, en su retronasal, también encontramos recuerdos a melocotón.

Maridaje

Ensaladas, platos con arroz, mariscos, ibéricos, pescados grasos, carnes blancas, quesos…

NIDIA
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Nidia de Guarda

Bodegas Nidia

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2703: botella

Producción

663 botellas, numeradas a mano.

Términos

Olmedo, Valladolid. Vino de la Tierra de Castilla y León

Variedad

Monovarietal de Verdejo

Elaboración

Edición muy limitada numerada a mano. Un vino elaborado como los grandes vinos del mundo, pensado para consumirlo sin prisa. Nidia de guarda es un vino elaborado como los grandes vinos blancos del mundo. Pensado para consumirlo sin prisa, como esos momentos especiales que deseas que no terminen nunca. Una barrica. 663 botellas, numeradas a mano. No todas a la venta. Un cupo máximo de 12 botellas por compra. Una elaboración diferente que saca lo mejor de La Cabaña, pensada para sorprenderte y para que guardes en tu memoria este vino y este instante.

Grado alcohólico

13,5 % Vol

Notas de Cata

Nidia de guarda nace de la ilusión por hacer un vino diferente y perdurable en el tiempo.
Es un vino de alta intensidad aromática. Podemos encontrar el carácter varietal en la fruta blanca y de hueso madura (manzana asada, albaricoques y orejones) y un punto critico de pomelo y piel de naranja que le aporta un frescor muy interesante. Muy interesante también el fondo de monte bajo. A continuación descubrimos la madera de roble con notas de vainilla, pastelería o toffee, y claramente especiado con un final de aroma de maderas nobles e incienso.
La boca de este vino de guarda es muy equilibrada, untuosa y grasa pero con una interesante acidez y frescura Su retronasal es muy intensa, así como supersistencia.

NIDIA
· BODEGAS Y VIÑEDOS ·

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

EQUIS

BODEGAS NIDIA

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2704

Términos

Ctra. Seca, 17, 47400
Medina del Campo, Valladolid

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

EQUIS nace de la filosofía de otorgarle valor a todo aquello que lo tiene. Porque los tesoros de la vida no tienen que estar siempre dentro de un cofre, tienen forma de lugares, de momento o de personas. Y no debemos olvidar marcarlas con una EQUIS para saber dónde volver si alguna vez estamos perdidos. Es un 100% Verdejo de la Denominación de Origen Rueda de vendimia nocturna y mecanizada de los viñedos de la Finca La Cabaña, plantados en el año 1999. Lo elaboramos con mimo y lo dejamos en contacto con sus lías durante 3 meses para otorgarle volumen en boca sin perder frescura.

Notas de Cata

Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante.
Nariz muy intensa, fresca y frutal. Aromas varietales, primarios como la fruta blanca, mezclados con matices herbáceos, propios de la variedad.
Fondo cítrico y de flor blanca que le aporta cierta complejidad.
Paso ligero, sabroso y equilibrado. Se aprecia cierto amargor característico de la variedad que se equilibra con la acidez final natural.
Redondo, con un final sutil, muy elegante y persistente. En postgusto se aprecian toques herbáceos como el hinojo o el laurel.

Finca Tresolmos Verdejo Eco

Bodega Garciarévalo

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja
3/4 l. caja - 12 Uds. por caja

Código

2537: 3/4 (6 bot.)
2536: 3/4 (12 bot.)

Términos

Plaza de San Juan, 4
Matapozuelos (Valladolid)

Variedad

100% Verdejo Ecológico

Elaboración

Vino Blanco D.O. Rueda. Variedad: Verdejo. Uvas provenientes de suelos arenosos, y utilizando para su elaboración el sistema de criomaceración. Amarillo pajizo con reflejos verdáceos y disco muy brillante.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

Aromas nobles, muy limpios y definidos: pera, piña y pétalos de rosa que dejan paso al clásico matiz anisado e hinojo fresco. Recuerdos a cítricos. En boca suave y meloso, con gran carnosidad que nos envuelve la boca gratamente y nos llena de frescura, paso de boca vivo, nervioso y con un peculiar final de boca amargoso cargado del carácter único del que es poseedora la verdejo. Persistencia muy prolongada. Vino noble y pleno de carácter que hará las delicias de los paladares más exigentes.

Maridaje

Aperitivos, mariscos, pescados-semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales. Pruébelo con pescados de fuerte sabor como el bonito o el salmón, o atrévase a hacerlo con quesos finos no muy fuertes. Temperatura de servicio: entre 8º y 10º C.

Finca Tresolmos Verdejo Lías Eco

Bodega Garciarévalo

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2538

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 permaneces 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

HARENNA VERDEJO

BODEGA GARCIARÉVALO

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)

Variedad

Verdejo 100%

Elaboración

Harenna 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. Harenna 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

HARENNA CRIADO EN BARRICA

BODEGA GARCIARÉVALO

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.

Harenna Fermentado Tinaja Barro

Bodega Garciarévalo

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.

VALDEBODEGA

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Valdebodega Roble 9 Meses

Valdebodega

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2542

Términos

Carretera San Bernardo, sn.
47359 San Bernardo Valladolid

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

Vino tinto 100% Tempranillo, procedente de nuestros viñedos plantados sobre suelo calcáreo y piedra, vendimiada a mano y seleccionada en mesa de selección. Crianza de 9 meses en barrica de roble americano y francés.

Grado alcohólico

14,5 % vol.

Notas de Cata

De color rojo picota, con bordes granates limpio y brillante. Aroma complejo, rico en expresión de fruta fresca, (grosellas, moras), tostados cremosos del roble muy fino y delicado. Boca redonda, elegante, fina y delicada, retronasal de fruta roja, fresca y tostados finos, taninos ligeros y sedosos.

Maridaje

Temperatura de servicio: 15ºC-16ºC. Marida con quesos, jamón, embutidos, arroces, pasta, paellas, setas, carnes blancas o rojas, pescado azul, etc.

proud GODELLO

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

PROUD GODELLO SOBRE LÍAS

AGROSISTEMAS INTEGRALES

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla y León

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2529

Producción

5.000 botellas

Términos

Nava del Rey, Valladolid

Variedad

100% Godello

Elaboración

Ha sido elaborado 100% con uvas de la variedad GODELLO, procedentes de una misma parcela en Nava del Rey (Valladolid). Su crianza sobre lías, le aporta una mayor untuosidad y sensación de densidad en boca, incrementando la persistencia aromática de este vino.

Grado alcohólico

13.5% vol.

Notas de Cata

La uva Godello, con la que se elabora PROUD, es de excelente calidad, con un perfil aromático complejo y diverso. El racimo es pequeño y denso, con una vaya de tamaño mediano y un color entre verde y amarillo.

Maridaje

Acompaña muy bien con pescados y mariscos. También los arroces con base de pescado y horneados permiten a PROUD expresar todos sus matices. Recomendamos acompañarle de unas cocochas de bacalao en salsa verde.

NEKEAS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

CEPA POR CEPA

BODEGAS NEKEAS

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Navarra

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3052

Términos

C/ Las Huertas, s/n • 31154 Añorbe (Navarra)

Variedad

100% Garnacha

Elaboración

Fermentación alcohólica a una temperatura máxima de 25ºC y maceración total de 15 días de los cuáles 7 son en frío. Fermentación maloláctica y ligera crianza de 3 meses en roble francés.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

Rubí granate muy intenso. Aroma de buena intensidad, con nítidos recuerdos de fruta roja, golosa, con un fondo de madera bien integrada. En la boca muestra una estructura media, acidez correcta, frutosidad agradable, mucha suavidad y un final correcto, agradable.

Maridaje

Pierna de cordero rellena, Potaje con espinacas y Fondue de queso con jamón

SERVILIO BODEGAS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

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

Variedad

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 despalillado 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 acompasado 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 verduritas.

SERVILIO BODEGAS

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

SERVILIO ROBLE

BODEGA SERVILIO ARRANZ

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3537

Producción

5.000 Kg/ha.

Términos

Calle Onésimo Redondo, 39
47315 Pesquera de Duero
Valladolid

Variedad

Tempranillo 100%

Elaboración

Estrujado parcial de la uva, una vez despalillada. Maceración pre-fermentativa en frío, durante 78 días. La temperatura de fermentación es controlada y la maceración transcurre en aproximadamente 15 días. Al termino de la fermentación malo-láctica, el vino evoluciona en una corta crianza de 5 meses en barricas de roble francés y americano. Por último, el vino se somete a una clarificación y filtración, como operaciones previas a su envasado.

Grado alcohólico

14%.

Notas de Cata

De aspecto limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.
Se percibe una complejidad aromática profunda, aromas de frutos negros del bosque, de frutos rojos, además de finas notas florales; junto a los aromas lácteos de la fermentación, vainilla, aromas especiados y tostados, quedando perfectamente ensamblados.
Sabroso y agradable al paladar con buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de la boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera, para culminar con un final elegante.

Maridaje

Todo tipo de carnes, arroces y pasta.

Premios

• Embajador en el buque “Juan Sebastián El Cano” 10ª travesía alrededor del mundo.
• Medalla de Bronce el ROBLE 2006 para vinos comercializados en Alemania, Suecia y Austria.
• Guía de los vinos del mundo en Castilla y León 2007 Servilio Roble 05 “90 puntos”.

Olimarum

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

OLIMARUM

OLIMARUM

Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2599: 3/4
2598: Magnum 1,5 l.

Producción

16.364 botellas numeradas

Términos

Canalejas de Peñafiel, Valladolid

Variedad

Tempranillo 100%

Elaboración

12 meses en barrica de roble francés

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

Vino con un color muy atractivo rojo picota con ribete violáceo limpio y brillante, de capa media-alta.
En nariz se presenta con abundantes notas de frutos rojos y negros, fresa, frambuesa, mora y arándanos, así como sutiles notas de cerezas en licor, bien ensambladas con el cacao, vainilla, especias y toques balsámicos aportados por la madera tras un año en barricas de roble francés.
En boca destaca su carácter frutal y de taninos dulces, inundando de sensaciones de mora y frutos del bosque. Gran carnosidad y frescura que le aporta el equilibrio entre tanino y acidez, redondo, sedoso y con un agradable sabor a vino.

Premios

Medalla de oro en los premios Vinduero en la categoría de vinos de autor

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.

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 ºC. 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.

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 alcoholica y malolactica 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.

Bakeder Rioja Alavesa

Bodega CVNE

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2629

Términos

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

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

Crianza de 10 meses en barricas de roble francés. Se trata de un vino complejo, largo en boca, carnoso y con un gran potencial de envejecimiento en botella.
Vino que expresa el terroir de Laguardia, Rioja Alavesa.
Bakeder es un homenaje a nuestro pueblo de Laguardia.
Profundo, largo y fino, es la antítesis de la concentración tánica

Grado alcohólico

13,95% vol.

Notas de Cata

Capa alta de color rojo picota con irisaciones violáceas que denotan su juventud.
En nariz presenta alta intensidad aromática destacando notas varietales de tempranillo, principalmente fruta fresca roja, recuerdos a frutas negras (frambuesa, grosellas, frutos silvestres) y regaliz, junto con ligeros toques balsámicos y especiados procedentes de su estancia en barrica.
En boca es un vino con cuerpo y estructura que presenta una entrada amplia, con volumen, taninos finos y carnosos y de larga persistencia en el post-gusto.
Como debió ser beber un Viña Real en los años veinte, antes de empezar su larguísima crianza en madera.
Vino que expresa perfectamente el terroir de Laguardia (Rioja Alavesa).

Maridaje

Perfecto compañero de carnes de caza, especiadas o con salsas. También de guisos y quesos curados. Los postres también maridan muy bien, incluso este vino es perfecto para degustarlo solo.

Premios

93ptsJAMES SUCKLING
93ptsTIM ATKIN
92+ptsROBERT PARKER, WINE ADVOCATE
91ptsGUÍA PEÑÍN

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

Contino Reserva

Bodega CVNE

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2611

Términos

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

Variedad

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.

Imperial Reserva

Bodega CVNE

Tipo

Tintos Reserva

Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2612: 3/4
2627: 3/4 añada 2014

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.

Copas Jancis Robinson

Bodega CVNE

Tipo

Tintos de Autor / Selección Especial

Formatos

125 ml. - 6 Uds. por caja

Código

3069

Términos

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

Variedad

Copa de vino

Elaboración

Soplado artesanalmente - Los maestros artesanos que se encargan de hacer a mano meticulosamente cada una de las piezas de esta colección se encuentran entre los sopladores de cristal más cualificados del mundo y su pericia queda de manifiesto en la delicadeza y perfección técnica de cada pieza.
Sin plomo - El cristal sin plomo utilizado para crear la colección garantiza que cada pieza es ligera, ultrafina y resistente a la corrosión.
Apta para el lavavajillas

Notas de Cata

Del más fino cristal - Las copas son muy ligeras, perfectamente equilibradas y de una calidad que únicamente se puede conseguir con el soplado artesanal. El ribete de la copa de vino es especialmente fino para evitar que el cristal suponga un obstáculo entre el vino y el paladar, mejorando notablemente la experiencia al beber.
Servicio perfecto - Un servicio de 125 ml llega hasta la parte más ancha del cáliz, lo cual potencia al máximo la liberación de los aromas esenciales.

Maridaje

La única copa que necesitará para disfrutar al máximo de cualquier vino. Utilice esta copa para todos los vinos, sean del tipo que sean, espumosos, oporto, jerez, vinos dulces o cualquier otro que desee paladear y disfrutar plenamente.

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 28-30ºC 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

97ptsGUÍA DE VINOS GOURMETS
95ptsR. PARKER - WINE ADVOCATE
95ptsJAMES SUCKLING
95ptsTIM ATKIN
91ptsDECANTER

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.

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 barrica 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 barrica 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 al fruta negra.

Maridaje

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

Volador Blanc Garnacha

Bodega CVNE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. C. Montsant

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2619

Términos

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

Variedad

Garnacha blanca

Elaboración

Uvas de viñedos Falset, Marçà y Capçanes. Cultivo orgánico y trabajos manuales. La uva se vendimia y va directa a una prensa neumática, que durante 6 horas extrae lentamente el mosto de mejor calidad. Fermenta durante 15 días en inox y cemento (70%), y permanecerá en esos mismos depositos otros 5 meses para afinar en aromas y estructura permaneciendo todo el frescor. Contiene sulfitos.

Grado alcohólico

12% vol.

Notas de Cata

De un brillante color amarillo pálido.
En nariz es expresivo, muy aromático, en él predominan los aromas frutales con notas de flores blancas.
Gustativamente destaca por su viveza y armonía, prevalecen las sensaciones anticipadas en la fase olfativa. Agradable fluidez que invita a un nuevo trago.

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

Teira Blanco

Bodega CVNE

Tipo

Blancos

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2606

Producción

24.000 botellas

Términos

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

Variedad

70%Treixadura, 15%Godello, 8% Caiño blanco, 7% Torrontés.

Elaboración

Fermentación alcohólica y maloláctica en inox. Suelos graníticos (sábrego) de las fincas Miñoteira, Portela, Pereiro, As Barcas, Barbaña. Elaborado con las variedades Treixadura, Godello y Torrontés plantadas en nuestras fincas Miñoteira y Portela. 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

13% vol.

Notas de Cata

Ideal para maridar con pescados blancos, mariscos o arroces de pescado. También encaja muy bien como aperitivo.

Maridaje

Finca Teira tiene un color pajizo brillante con un borde verdoso. De gran personalidad aromática, con aromas a frutas fresca, cítricos y hierbas silvestres.
A su paso por boca es un vino fresco, frutoso con una buena acidez.

Premios

91 (Vendimia 2019) Peñin
91 (Vendimia 2020) Parker

Atlántida Blanco

Bodega CVNE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

Tierra de Cádiz

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2607

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

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 Cela, 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 horas en una cámara de frío, tras ello se prensa y le 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.

Nicolas Potel Bourgogne

Bodega CVNE

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Borgoña

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2650

Términos

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

Variedad

100% Chardonnay

Elaboración

La elaboración de Nicolas Potel Borgoña Chardonnay comienza en el propio viñedo, cuando se seleccionan los mejores racimos. De aquí, las uvas pasan directas a la prensa para obtener el mosto (el cual se dejará en reposo, a bajas temperaturas, durante 24 horas). Una vez limpio, Nicolas Potel Borgoña Chardonnay pasará a los depósitos de acero inoxidable para la fermentación alcohólica (a partir de levaduras seleccionadas). Pasado este proceso, donde se controlará la temperatura, una parte de Nicolas Potel Borgoña Chardonnay permanecerá en los depósitos, mientras que otra (un 20% aproximadamente), pasará a barricas para su crianza.

Grado alcohólico

13% vol.

Notas de Cata

Es un blanco cremoso, de color claro con matices dorados. En nariz es intenso y complejo, con notas cítricas (manzana), florales y de frutos secos. En boca es muy puro y tenso, con toques frescos y minerales que enlazan maravillosamente con su carácter afrutado. Goloso y muy suave.

Maridaje

Marisco, Pescado blanco, Aperitivo

Bodega Cooperativa
CIGALES

Torondos Clarete

Bodega Cooperativa Cigales

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

3152

Términos

Calle Las Bodegas s/n
47270 Cigales · Valladolid

Variedad

Tempranillo, Garnacha tinta, Garnacha Gris, Verdejo y Albillo.

Elaboración

Vendimia manual en el mes de septiembre. Maceración pre fermentativa durante un promedio de 12 horas tras las que separamos el mosto lágrima para pasarlo a depósitos de acero inoxidable e iniciamos la fermentación alcohólica a baja temperatura (hasta 20 días A 14º-18ºC) donde el trabajo de las levaduras desarrolla todo el potencial del futuro clarete. Una crianza posterior sobre sus lías de 3 meses en depósito de hormigón mejorará su paso en boca aumentando la sensación de volumen y suavidad.

Grado alcohólico

12,5% vol.

Notas de Cata

Vista- Color claro rosa frambuesa con tonalidades azuladas. Limpio y brillante.
Nariz- Frutos rojos intensos y sandía, con un toque final de cereza roja.
Boca- Refrescante y equilibrado con taninos suaves. Intenso y marcado sabor a frutos rojos con notas florales. Final persistente y frutal.

Maridaje

Maridaje muy ámplio que va desde ensaladas y cocina oriental. Cocina especiada y picante, así
como pescados blancos (bacalao y rodaballo), carnes blancas, pato y arroces levantinos.

Premios

Diamante en Sakura Wine Women´s Awards (Japón)
Doble oro en Sakura Wine Women´s Awardas (Japón)
Oro en Concours Mondial de Bruxelles
Oro en MUNDUS VINI Cata de verano
Oro premios VinDuero-VinDouro
Oro Sommelier Wine Awards

Bodega Cooperativa
CIGALES

Gran Torondos Clarete

Bodega Cooperativa Cigales

Tipo

Rosados Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Cigales

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3153

Producción

Una producción de 2.388 botellas.

Términos

C/ Las Bodegas, S/N-47270 Cigales, Valladolid

Variedad

80% Tempranillo, 10% Garnacha tinta y gris, 5% Verdejo y 5% Albillo.

Elaboración

Nace de las mejores parcelas de las muchas hectáreas que trabaja la bodega en toda la denominación de origen. Parcelas con viñedo tradicional de la zona de Cigales en la que se encuentran varias variedades con la que se elabora este vino. La edad media del viñedo va desde los 50 a los 90 años. y han realizado

Grado alcohólico

13,5 % vol.

Notas de Cata

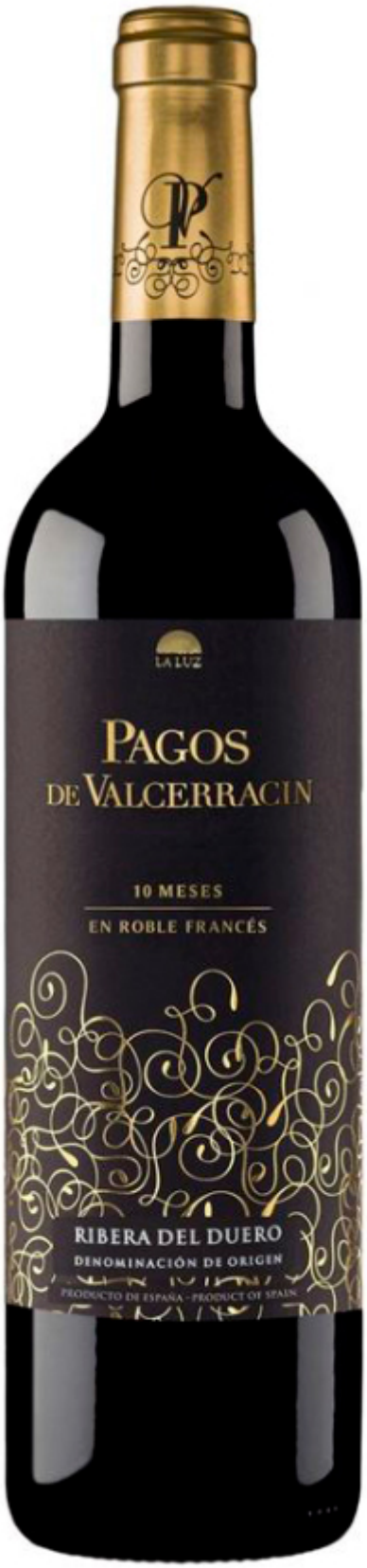
De color rosa pétalo, Gran Torondos Clarete tiene un aroma intenso y complejo, característico de la mezcla de variedades con la que se elabora, destacando tanto las notas de frutos rojos, la gama floral como sutiles toques tropicales. Resulta equilibrado en boca, fresco, vivo y suave al paladar donde se ve acentuado el carácter floral por vía retronasal.

Maridaje

Perfecto en compañía de arroces y pastas, ensaladas y platos de cuchara, carnes y pescados a la parrilla.

Premios

Oro 2021 en CINVE 2021. TORONDOS Rosado 2020
Gran Oro 2021 en VIRTUS (Portugal) 2021. TORONDOS Rosado 2020
Oro 2021 en el Mondial du Rosé Cannes. TORONDOS Rosado. Añada 2020
Oro 2021 en el Concours Mondial de Bruxelles (Bélgica). TORONDOS Rosado. Añada 2020



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 Mélida, km 3.5, 47300 -Peñafiel- 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 barrica de roble francés.

Grado alcohólico

14,1% vol.

Notas de Cata

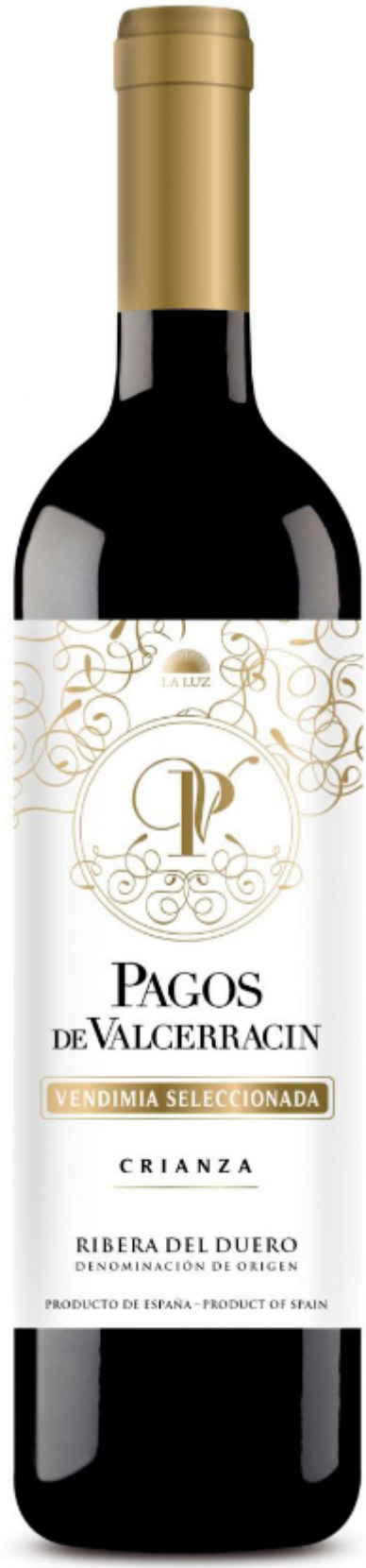
Limpio y brillante, de color rojo cereza, con re ejos violáceos, de capa media a intensa. En nariz se
presenta elegante con notas de frutas negras maduras, cedro, especias y cacao. En boca, cuerpo medio, buena untuosidad y taninos muy amables y redondos.

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



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 Mélida, 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

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 Mélida, 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

MARQUÉS DEL ATRIO

Valderivero Joven

Grupo Marqués del Atrio

Tipo

Tintos Jóvenes

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2600

Términos

Nava de Roa 09318 -Burgos

Variedad

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.

Grado alcohólico

14% vol.

Notas de Cata

Visual : Color rojo granate muy intenso, limpio y muy brillante.
Nariz : Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza grosella).
Gusto : Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutosidad.

Maridaje

Recomendado para todo tipo de carnes como pollo, ternera, cerdo y cordero. Ideal quesos suaves y pescado azul.

MARQUÉS DEL ATRIO

Valderivero Roble

Grupo Marqués del Atrio

Tipo

Tintos Roble

Denominación de Origen

D. O. Ribera de Duero

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2601

Términos

Nava de Roa 09318 -Burgos

Variedad

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 la bodega antes de realizar la fermentación en depósitos de acero inoxidable con remontados y dos controles diarios de densidad y temperatura. Posteriormente el vino se afinó en barricas de roble francés y americano en torno a 5 meses.
ENVEJECIMIENTO:
5 meses en barrica.
50% roble
50% roble americano.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

Visual : Color guinda picota muy intenso, brillante.
Nariz : Aroma muy intenso con marcas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con una madera de calidad que lo envuelve todo.
Gusto : Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

Maridaje

Recomendado para todo tipo de carnes. Excelente acompañamiento para todo tipo de quesos.

MARQUÉS DEL ATRIO

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

Variedad

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.

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.

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 ºC) 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.

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 25ºC 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

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 ºC. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10 ºC. Fermentación controlada a 13,5 ºC utilizando para ello levaduras eleccionadas 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 huevos 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
Intesidad 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.

EST. 1927 Protos SER PRIMERO

BOUQUET GREGORIO DÍEZ

PROTOS 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.

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 26º y 28ºC. 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.

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 ºC. Maceraciones largas de 3-4 semanas. Del descube pasó a barrica 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.

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 26º 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..

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 10ºC. Prensado en atmósfera inerte y desfangado estático a 10ºC. Fermentación controlada a 13,5ºC. 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.

Maridaje

Pescados blancos, atún, sushi, arroces con mariscos, paella, pasta, comida asiática, pollo, quesos frescos o azules.

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 rápidamente para la elaboración de este vino pálido con poco color. Protección máxima frente a la oxidación de los aromas. Desfangado estático a 8 ºC y fermentación en acero inoxidable, a unos 15 ºC. 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, mezze humus), también excelente con atún, anchoas, langostinos, risotto y pasta

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 ºC y fermentación en acero inoxidable, a unos 14 ºC. 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.

ORBEN

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

ORBEN

BODEGA ORBEN

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Ca. Rioja

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2556

Producción

48.365 botellas de 75 cl, 250 botellas de 1,5 l y 25 botellas de 3 l.

Términos

Ctra. Lapuebla de Labarca, S/N - 01300, Laguardia, Álava

Variedad

100% Tempranillo

Elaboración

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés de grano fino, 50% nuevas y 50% de segundo año.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

Color picota granate brillante. En nariz destacan gratos aromas de frutas silvestres y fruta negra, balsámicos, lácteos, suaves todados y caramelo toffe. Es carnoso, estructurado y amplio. Con fruta roja, negra, silvestre y ahumados. Complejo, persistente y aromático final.

Finca VILLACRECES

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VILLACRECES

FINCA VILLACRECES

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

2550: 3/4
2551: 1,5 l. Magnum

Términos

Ctra. Soria (N-122) Km. 322
47350 Quintanilla de Onésimo,
Valladolid, España

Variedad

86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon y 4% Merlot.

Elaboración

Fermentación maloláctica en tina de madera y barricas de roble francés.
14 meses en barrica de roble francés nueva.

Notas de Cata

Color rojo picota intenso, con tonos granate. Aroma potente a fruta madura, regaliz con matices minerales y balsámicos que aporta el cabernet, completa su complejidad sus toques de tofe. En boca, entrada grasa y con volumen, largo y persistente.

Sabroso con taninos maduros, recuerdos de regaliz, fruta negra y café.

Flor Vetus Tinto

Bodegas Vetus

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Toro

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2553

Términos

Ctra. Toro-Salamanca (ZA-605) Km. 9-10
Villabuena del Puente, Zamora, España

Variedad

100% Tinta de Toro

Elaboración

Permanencia en Barrica: 9 meses.
Barricas bordelesas nuevas y de segundo uso de roble francés (50%) y americano (50%)

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

Precioso color rojo cereza picota muy madura con ribete púrpura, casi opaco.
Nariz compleja, fragante y muy concentrada. En ella se despliegan deliciosos aromas de frutas muy maduras (moras y ciruelas negras) sobre un elegante recuerdo balsámico (eucalipto). Más tarde aparecen notas tostadas sobre un delicado fondo de chocolate y café.
En la boca destaca por su buena estructura, su gran carácter frutal y por su paso amplio, gustoso y con volumen. Desarrolla unos taninos muy maduros, frutales y de gran calidad que tapizan la boca con redondez, amplitud y sedosidad. Larguísima persistencia final, marcada por notas frutales y fondos especiados.

vetus

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

VETUS TINTO

BODEGAS VETUS

Tipo

Tintos Crianza

Denominación de Origen

D. O. Toro

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

2554

Términos

Ctra. Toro-Salamanca (ZA-605) Km. 9-10
Villabuena del Puente, Zamora, España

Variedad

100% Tinta de Toro

Elaboración

Vetus es un vino que se elabora con racimos que provienen de una selección de las parcelas más especiales que rodean la finca situadas en laderas con orientación Norte-Sur, con suelos de composición franco-arenosa que cuentan con cubierta vegetal y que se cultivan de manera tradicional.

Grado alcohólico

14,5% vol.

Notas de Cata

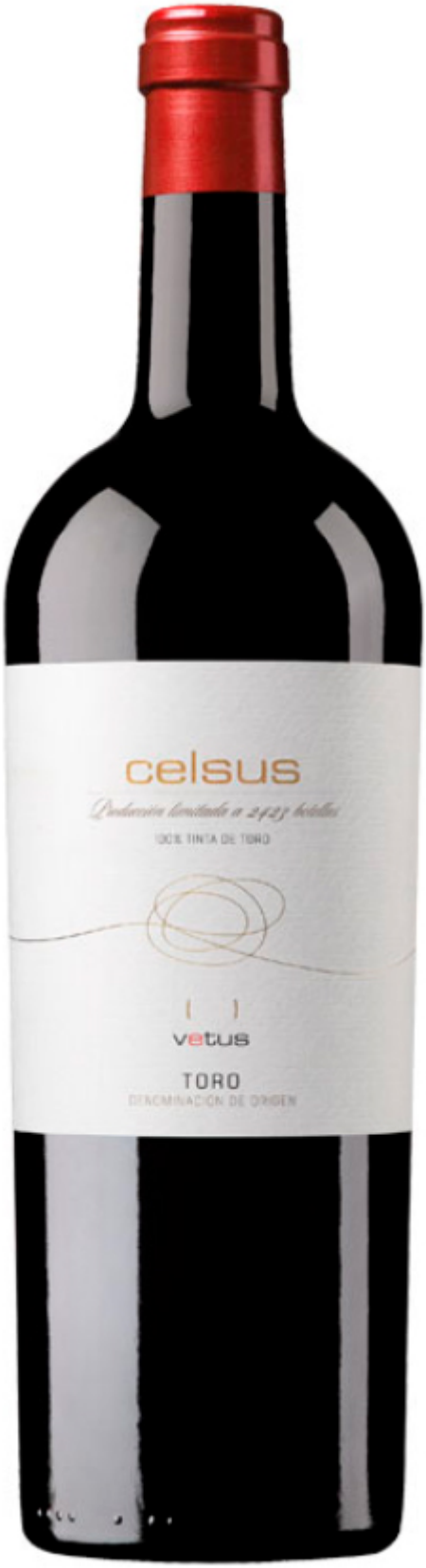
Es un vino tinto que en nariz ofrece aromas que recuerdan a los frutos negros matizados con una pincelada golosa que recuerda al regaliz. En boca pasa aterciopelado, dejando a su paso sabores de frutos rojos acompañados por sutiles notas tostadas y de café. Un vino tinto muy amable para beber, con un sabroso final de fruta en compota.

Maridaje

Quesos blandos, Carnes rojas, Caza, Legumbres

Premios

93 Decántalo
94 Peñín
92 Parker
90 Winespec.
92 Suckling



CELSUS

BODEGAS VETUS

Tipo

Tintos Crianza

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

2555

Términos

Ctra. Toro-Salamanca (ZA-605) Km. 9-10
Villabuena del Puente, Zamora, España

Variedad

100% Tinta de Toro

Elaboración

Vino tinto Envejecido en madera. 14 meses en barricas de roble francés.

Grado alcohólico

14,50% vol.

Notas de Cata

Es un vino tinto que en nariz ofrece aromas de frutas rojas y negras maduras acompañadas por notas tostadas y minerales y un delicioso toque de chocolate. En boca se presenta carnoso, con una elegante sedosidad marcada por un tanino maduro, con la presencia de una suculenta fruta acompañada por especias dulces y ahumados. Un vino tinto bien equilibrado, potente y elegante.

Maridaje

Carnes rojas, Caza

Flor Vetus Verdejo

Bodegas Vetus

Tipo

Blancos

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 12 Uds. por caja

Código

2552

Términos

Ctra. Toro-Salamanca (ZA-605) Km. 9-10
Villabuena del Puente, Zamora, España

Variedad

100% Verdejo

Elaboración

Es un fantástico blanco nacido a partir de una selección de microparcelas en la provincia de Segovia: viñas viejas cultivadas a gran altura (900 m), característica que le proporciona una gran frescura y personalidad.

Grado alcohólico

12,5% vol.

Notas de Cata

Amarillo luminoso, brillante con tonos verdosos. Alta intensidad aromática, con frescura en nariz con notas florales. En boca destaca por sus notas cítricas y una acidez equilibra, lo que nos da una agradable persistencia

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Cervezas

Mahou Sin Filtrar

Grupo Mahou

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Una cerveza elaborada a partir de la receta original y el sabor único de Mahou Cinco Estrellas, ahora sin filtrar. Así es la nueva propuesta de la marca, una cerveza que pone en valor una actitud y toda una manera de vivir: mostrarse de verdad y sin ningún tipo de filtro.

Código

0139

Grado alcohólico

5,5% vol.

Tipo

Lager

Notas de Cata

Cerveza de color dorado, aspecto velado y espuma consistente.
Se aprecia una intensidad aromática bien equilibrada, donde los aromas florales y herbales del lúpulo se complementan con las sensaciones a frutas blancas y sabores de cereal.
En boca presenta una textura sedosa, con cuerpo y amargor moderado.

Maridaje

Ensaladilla rusa, patatas bravas, gazpachos o pescados a la plancha

MAHOU ALHAMBRA RESERVA 1925

GRUPO MAHOU

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Código

0439

Año de lanzamiento

1997

Grado alcohólico

6,4% Vol.

Tipo

Extra lager.

Notas de Cata

Espuma consistente, de textura esponjosa. Color ámbar dorado y aromas ligeramente tostados. Con cuerpo, sabor redondo, constante y agradable. Balance amargo/dulce perfectamente equilibrado, con notas que van desde la naranja amarga hasta un final ligeramente caramelizado.

Maridaje

Brocheta de langostinos con salsa Bisquet.

Mahou Rosé

Grupo Mahou

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Cerveza lager Rosé 100% malta aromatizada con un toque de frutos rojos, lo que le aporta un sabor sorprendente y muy agradable; además de un extra de frescor, perfecto para aquellos que les gusta disfrutar de sabores menos amargos. Descubre esta innovadora cerveza de color rosado. Ingredientes: Agua, malta de cebada, lúpulo, agua carbonatada, azúcar líquido integral de caña, concentrado de zanahoria, acidulante: ácido láctico, ácido cítrico, E-330, aroma a granada, extracto de vainilla, sal, convervador: sorbato potásico.

Código

0149

Grado alcohólico

4,8% vol.

Tipo

Lager

Notas de Cata

De aspecto brillante, color cobrizo con reflejos rosáceos y espuma consistente.
Destaca por su aroma fresco y complejo a frutos rojos, con notas de fresa, frambuesa y cereza.
En boca es ligera de amargor, con dulzor y acidez bien equilibrados. Su textura en cuerpo suave y ligera, potencia la sensación refrescante.

Maridaje

Con frutos secos, quesos, carnes blancas cocinadas con frutas y postres

CORONA

GRUPO MAHOU

Formatos

Caja 35,5 cl. - 24 Uds. por caja

Código

0900: 35 cl.

Grado alcohólico

4,5% vol.

Tipo

Tipo Pilsner.

Notas de Cata

Color claro y transparente y ligera en boca.
Ofrece el equilibrio perfecto entre las cervezas europeas con mucho cuerpo y las cervezas de tipo Light.

Corona Pacífico Clara

Grupo Mahou

Formatos

Pack 35,5 cl. - 24 Uds. por caja

Código

0904

Año de lanzamiento

1985

Grado alcohólico

4,5 %

Tipo

Tipo Pilsner

Notas de Cata

Color dorado brillante, gran cuerpo y frescura.

Corona Negra Modelo

Grupo Mahou

Formatos

Caja 35,5 cl. - 24 Uds. por caja

Código

0902

Año de lanzamiento

1990

Grado alcohólico

5,4% vol.

Tipo

Munich

Notas de Cata

Brillante color ámbar profundo y blanca y abundante espuma.

Corona Modelo Especial

Grupo Mahou

Formatos

Pack 35,5 cl. - 24 Uds. por caja

Código

0903

Año de lanzamiento

1990

Grado alcohólico

4,5% vol.

Tipo

Pilsner

Notas de Cata

Llena de sabor y cuerpo, posee un perfecto balance entre malta y lúpulo.

Lata Mahou Radler

Grupo Mahou

Formatos

Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Elaboración

La nueva Mahou Cinco Estrellas Radler combina el sabor de Cinco Estrellas con zumo natural de limón. Pensada para que cada trago sea un momento refrescante sin renunciar al sabor de siempre. Una experiencia tan diferente como refrescante.
Entre sus principales ingredientes se encuentran la levadura, el agua, el lúpulo y la malta.

Código

0514

Tipo

Radler

Notas de Cata

Todo el sabor cervecero y el zumo natural de limón la convierten en una cerveza con una fragancia nítida e intensa en la que dominan los aromas cítricos a lima limón y un recuerdo a fruta tropical. Desde el primer sorbo, nuestra radler deja un amargo sutil y una sensación ácida equilibrada, con un cierto dulzor, que hace de ella una cerveza refrescante.

MAHOU RADLER

GRUPO MAHOU

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja
Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

Elaboración

Toda una Mahou Cinco Estrellas con el mejor sabor cervecero y el frescor de zumo natural de limón.
Una Radler para tus experiencias del día a día que te permite refrescarte sin renunciar al sabor cervecero.

Código

0513: 1/5 l. ret.
0512: 1/3 l. ret.
0501: Barril 30 l.

Notas de Cata

Fragancia muy nítida e intensa con dominio de los aromas cítricos a lima/limón y un recuerdo a fruta tropical.
En boca es muy ligera, con un amargo sutil y una sensación ácida, equilibrada con un cierto dulzor. El resultado es una cerveza refrescante.

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

NEGRA MAESTRA DUNKEL

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 (Co2).
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 frescura 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.

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 Saccharomiyces Cerevisae.
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 º

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.

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.

LEFFE ROUGE

GRUPO MAHOU

Formatos

Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

Código

0617

Grado alcohólico

6,6% vol.

Tipo

Amber Ale

Notas de Cata

Color cobre rojizo con sabor afrutado y dulce

Mahou Clásica de litro

Grupo Mahou

Formatos

1 l. cristal NR. - 6 Uds. por caja

Elaboración

Creada hace más de un siglo, Mahou Clásica es la cerveza de siempre. Mantiene intactos su receta, sabor, calidad y dedicación. Sabrosa, con buen equilibrio entre alcohol y acidez, es una cerveza refrescante de color oro brillante y aroma ligeramente afrutado. Los principales ingredientes son: levadura, lúpulo, agua y malta. Una de nuestras más representativas. Bebe de la Mahou Original de 1890. De cuando se utilizaba tapón de corcho y cuya botella se elaboraba artesanalmente. Pasó a denominarse Mahou Clásica en 1993.

Código

0229

Grado alcohólico

4.8% vol.

Tipo

Dorada Lager

Notas de Cata

Cerveza de aspecto dorado y reluciente con espuma consistente. Tiene un sabor ligeramente amargo, en boca es fina y de cuerpo moderado, resultando muy refrescante. Destaca su aroma de intensidad media-alta; su carácter pilsen le otorga un ligero aroma frutal con sutiles notas florales de lúpulo.

Maridaje

Para un mayor disfrute consumir entre 4º y 6º C

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.

Lata Mahou Sin

Grupo Mahou

Formatos

Lata 1/4 l. - 24 Uds. por caja
Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Mahou Sin se elabora con los mismos ingredientes que las cervezas Mahou: agua, malta de cebada de las mejores variedades, una original mezcla de lúpulos y levadura propia y única de Mahou. Gracias a un proceso de fermentación controlada se obtiene un producto de mínimo contenido en alcohol, garantizando el auténtico sabor cervecero de Mahou.

Código

0328: Lata 1/4
0324: Lata 1/3

Grado alcohólico

1% vol.

Tipo

Sin alcohol

Notas de Cata

Mahou Sin se caracteriza por ser una bebida agradable, refrescante y con un amargor suave que perdura en el gusto. Con un amarillo dorado de aspecto muy brillante, presenta sutiles notas tostadas, con fondos limpios de cereales. A la entrada es suave, en el paso de boca limpia el paladar y resulta equilibrada y elegantemente amarga al final.

Lata Mahou 5 Estrellas

Grupo Mahou

Formatos

Lata 1/4 l. - 24 Uds. por caja
Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja
Lata 1/2 l. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Denominada cerveza especial. Sus orígenes se remontan a 1936 aunque no es hasta 1969 cuando culmina su evolución con el lanzamiento de Mahou Cinco Estrellas y la creación del formato lata. Elaborada con variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado. Entre sus principales ingredientes se encuentran la levadura, el agua, el lúpulo y la malta.

Código

0123: Lata 1/4 l.
0124: Lata 1/3 l.
0128: Lata 1/2 l.

Año de lanzamiento

Nacida hace más de 40 años para satisfacer a los paladares más exigentes. Sus orígenes se remontan a 1936.

Tipo

Cerveza especial.

Notas de Cata

Una cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente, con un sabor caracterítico, moderado y fino, de aroma afrutado. El resultado: un buen balance gustativo que persiste en el paladar.

Lata Mahou Clásica

Grupo Mahou

Formatos

Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Creada hace más de un siglo, Mahou Clásica es la cerveza de siempre. Mantiene intactos su receta, sabor, calidad y dedicación. Sabrosa, con buen equilibrio entre alcohol y acidez, es una cerveza refrescante de color oro brillante y aroma ligeramente afrutado.

Código

0224: Lata 1/3 l.

Año de lanzamiento

Fue la primerísima Mahou del mundo, allá por 1890.

Grado alcohólico

4,80% vol.

Tipo

Pale Lager

Notas de Cata

Cerveza dorada, de aspecto brillante y espuma consistente. Su carácter pilsen le otorga un ligero aroma frutal con sutiles notas florales de lúpulo. En boca es fina y de cuerpo moderado, lo que unido a un amargor suave en intensidad le confiere un efecto muy refrescante.

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.

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.

Mahou Sin Gluten

Grupo Mahou

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Código

0520

Año de lanzamiento

2016

Grado alcohólico

5,5% vol.

Tipo

Sin gluten

Maridaje

Perfecta para maridar con carnes blancas, ligeras y pescados, verduras y todo tipo de tapas.

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 %

MAHOU MIXTA

GRUPO MAHOU

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Sabor ligero, suave y con un toque perfecto de limón hacen de esta Shandy un perfecto compañero para cualquier momento donde nos apetezca una buena bebida situada entre refresco y cerveza. Te sorprenderá.
Agua,Levadura,Zumo de limón,Ácido cítrico,Lúpulo,Malta,Cervezas.

Código

0353: 1/5 l. ret.
0359: 1/3 l. cristal NR

Grado alcohólico

0,9% vol.

Tipo

Baja en alcohol con gas.

Mahou Sin

Grupo Mahou

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/4 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja
1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja
Barril de 20 l. - 1 Ud. por caja

Elaboración

Mahou Sin se caracteriza por ser una bebida agradable, refrescante y con un amargor suave que perdura en el gusto. Con un amarillo dorado de aspecto muy brillante, presenta sutiles notas tostadas, con fondos limpios de cereales. A la entrada es suave, en el paso de boca limpia el paladar y resulta equilibrada y elegantemente amarga al final.

Código

0313: 1/5 l. ret.
0325: 1/4 l. cristal NR
0312: 1/3 l. ret.
0311: Barril 20 l.

Año de lanzamiento

1990

Grado alcohólico

0.9% vol.

Tipo

Sin alcohol

Notas de Cata

Mahou Sin se elabora con los mismos ingredientes 100% naturales que las cervezas Mahou: agua, malta de cebada de las mejores variedades, una original mezcla de lúpulos y levadura propia y única de Mahou. Gracias a un proceso de fermentación controlada se obtiene un producto de mínimo contenido en alcohol, garantizando el auténtico sabor cervecero de Mahou.

Mahou Clásica

Grupo Mahou

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja
Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

Elaboración

Una de nuestras más representativas. Bebe de la Mahou Original de 1890. De cuando se utilizaba tapón de corcho y cuya botella se elaboraba artesanalmente. Pasó a denominarse Mahou Clásica en 1993.

Código

0213: 1/5 l. ret.
0212: 1/3 l. ret.
0210: Barril 30 l.

Año de lanzamiento

1890

Grado alcohólico

4.8 %

Tipo

Con alcohol

Mahou 5 Estrellas

Grupo Mahou

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/4 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja
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

Con más de 40 años de historia, Mahou Cinco Estrellas nace para satisfacer a los paladares más exigentes. Elaborada con las mejores variedades de lúpulo y levadura, destaca por su color dorado y su característico sabor moderado. El resultado: un buen balance gustativo que persiste en el paladar.

Código

0113: 1/5 l. ret.
0125: 1/4 l. cristal NR
0129: 1/3 l. cristal NR
0112: 1/3 l. ret.
0110: Barril 30 l.

Año de lanzamiento

Sus orígenes se remontan a 1936, con la denominada cerveza especial. Aunque no es hasta 1969 cuando culmina su evolución con del lanzamiento de Mahou Cinco Estrellas y la creación del formato lata.

Grado alcohólico

5,5% vol.

Notas de Cata

Amarillo dorado de aspecto brillante. Su sabor está marcado por las notas tostadas de la cebada. Recuerdos de almidón. En su degustación se percibe su ligereza y un amargor final muy bien compensado. Hay un buen balance gustativo. Retronasal fina y de media persistencia Las mejores variedades de lúpulo y levadura se concentran en Mahou Cinco Estrellas. Una cerveza dorada, de espuma cremosa y consistente, con un sabor característico, moderado y fino, de aroma afrutado.

Maridaje

Aperitivos salados, Carnes blancas

Lata Maestra

Grupo Mahou

Formatos

Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Elaboración

Una cerveza de fuerte personalidad y un sabor único obtenido por la combinación de lúpulos amargos y lúpulos aromáticos. De ahí lo de doble lúpulo. Los primeros le aportan un amargor suave y ligero y los aromáticos le añaden toques cítricos y florales y cierto sabor ligeramente dulzón al final del trago.

Código

0515

Año de lanzamiento

2022

Grado alcohólico

7,5% vol.

Tipo

Lager Nacional

Notas de Cata

Color ámbar intenso resultado del grado mayor de tueste de las maltas, de aspecto brillante y espuma cremosa y consistente. De intensa fragancia alcohólica, se perciben notas cítricas y florales del lúpulo, que se intensifican en cada trago. En nariz se destacan también los afrutados y los aromas tostados y a caramelo de la malta. De entrada apasionada, cuerpo intenso, pleno y con cierta sequedad. El amargo es de intensidad moderada, resultando una cerveza con un buen equilibrio en boca y un dulzor ligero.

Maridaje

Carne roja o de caza

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 nuetros 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

6,1º

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.

Franziskaner Weissbier Dunkel

Grupo Mahou

Formatos

1/2 l. cristal NR. - 20 Uds. por caja

Elaboración

Variedad German Dunkelweizen. Franziskaner Dunkel es una fantástica Cerveza de tipo Premium con un Grado alcohólico del 5% con origen Alemania, sin duda una de los mejores de la categoría de Cerveza.

Código

0644

Grado alcohólico

5.0% vol.

Tipo

Cerveza de trigo Dunkles Weissbier

Notas de Cata

Apariencia: cerveza de color castaño, de ligera turbidez por la levadura en suspensión y con una espuma muy cremosa.
Aroma: de perfil potente y complejo que recuerdan al plátano o a especias de clavo, junto a otras notas maltosas de caramelo con recuerdos a frutas pasas.
Sabor: cerveza con cuerpo y un punto de acidez, muy bien equilibrado con un ligero y delicado amargo.

Maridaje

Franzsikaner Dunkel Weissbier es una cerveza sensual para disfrutar durante las comidas prolongadas y los momentos de ocio.
Gracias a sus notas especiadas y frescas procedentes del trigo, junto con los aromas a caramelo de las maltas, las notas frutales a plátano, su ligera acidez y la buena carbonatación, resulta ideal para conjugar con platos de textura untuosa y muy aromáticos como los guisos de carne con frutas pasas (orejones, ciruelas o pasas). También se puede alternar con quesos curados y de sabor fuerte.

La Salve Lucía

Grupo Mahou

Formatos

33 cl. NR - 24 Uds. por caja
Barril de 30 l. - 1 Ud. por caja

Elaboración

Una cerveza tipo Lager con cuerpo y carácter, inspirada en el consumidor del norte.
En recuerdo y homenaje a la emprendedora bilbaína fundadora de la cervecera y que estuvo al frente de la misma durante casi 20 años en los inicios del siglo XX.
Es una receta germana ale, una cerveza fácil de beber, con matices de olores frescos y a cebada, que LA SALVE elabora en su fábrica de Bilbao con cebada 100% alavesa.

Código

0854: 1/3 NR
0851: barril 30 l.

Grado alcohólico

5,8 % vol.

Tipo

Lager

Notas de Cata

Cerveza lager de color ámbar intenso, aspecto brillante y espuma consistente.
Su aroma es complejo y rico en matices, dónde destacan los sabores de maltas tostadas, con recuerdos a caramelo.
Cuerpo apreciable
En segundo plano aparecen notas afrutadas, equilibradas con aromas herbales del lúpulo junto con una suave fragancia alcohólica. En boca, la intensidad de amargo es moderada, y con cuerpo apreciable.
En general una cerveza con cuerpo y carácter.

Maridaje

Ideal para acompañar barbacoas, carnes y aperitivos: quesos, embutidos, aceitunas, patés,…

La Salve Munich

Grupo Mahou

Formatos

33 cl. NR - 24 Uds. por caja

Elaboración

Nuestra tostada «ALE», que dada su complejidad en elaboración e ingredientes no es una cerveza tostada al uso…ni mucho menos. Mezcla de innovación y tradición. Cerveza con reflejos a las abadías Belgas, combinación perfecta entre notas especiadas, maltosidad y alcohol.

Código

0855

Grado alcohólico

6,2% vol.

Tipo

Ale

Notas de Cata

Color castaño oscuro, de aspecto brillante. Espuma blanca, cremosa y persistente. Marcado carácter afrutado a plátano que armoniza con notas especiadas a clavo procedente de los fenoles. Aroma notable y complejo a malta con sabores a caramelo y tostados de las maltas utilizadas. Todas estas notas armonizan correctamente. Cuerpo moderado medio. En boca es equilibrada de amargor suave. Complejo sabor a malta dulce en el paladar. La combinación de sabor a malta con los esteres afrutados y el alcohol es agradable balanceando hacia la malta.

Maridaje

Perfecta para acompañar carnes y quesos.

La Salve Lager

Grupo Mahou

Formatos

33 cl. NR - 24 Uds. por caja

Código

0856

Grado alcohólico

5% vol.

Tipo

Lager 100% Malta.

Notas de Cata

Color dorado intenso, brillante de aspecto y espuma blanquecina y cremosa.
Su carácter lager se nota en el reparto de aromas ligeros y equilibrados. Aroma ligero a malta con recuerdos de grano.
Las notas de manzana y plátano freso resaltan levemente sobre el aroma herbáceo de los lúpulos nobles y recuerdo a levadura.
Cuerpo moderado medio con una carbonatación que propicia la sensación de frescura.
En boca es equilibrada y redonda con una sensación refrescante, notas de malta y herbales con un final seco.

Maridaje

Frutos secos como cachuetes, almendras…aperitivos y encurtidos, rabas y croquetas, quesos y embutidos.
Combina a la perfección con la comida asiática: noodles, ramen, arroz tres delicias y con los arroces y paellas.

Mahou Tostada 0,0

Grupo Mahou

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja
1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja
1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja
Barril de 20 l. - 1 Ud. por caja

Elaboración

Con todo el sabor de las maltas tostadas y la maestría cervecera de Mahou.

Código

0523: 1/5 l. ret.
0522: 1/3 l. cristal NR
0521: 1/3 l. ret.
0531: Barril 20 l.

Año de lanzamiento

2017

Grado alcohólico

Cerveza 0,0

Tipo

0,0 Tostada

Notas de Cata

Mahou 0,0 Tostada destaca por un perfil aromático moderado a cereal, con notas iniciales de mosto complementadas, en retro nasal, con sabores a malta, caramelo, café...También se perciben aromas de lúpulo.
En boca, resulta suave, tanto en cuerpo como amargor, ligeramente seca y con cierta acidez.

Maridaje

En todo momento y en cualquier lugar.

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

6,9º

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.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Champagne, Cavas y

Espumosos

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 minimo 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.

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

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

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.

Variedad

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.

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.

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 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.

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 Competition2016 Gold Medal - The Champagne & Sparkling Wine World Championships

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 6ºC. No solo es el mejor aliado para servir con hielo, también es perfecta para acompañar con ingredientes frescos como la albahaca o el pomelo.

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 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

Variedad

50% Chardonnay, 45% Pinot noir, 5% Meunier

Elaboración

Belle Epoque 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 Epoque 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, jenjibre 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.

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

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

PHILIPPONNAT ROYALE BRUT RESERVA

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3556

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 barrica 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 12ºC 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.

Bodegas Arzuaga Navarro s.l.
ARZUAGA®
www.arzuaganavarro.com

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

Champagne Collet Brut

Bodegas Arzuaga Navarro

Denominación de Origen

D. O. AOC Champgane

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3552

Tipo

Champagne Brut

Términos

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

Variedad

Un 50% de Meunier, 30% Chardonnay y 20% Pinot Noir

Notas de Cata

Apariencia
Oro amarillo anisado con un fino cordón de burbujas.
Nariz
Notas de flores blancas y cítricos. Frutas de pepita, como el membrillo, la manzana, la pera crujiente pero también el melocotón blanco. Pequeños toques delicados de especias, cominos, anís e infusiones, té negro y tila. Notas de pastelería, ligeras como el hojaldre de una fina tarta de manzana.
Boca
Una impresión de frescor tan delicada como finas las burbujas. Un vino de textura equilibrada. Frutas de pepita (membrillo, pera, manzana) y ralladura de limón casi confitada. Un vino franco y refinado, con una hermosa persistencia en boca, crujiente como una fina teja de caramelo.

Maridaje

Champán de aperitivo por excelencia, el cuvée Champagne Collet Brut maridará perfectamente con aperitivos gourmet y delicados como los pequeños hojaldres de foie gras.

terraselecta

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

POL COCHET BRUT BLANC DE BLANCS

GRUPO TERRASELECTA

Denominación de Origen

D. O. Champagne

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3559

Tipo

Champagne

Términos

Ambonnay (Francia)

Variedad

100% Chardonnay

Elaboración

Este gran champagne, 100% Chardonnay, se elabora sólo durante los años de cosecha excepcional cuando las uvas muestran un equilibrio perfecto entre madurez y frescura. Se mezcla exclusivamente de las mejores parcelas de Chardonnay para lograr un sutil equilibrio entre concentración y mineralidad.
24 meses en barrica.

Grado alcohólico

12% vol.

Notas de Cata

Un magnífico color amarillo pálido, realzado por una fina efervescencia. La nariz ofrece una gran complejidad con notas dominantes de brioche y mantequilla de limón que evoluciona hacia aromas de naranja confitada y miel. El paladar vivaz revela notas de galleta y especias con un toque de miel y un final extremadamente elegante.

Maridaje

Para disfrutar como aperitivo, con acompañamiento de carnes blancas, aves o al final de una comida. Servir preferentemente a 12°C.

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.

AGT CHAMPAGNES EXCLUSIVOS

BOUQUET GREGORIO DÍEZ

DELAVENNE BRUT TRADITION G.CRU

AGT CHAMPAGNES

Denominación de Origen

D. O. Champagne

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Código

3553

Tipo

Champagne

Términos

6 rue de Tours-sur-Marne (Champaña-Ardenas) Bouzy (Francia)

Variedad

60% Pinot Noir et 40% Chardonnay

Elaboración

Nuestro Brut Tradition Grand Cru es elaborado del ensamblaje de las parcelas de nuestro viñedo. Este champán de fiesta por excelencia encarna toda la tradición de la Casa Delavenne.
Terruño : Montaña de Reims. Laderas soleadas con suelos calcáreos, bordeadas por el bosque y acariciadas por los vientos fríos de la tarde, asegurando una regulación térmica natural. Condiciones óptimas para el buen crecimiento de las viñas.
Vinificación : En inox, con levaduras indígenas, zero herbicidas, sin fermentación malo-láctica y sin paso al frío, a fin de asegurar un largo final en boca y preservar las notas y aromas del terruño.
Envejecimiento: 3 años mínimo sobre lías
Dosage : 7,8g
Dégorgement : 4 a 6 meses antes de su comercialización.

Grado alcohólico

12,5% vol.

Notas de Cata

Se degusta al aperitivo y será el acompañamiento ideal de todas vuestras recepciones. Quesos suaves, gruyeres, quiche, almuerzo, cocina ligeramente elevada ...

Maridaje

Tarta de manzana, brioche, manzana verde, frutos rojos y cítricos confitados.

Premios

Guía Hachette de Vinos 2018
Medalla de Oro Glass of Bubbly Gran Bretaña 2017

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)

Variedad

100% Chardonnay Grand cru

Elaboración

Nuestra cuvé 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 almedras 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

FINCA TORREMILANOS

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.

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

FREIXENET VINTAGE RESERVA

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3703

Tipo

Espumoso

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Uva: Macabeo y Parellada

Elaboración

Es un cava de alta calidad, muy apreciado por consumidores expertos en cavas sin dosage, por su óptimo grado de envejecimiento y por su logrado equilibrio entre acidez y cuerpo. Esto se consigue gracias a una cuidada elaboración que comienza con una vendimia manual a finales de agosto de la uva Macabeo, sigue en septiembre con la variedad Xarel·lo y finaliza en octubre con la Parellada.
A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto, aprovechándose sólo el mosto flor para la elaboración de este producto, sin aplicar presión de prensa. Tras reposar se traslada en tanques de acero inoxidable donde se realiza la fermentación a temperatura controlada y con levaduras propias seleccionadas.
Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 días y después de una serie de trasiegos y tratamientos, el vino base está preparado para el coupage y posterior embotellado, donde se efectuará la segunda fermentación en botella.

Grado alcohólico

12% vol.

Notas de Cata

A la vista presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Burbuja fina, muy abundante y persistente con buen desprendimiento, formando una buena corona.
En nariz es fresco, franco, con notas afrutadas, y especialmente con recuerdos cítricos.
Muy vivo en boca, amplio de sabores, equilibrado, con un carbónico muy bien integrado y un agradable final.

Maridaje

Para tomar como aperitivo

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)

Variedad

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, aportantanto 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!

FREIXENET CUVÉE D. S.

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3701

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración

La recogida de uva se realiza de forma manual en contenedores o cajas de 25 kg. A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas se obtiene el mosto, aprovechando para este cava únicamente el mosto flor, obtenido sin presión de prensa. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio y desfangado el mosto se traslada por variedades, a los depósitos de fermentación.
La primera fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 y 16 ºC. En dichos depósitos se realiza la siembra de levaduras seleccionadas propias, que provienen de la colección de Freixenet y se inicia la primera fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 15-20 días y después de una serie de trasiego 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

La Cuvée se elabora al modo tradicional de los grandes cavas, con el cuerpo, color, aroma característicos y envejecimiento propio de los “Millésimés”. A la vista presenta un color amarillo dorado, brillante. Desprendimiento suave del carbónico, burbuja fina y persistente, marcando una buena corona. En nariz destacan los potentes aromas de crianza, elegante, aromas de frutas maduras, compotas, panadería, miel, tostados, frutos secos y algo balsámico. Agradable sensación carbónica en boca, algo balsámico, buen equilibrio acidez cuerpo. Aparecen los gustos de larga crianza, notas de fruta madura. Muy seco al paladar. Elegante retronasal.

Freixenet

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

FREIXENET RESERVA REAL

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3700

Tipo

Vino espumoso

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Macabeo, Xarel·lo y Parellada. Más un pequeño porcentaje de vinos de reserva.

Elaboración

- Como en todas las Reservas anteriores, está elaborado con vinos de distintas añadas y esto hace que se combinen las mejores cualidades de cada una de ellas. Por esta razón no tiene vintage.
- El tiraje o embotellado y el posterior envejecimiento en cavas, se realiza con tapón de corcho y grapa y no con el tradicional obturador y tapón corona corriente. Esto le permite adquirir su bouquet personal.
- Al realizar la crianza en cava con tapón de corcho y grapa, el degüelle tiene que efectuarse de forma manual.

A partir de 30 meses.

Notas de Cata

Color paja/limón, burbuja fina y abundante, formando una marcada corona.
En nariz presenta potentes aromas de crianza, dominando los tonos tostados bien armonizados con aromas de frutos secos (avellanas). Notas de ahumados, café, levadura, pastelería, fruta madura (manzana reineta madura), miel y algo balsámico, con matices empireumáticos.
Paso de boca elegante, vivo y con buena estructura.
Predominan los gustos de larga crianza, pero la buena presencia de carbónico en boca y la suave acidez lo hacen ligeramente fresco.

FREIXENET MERITUM GRAN RESERVA

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3705

Tipo

Cava Brut Nature

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Uva Xarel-lo con un 40 %, Macabeo con un 30 % y Parellada con un 30 %,

Elaboración

Es un cava elaborado con las variedades de uvas Xarel-lo con un 40 %, Macabeo con un 30 % y Parellada con un 30 %, con vinos base fermentados a bajas temperaturas y con una crianza superior a los 40 meses. Un producto que eleva el cava a la máxima expresión y que imprime un sello característico y único a este Gran Reserva

Grado alcohólico

12%

Notas de Cata

De color amarillo dorado, limpio y brillante, este excepcional cava presenta una burbuja fina bien integrada con buen desprendimiento de carbónico. Finos e intensos aromas de crianza donde sobresalen los aromas de frutas maduras mezclados con sutiles tonos cítricos muy bien combinados con notas de pan. Muy bien estructurado en boca, seco, elegante y complejo. En su final aparecen de nuevo las frutas maduras pero conservando fondos frescos y suaves que le confieren su particular bouquet.

Freixenet

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

FREIXENET MÍA MOSCATO SPARK PINK

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3706

Tipo

Vino Espumoso Rosado Dulce

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Moscato

Elaboración

Mia Moscato Spark Pink Dulce Rosado es un rosado frizzante elaborado principalmente con Moscatel y también cuenta en su coupage con un pequeño aporte de Tempranillo.

Grado alcohólico

7%

Notas de Cata

Vino fresco, con recuerdos aromáticos de frutos rojos y un paso por boca dulzón y equilibrado. Color rosado intenso. Fresco y aromático, el dulzor que desprende el vino en boca anticipa recuerdos de mermeladas de frutos rojos silvestres con un exquisito acabado.

Maridaje

Ideal para maridar no solo con el postre, también con ensaladas de frutos rojos, salmón o con la concina asiática. Chocolate, fresas, cerezas y postres como el cheesecake.

Freixenet

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

FREIXENET ICE CUVÉE ESPECIAL BCO

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3707

Tipo

Cava

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

Elaboración

Más de un año de crianza avalan este espumoso, que dibuja finas y elegantes burbujas en un lienzo con notas a melocotón, flores y un matiz de frutas tropicales.

Grado alcohólico

11.5% vol.

Notas de Cata

El cava Freixenet Ice guarda la esencia del clásico Cordón Negro pero con el añadido de Chardonnay para conseguir más intensidad y así equilibrar el efecto del hielo.
Color dorado brillante con burbuja fina. Aromas de melocotón, pera madura, flores y un toque de frutas tropicales. Cremoso y dulce, con un prolongado final.

Maridaje

Perfecto para acompañar postres y frutas frescas.

FREIXENET MIA MOSCATO SPARK BCO

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3708

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Moscatel 100%

Elaboración

Una vez vendimiada, la uva es despalillada y prensada, pasando a fermentar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, cerrando los depósitos herméticamente cuando el vino llega a 7%vol. alc., adquiriendo así el gas carbónico y la cantidad de azúcar residual deseada.

Grado alcohólico

7% vol.

Notas de Cata

Es un vino espumoso goloso, fresco y agradable. Ligeramente dulce debido a su azúcar residual, es ideal para combinar con cualquier tipo de postre dulce, incluso con el chocolate.

Maridaje

Aperitivo, Sushi, Sólo, Ensaladas poco condimentadas

Freixenet

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN BRUT

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Champagne

Formatos

75 cl. - 1 Ud. por caja

Código

3698

Tipo

Champagne

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Una mezcla de 56% Chardonnay, 24% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir. Es una mezcla refinada dominada por el afrutado Pinot Meunier combinado con la elegancia del Chardonnay.

Elaboración

Al inicio de la elaboración, el mosto fresco de las uvas recogidas a mano se fermenta en barricas de roble de 228 litros durante seis meses. El uso de la madera asegura que los vinos entren en contacto continuo con pequeñas dosis de oxígeno durante un largo período de tiempo. Como resultado, se pueden almacenar muy bien y se caracterizan por un carácter vinoso. Además, no se utiliza fermentación maloláctica durante la elaboración. Esto permite que los delicados aromas de las valiosas uvas se conserven de la forma más completa posible. En bodegas profundas del siglo IV, el vino embotellado se fermenta en champán y luego se almacena allí durante al menos 36 meses para una maduración óptima. Al final del día, el champán de alta calidad completamente madurado representa exclusividad.

Grado alcohólico

12,5%% vol.

Notas de Cata

En nariz se aprecian aromas a pan, almendras tostadas, naranja confitada y pera estofada.
En boca muestra una textura cremosa, finas notas cítricas y un fino equilibrio de dulzura y acidez en el final.
Color dorado claro con una fina espuma de muy larga duración.
Delicadas notas de melocotón, albaricoque y frutas exóticas.
Vivo y fresco en boca.

Maridaje

Va bien con aves en salsa de crema con champiñones, cordero y quesos añejos.

FREIXENET GRAN PREMIER

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Código

3709

Tipo

Cava

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Con las mejores uvas de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

Elaboración

La vendimia empieza a finales de Agosto con la variedad Macabeo y finaliza a principios de octubre con la variedad Parellada. A partir de estas variedades de uva y mediante prensas neumáticas, se obtiene el mosto. El mosto se deja en reposo durante 24 horas a fin de que precipiten las partículas que contiene. Una vez limpio y desfangado, se traslada por variedades a los depósitos de fermentación. Una vez finalizada la primera fermentación, entre 10 y 12 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.
Crianza de entre 10 y 15 meses.

Notas de Cata

Gran Premier luce en la copa con un atractivo color amarillo limón pálido y adornado con pequeñas burbujas que ascienden alegremente.
Nítido en su sencillez, se muestra aromáticamente con fruta blanca (manzana) combinada con delicadas notas florales, puntas cítricas y detalles de hierbas aromáticas (anís, romero) que revelan conjuntamente su estilo y carácter de juventud.
En boca su comportamiento cobra mayor presencia, revelando un cuerpo ligero y media persistencia, manifestando una clara carga aromática en su sabor, bien combinada con su estilo y buena acidez, acompañando armoniosamente en su conjunto a un alegre,
fresco y afrutado desprendimiento de carbónico.

Maridaje

Gran Premier es un cava de carácter joven, trago fácil y para tomar en cualquier lugar y en todo momento. Un gran aliado para el fiel consumidor.

FREIXENET BRUT NATURE RESERVA

FREIXENET

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja
1,5 l. - 1 Ud. por caja

Código

3712: 3/4
3710: 1,5 l. magnum

Tipo

Vino Espumoso

Variedad

40% Macabeo
30% Xarel·lo
30% Parellada

Elaboración

Freixenet Brut Nature Reserva es un cava elaborado por la bodega Freixenet. El Brut Nature de Freixenet sólo se elabora sólo durante los años de vendimia seleccionada. Es un cava de gran calidad que es muy bien valorado por los consumidores expertos de cava sin dosaje, por su exitoso equilibrio entre acidez y cuerpo.

Grado alcohólico

12% vol.

Notas de Cata

Amarillo dorado / Limpio / Brillante / Burbuja fina y persistente. Complejo / Afrutado / Manzana / Notas de crianza / Aromas terciarios. Rico en mátices / Amplio / Elegante / Largo

Maridaje

Se trata de un cava que complementa muy bien platos de carnes blancas, todo tipo de pescados y mariscos.

Premios

La Guía Peñín le ha dado una nota de 88/100.

Cordon Negro Brut

Freixenet

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
37 cl. - 12 Uds. por caja

Código

3713: 37 cl.
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

Carta Nevada Semi

Freixenet

Denominación de Origen

D. O. Cava

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
37 cl. - 12 Uds. por caja

Código

3715: 37 cl.
3716: 20 cl.

Tipo

Cava

Términos

Placa Joan Sala 2, Sant Sadurní d´Anoia (Barcelona)

Variedad

Macabeo, Xarello y Parellada.

Elaboración

El licor de expedición se elabora con vino del mismo coupage, envejecido 12 meses en barricas de castaño. Se elabora con cinco tipos de dosage distintos: Brut, Extra Dry, Seco, Semi Seco y Dulce.
Crianza entre 10 y 15 meses.

Grado alcohólico

11,50% vol

Notas de Cata

Color amarillo con reflejos dorados, limpio y brillante, burbuja de tamaño medio formando buena corona.
Nariz franca, limpia. Destacan los aromas florales, flores blancas (acacia muy sutil) y de fruta fresca (manzana verde), sutiles aromas cítricos (limón). Buena estructura en boca, fresco, suave acidez, buen comportamiento del carbónico en boca y con un bouquet muy personal. Aparecen los tonos florales en retronasal.

Maridaje

Ensaladas ligeras, jamón de recebo y butifarra blanca.

Premios

Belgrado, Serbia Medalla de oro EXPOVINO 2018
Lima, Perú Medalla de oro BERLINER WEIN TROPHY 2015
Berlín, Alemania Medalla de Plata JAPAN WINE CHALLENGE 2016
Tokio, Japón Medalla de Plata JAPAN WINE CHALLENGE 2017
Tokio, Japón

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 Trepat

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 agridulces. Es sorprendentemente bueno con: ¡sándwiches de PB&J!

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

J. Charpentier Tradition Brut

Bodega CVNE

Denominación de Origen

D. O. AOC Champgane

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

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Sidras

La Prohibida

Grupo Mahou

Formatos

1/5 l. ret. - 30 Uds. por caja

Notas de Cata

Cider de sabores limpios e intensos. Perfil muy afrutado con predominio de las notas de manzana, roja y verde, con otros matices a pera y frutos amarillos que lo enriquecen. En boca el cuerpo es ligero, moderadamente acida con ligero dulzor, sedosa en textura y carácter refrescante.

Código

0930

Tipo

Sidra-cider.

Elaboración

Cider de sabores limpios e intensos. Bebida fermentada de zumo de manzana. La Prohibida es una cider sin complejos hecha con Manzanas Rojas y Verdes. Destaca su carácter refrescante, ligera acidez y final dulce. Una propuesta atrevida para el día a día.

MANUEL BUSTO AMANDI, S.A.
SIDRA CIDER
MAYADOR
Desde 1939

Sidra Natural M. Busto

Mayador

Formatos

1/4 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja
0,70 l. cristal ret. - 12 Uds. por caja

Código

2124: 1/4
2216: 70 cl.

Tipo

Sidra natural.

Elaboración

Sidra natural asturiana, denominada “tradicional” o “en rama”, elaborada a partir de manzanas seleccionadas de variedades dulces, amargas y ácidas con posterior fermentación en toneles de castaño.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Cafés

L´OR CÁPSULAS COLOMBIA

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 200 Uds. por caja

Código

5216

Mezcla

Café molido de tueste natural en cápsulas.

Características

El exuberante paisaje de la Colombia rural y la leyenda de El Dorado, inspiran COLOMBIA. Un espresso con cuerpo y un fuerte carácter. La impresionante grandeza de la cultura mística ha dado lugar a exploraciones, expediciones y algunos de los granos de arábica más selectos del mundo.

Formatos

Cápsulas para café sencillo. Una cápsula para un café

Marcilla Profondo Espresso

Marcilla

Formatos

Bolsas 1 kg. - 9 Uds. por caja

Código

5202

Mezcla

100% natural.

Posicionamiento

Para los que quieren un café intenso sin torrefacto.

Características

Tueste más claro. Un toque más intenso en el blend. Un toque más de crema.

Notas de Cata

Selección de arábicas y robustas para un espresso equilibrado pero con fuerza. Destaca por sus agradables toques de madera.

Formatos

Cajas de 9 bolsas de 1 kg.

Descafeinado Molido

Marcilla

Formatos

1/4 l. - 4 Uds. por caja

Código

5211

Características

Café molido descafeinado de tueste natural

Notas de Cata

Si eres de los que sabe disfrutar del aroma más denso en cualquier momento, este es tu café, especialmente molido para que lo uses en tu cafetera tradicional o de filtro. Porque aunque apuestes por descafeinado no debes renunciar al café más profundo.

Marcilla Intenso Selección

Marcilla

Formatos

Bolsas 1 kg. - 9 Uds. por caja

Código

5201

Mezcla

Natural.

Posicionamiento

Para innovadores que buscan calidad en sus combinaciones.

Características

Tueste más claro y uniforme, mejorado para una buena extracción constante. Natural con cuerpo pero con la complejidad y matices de un gran blend.

Notas de Cata

Intenso destaca por el cuerpo y la fuerza de sus aromas, mezclando notas de madera con las frutas dulces. Un sabor que perdura ideal para combinaciones.

Formatos

Cajas de 9 bolsas de 1 kg.

Marcilla Descafeinado Grano

Marcilla

Formatos

Bolsas 0,50 kg. - 6 Uds. por caja

Código

5209

Mezcla

El café es 100% natural.

Características

Todo el cuerpo, aroma e intensidad del mejor café a cualquier hora del día. Ideal para bebidas con base Espresso (cortado, café con leche, cappuccino).
Para mantenerte en forma es recomendable beber un litro y medio de líquido al día. Y no tiene por qué ser siempre agua. El café también puede formar parte de esta cantidad. Las tazas de café también cuentan para mantener tu equilibrio hídrico Además el café tienen un aporte calórico insignificante, normalmente inferior a 5 kcal por cada 100 ml, siempre que se tome solo y sin endulzar.

Notas de Cata

Su delicioso sabor procede exclusivamente de los granos de café -las semillas de las bayas de café- una vez tostados y molidos. Las diferentes mezclas se crean mezclando granos de café distintos y usando diferentes métodos de tostado. Además, el café no contiene ningún aditivo y en caso de añadírsele algún otro ingrediente, es obligatorio comunicarlo en el etiquetado.

Formatos

Cajas de 6 bolsas de 1/2 kg.

Marcilla Descafeinado Crema

Marcilla

Formatos

Sobres 8 gr. - 100 Uds. por caja

Código

5212

Características

Si eres de los que sabe disfrutar de un expresso aromático y cremoso, este es tu café. Los mejores granos de café y un molido extrafino para que lo uses en tu cafetera express. Un expresso con cuerpo, intenso y cremoso.

Formatos

Cajas de 100 unidades de sobres.

Marcilla Piacere Selección

Marcilla

Formatos

Bolsas 1 kg. - 9 Uds. por caja

Código

5200

Mezcla

100% arábica.

Posicionamiento

Cafés degustación especializados en café.

Características

Tueste más redondo para destacar aromas y cuerpo suavizando acidez.

Notas de Cata

Sutil, aromático y ligeramente afrutado, así es Piacere, un blend 100% arábica que combina cuerpo y aroma para un auténtico placer.

Formatos

Cajas de 9 bolsas de 1 kg.

L´OR ESPRESSO

MARCILLA

Formatos

3 kg. - 2 Uds. por caja

Código

5208

Mezcla

Una mezcla de granos 100% Arábica, cuidadosamente seleccionados y perfectamente calibrados para garantizar una calidad constante y un sabor potente.
Para los amantes del café refinado, equilibrado y dulce, este café proviene de una mezcla única de grandes Arábicas, con granos delicadamente tostados.

Posicionamiento

Granos cuidadosamente seleccionados en las verdes colinas de Brasil, con su clima templado y húmedo.

Notas de Cata

Un café aromático de gran delicadeza. Forza en Granos.
Para los amantes del café con cuerpo e intenso con espuma de ámbar

L´OR DISCO RISTRETTO

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 300 Uds. por caja

Código

5265

Notas de Cata

Ristretto es un café elaborado con granos de café tostados fuertes y oscuros con un sabor indómito y energía. Incluso los matices más pequeños de sabor en los granos de café tostado oscuro se extraen de los granos de café muy dorados, que tienen una tremenda plenitud y profundidad de sabor.

L´OR DISCO SUBTIL

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 300 Uds. por caja

Código

5261

Notas de Cata

El café está hecho de granos de café tostado oscuro, que se caramelizan suavemente para resaltar el sabor dorado y maduro del café, sin que el sabor se vuelva abrumador.
El café tiene un sabor suave, ligeramente caramelizado, con acidez y amargor equilibrados.

L´OR DISCO INTENSE

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 300 Uds. por caja

Código

5262

Notas de Cata

Puedes mimarte a ti y a tus invitados con un lungo lleno de carácter. El café consiste en granos de café de tueste medio, que se tuestan lentamente para caramelizar el contenido de azúcar natural de los granos de café Arábica y resaltar los matices más finos del sabor.
El café es fuerte pero agradable con una ligera acidez y amargor.

L´OR DISCO LUNGO 3

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 300 Uds. por caja

Código

5264

Notas de Cata

Es un café suave, afrutado y delicioso que se puede disfrutar en cualquier momento cafetero del día. El café consiste en granos de café Arábica ligeramente tostados, que se tuestan para enfatizar las notas de sabor y la dulzura, pero sin volverse pesados ni fuertes en sabor.
El café tiene un sabor suave y fresco, con un ligero amargor y una acidez fresca.

MAESTROS TOSTADORES Desde 1907 MARCILLA el Café SUPERIOR

L´OR DISCO DESCAFEINADO

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 300 Uds. por caja

Código

5260

Notas de Cata

Ofrece una experiencia de sabor completa sin concesiones, pero al mismo tiempo es perfecto para aquellos que evitan la cafeína. La cafeína se extrae de los granos de café tostado oscuro, con una técnica especial que preserva toda la experiencia de sabor.
El café tiene una composición de sabor afrutado y elegante, con una agradable acidez amarga y dulce.

L´OR CÁPSULAS ONYX

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 200 Uds. por caja

Código

5213

Mezcla

Ristretto, Espresso

Notas de Cata

Un café que es una verdadera oda al café fuerte. El café se crea a partir de los mejores granos de Arábica y Robusta, que son la esencia básica de la experiencia del espresso potente y de sabor intenso y especiado. De intensidad 12.

Formatos

Cápsulas para café sencillo de aproximadamente 7 gr.

L´OR CÁPSULAS RISTRETTO

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 200 Uds. por caja

Código

5214: 40x5

Mezcla

Café molido de tueste natural

Características

RISTRETTO deslumbra los sentidos con su personalidad vivaz y fresca con un potente aroma especiado. Una mezcla ideal que, en busca de la perfección del espresso, te llevará a un viaje intensamente inolvidable.
Envasado en atmósfera protectora.

Formatos

Cápsulas de aproximadamente 7 gr.

L´OR CÁPSULAS DESCAFEINADO

MARCILLA

Formatos

7 gr. - 200 Uds. por caja

Código

5215: 10x20

Características

Si buscas un café descafeinado, sin renunciar al sabor y al aroma, no dudes en probar Espresso Decaffeinato.

Notas de Cata

El café se compone de granos de café tostado medio con un sabor extraordinariamente dulce y notas frutales suaves y finas.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Aguas minerales

Solán de Cabras Cristal NR

Solán de Cabras

Formatos

3/4 l. cristal NR - 12 Uds. por caja

Código

1336

Tipo

Agua mineral

Términos

Beteta (Cuenca)

Solán de Cabras Lata

Solán de Cabras

Formatos

Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Código

1337

Tipo

Mineral

Elaboración

Agua Potable preparada

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, Floruros

Solán de Cabras Formato Garrafa

Solán de Cabras

Formatos

5 l. pet - 3 Uds. por caja

Código

1320

Tipo

Agua mineral 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, Floruros

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 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, Floruros

Solán de Cabras Pet Grande

Solán de Cabras

Formatos

1,5 l. pet - 6 Uds. por caja

Código

1321

Tipo

Agua Mineral

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, Floruros

Solares Pet Formato Grande

Solares

Formatos

1,5 l. caja - 12 Uds. por caja
Pack 1,5 l. - 6 Uds. por caja

Código

1821: caja 1,5 l.
1820: pack 1,5 l.

Tipo

Agua mineral natural

Términos

Brota del manantial de Fuentecaliente en Solares (Cantabria) con un caudal de 2000 millones de litros al año.

Elaboración

Digestiva, diurética y sedante. Desde 1828, en que Solares fue declarada Agua Mineral de utilidad pública, el histórico manantial se convierte en baluarte de progreso y modernidad, ofreciendo sus cualidades minero-medicinales tan beneficiosas tanto para el aparato digestivo (facilita la digestión y propicia el metabolismo nutritivo), como para las afecciones de riñón (favorece la diuresis y disuelve cálculos y arenillas úricas). Su ingesta actúa también como sedante y tónico del sistema nervioso. Buena desde siempre. Vanguardista en su proceso de embotellado y cumpliendo los más exigentes controles y normas de calidad, Solares lleva al consumidor al agua que sólo sabe a agua, tan pura como mana de la naturaleza. Solares continúa siendo la mejor agua de mesa desde hace más de 200 años, persistiendo sistemáticamente en la actualización tecnológica de sus plantas de envasado, optimizando instalaciones y utilizando materiales reciclables y biodegradables.

Solares Cristal Retornable

Solares

Formatos

1/3 l. ret. - 24 Uds. por caja
1/2 l. ret. - 20 Uds. por caja
1 l. ret. - 12 Uds. por caja

Código

1813: 1/3 l.
1812: 1/2 l.
1811: 1 l.

Tipo

Agua mineral natural

Términos

Brota del manantial de Fuentecaliente en Solares (Cantabria) con un caudal de 2000 millones de litros al año.

Elaboración

Digestiva, diurética y sedante. Desde 1828, en que Solares fue declarada Agua Mineral de utilidad pública, el histórico manantial se convierte en baluarte de progreso y modernidad, ofreciendo sus cualidades minero-medicinales tan beneficiosas tanto para el aparato digestivo (facilita la digestión y propicia el metabolismo nutritivo), como para las afecciones de riñón (favorece la diuresis y disuelve cálculos y arenillas úricas). Su ingesta actúa también como sedante y tónico del sistema nervioso.
Buena desde siempre. Vanguardista en su proceso de embotellado y cumpliendo los más exigentes controles y normas de calidad, Solares lleva al consumidor al agua que sólo sabe a agua, tan pura como mana de la naturaleza. Solares continúa siendo la mejor agua de mesa desde hace más de 200 años, persistiendo sistemáticamente en la actualización tecnológica de sus plantas de envasado, optimizando instalaciones y utilizando materiales reciclables y biodegradables.

Solares Pet Formato Litro

Solares

Formatos

1 l. pet - 15 Uds. por caja

Código

1817

Tipo

Agua mineral natural

Términos

Brota del manantial de Fuentecaliente en Solares (Cantabria) con un caudal de 2000 millones de litros al año.

Elaboración

Digestiva, diurética y sedante. Desde 1828, en que Solares fue declarada Agua Mineral de utilidad pública, el histórico manantial se convierte en baluarte de progreso y modernidad, ofreciendo sus cualidades minero-medicinales tan beneficiosas tanto para el aparato digestivo (facilita la digestión y propicia el metabolismo nutritivo), como para las afecciones de riñón (favorece la diuresis y disuelve cálculos y arenillas úricas). Su ingesta actúa también como sedante y tónico del sistema nervioso.

Buena desde siempre. Vanguardista en su proceso de embotellado y cumpliendo los más exigentes controles y normas de calidad, Solares lleva al consumidor al agua que sólo sabe a agua, tan pura como mana de la naturaleza. Solares continúa siendo la mejor agua de mesa desde hace más de 200 años, persistiendo sistemáticamente en la actualización tecnológica de sus plantas de envasado, optimizando instalaciones y utilizando materiales reciclables y biodegradables.

Solares Pet Formato Pequeño

Solares

Formatos

33 cl. pet - 42 Uds. por caja
1/2 l. pet - 24 Uds. por caja

Código

1823: 33 cl.
1822: 1/2 l. pet

Tipo

Agua mineral natural

Términos

Brota del manantial de Fuentecaliente en Solares (Cantabria) con un caudal de 2000 millones de litros al año.

Elaboración

Digestiva, diurética y sedante. Desde 1828, en que Solares fue declarada Agua Mineral de utilidad pública, el histórico manantial se convierte en baluarte de progreso y modernidad, ofreciendo sus cualidades minero-medicinales tan beneficiosas tanto para el aparato digestivo (facilita la digestión y propicia el metabolismo nutritivo), como para las afecciones de riñón (favorece la diuresis y disuelve cálculos y arenillas úricas). Su ingesta actúa también como sedante y tónico del sistema nervioso.
Buena desde siempre. Vanguardista en su proceso de embotellado y cumpliendo los más exigentes controles y normas de calidad, Solares lleva al consumidor al agua que sólo sabe a agua, tan pura como mana de la naturaleza. Solares continúa siendo la mejor agua de mesa desde hace más de 200 años, persistiendo sistemáticamente en la actualización tecnológica de sus plantas de envasado, optimizando instalaciones y utilizando materiales reciclables y biodegradables.

SOLARES GARRAFA

SOLARES

Formatos

5 l. pet - 2 Uds. por caja

Código

1826

Tipo

Agua mineral

Términos

El Agua Solares 5 litros es un Agua Mineral que brota del Manantial de Fuencaliente situado en Solares (Cantabria). Este histórico manantial cántabro se ha transformado a lo largo de los años en uno de los símbolos de progreso y modernidad de la región.

Elaboración

El Agua Solares 5 litros es un agua minero-medicinal declarada de Utilidad Pública en 1828. Apreciada en todo el mundo por sus propiedades medicinales para el aparato digestivo y renal, esta agua cántabra de manantial es un excelente agua de mesa, muy apropiada también tras actividades deportivas.

Sierra Natura
AGUA MINERAL
NATURAL

Sierra Natura Formato Pet

Sierra Natura

Formatos

1/3 l. pet - 35 Uds. por caja
1/2 l. pet - 35 Uds. por caja
1 l. - 12 Uds. por caja
1,5 l. pet - 6 Uds. por caja

Código

1758: 33 cl.
1759: 1/2 l.
1756: 1 l.
1755: 1,5 l.

Tipo

Agua mineral

Términos

Desde los manantiales de Jaén y Fuente del Arca (Cuenca)

Elaboración

El agua de esos manantiales presenta una mineralización débil, que aportan a nuestro organismo minerales beneficiosos para mantener el equilibrio natural.
Apariencia: el agua es natural pura sin olor especifico, con un aspecto visual nítido y brillante.
Sabor: en boca, tienen cuerpo y son suaves al paladar. El trago es delicado y fresco.

Sierra Natura Formato Garrafa

Sierra Natura

Formatos

5 l. pet - 2 Uds. por caja

Código

1754

Tipo

Agua mineral garrafa 5 l.

Términos

Desde los manantiales de Jaén y Fuente del Arca (Cuenca)

Elaboración

El agua de esos manantiales presenta una mineralización débil, que aportan a nuestro organismo minerales beneficiosos para mantener el equilibrio natural.
Apariencia: el agua es natural pura sin olor especifico, con un aspecto visual nítido y brillante.
Sabor: en boca, tienen cuerpo y son suaves al paladar. El trago es delicado y fresco.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Zumos

Granini Limonada

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4203

Composición

Agua, azúcar, zumo de limón a partir de concentrado (20%), estabilizante: pectina, goma de algarrobo y aroma natural de limón.
Valor energético 356 kJ | 60 kcal
Grasas < 0,5 g
De las cuales saturadas < 0,1 g
Hidratos de carbono 14 g
De los cuales azúcares 14 g
Proteínas < 0,5 g
Sal 0 g

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Granini Naranja Exprimida S/P

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4209

Composición

Tan rico como el que te preparas en casa y sin pulpa.
Este zumo esta compuesto por un alto contenido en vitamina C, nutriente esencial para combatir infecciones y aumentar la absorción de hierro, calcio y fósforo. Además, esta fruta también es digestiva por su fibra y refuerza el sistema inmunitario gracias a sus vitaminas y flavonoides.
El contenido de fruta de este producto es del 100%
Valor energético
43 kcal
Valor energético
183 kJ
Grasas
0.5 g
De los cuales
- saturadas
0.1 g
Hidratos de carbono
8.8 g
De los cuales
- Azúcares
8.8 g
Proteínas
0.7 g
Sal
0 g

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Granini Mango-Naranja

Granini

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4117

Composición

El sabor tropical del mango con el sabor clásico de la naranja. Esta bebida aporta una acción beneficiosa en la piel, la vista, el cabello, las mucosas, los huesos y el sistema inmunológico, por su contenido en vitamina C y A, es rico en fibra y ayuda a reducir el colesterol malo en la sangre. El contenido de fruta de este producto es del 41%

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Granini Pomelo

Granini

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4119

Composición

Ácido y refrescante. Un placer aromático para los 5 sentidos. Esta bebida es una fuente de licopeno. Previene resfriados, estreñimiento o anemia. También tiene propiedades diuréticas y antioxidantes, así como antisépticas. Además, estimula el sistema inmunológico y fortalece las células del organismo.
El contenido de fruta de este producto es del 45%

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Granini Coco-Piña

Granini

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4121

Composición

Agua, Zumo De Piña Concentrado (35%), Azúcar, Agua De Coco Concentrada, Zumo De Limón Concentrado, Estabilizante: Pectina, Antioxidante: Ácido Ascórbico

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

El zumo de piña y coco de Granini es una bebida refrescante elaborada a partir de concentrado. No tiene gas y tiene un contenido de 35% frutas. Es ideal para toda la familia, tiene un sabor a fruta ligeramente dulce y refrescante. Se puede consumir como tal o se puede usar para preparar cocteles

Granini Granada-Manzana

Granini

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4122

Composición

La intensidad de la granada con nuestra manzana de siempre. Esta bebida es rica en vitamina C, en potasio y ácido fólico. Además, tiene un importante poder antioxidante.
El contenido de fruta de este producto es del 34%

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

GRANINI PIÑA

GRANINI

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4200: 20 cl.
4110: 1 l.

Composición

Néctar de piña elaborado a base de concentrado, con vitamina C. Contenido de fruta del 50%.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

El producto granini Piña se elabora mediante un exhaustivo proceso de producción. Nuestros proveedores seleccionados se encuentran entre los pocos productores que procesan fruta sin tallo. El resultado: todo el placer de la piña Smooth Cayenne tropical.
Agua, zumo de piña concentrado , azúcar , puré de piña , zumo de limón concentrado, estabilizante pectina, antioxidante ácido Lascórbico.

Granini Naranja

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4201: 20 cl.
4111: 1 l.

Composición

Néctar de naranja elaborado a base de concentrado.
Con pulpa de naranja. Contenido mínimo de fruta 60%.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

La variedad Valencia Late es un tipo de naranja especialmente dulce. Su pulpa es de un color naranja intenso y resulta muy jugosa.
Nuestro producto granini Naranja Dulce se elabora fundamentalmente con naranjas Valencia Late. Cada fruta se recoge de forma individual cuando alcanza su punto perfecto de madurez.

Granini Melocotón

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4202: 20 cl.
4112: 1 l.

Composición

Bebida de melocotón, contenido de fruta del 45%. Azúcar, zumo de limón y puré de melocotón.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

Para la elaboración del Melocotón Jugoso de granini, se utiliza la variedad de melocotón Percoca procedente de Italia. Esta variedad presenta una pulpa de color dorado muy jugosa.
Esta fruta tiene un particular sabor fresco y dulce, lo que la convierte en la variedad ideal para elaborar un delicioso granini.

Granini Zumo de Tomate

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4207: 20 cl.
4120: 1 l.

Composición

Sal, zumo de limón y zumo de tomate. 99% zumo de tomate.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

El zumo de tomate es normalmente más intenso de sabor que los tomates frescos. Esto
se debe al origen del producto. Por lo tanto, para las bebidas de granini solo utilizamos tomates procedentes de Italia y España, unos productos que disfrutan en mayor medida de los rayos del sol que los de las regiones situadas más al norte.

Granini Selección Pera

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4204

Composición

Agua, azúcar, pulpa de pera, zumo de limón y zumo de pera. 33% de pulpa y un 17% de zumo de pera.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

Quizá la variedad más famosa de pera sea la Williams Christ, un tipo de fruta que se caracteriza por su inconfundible sabor dulce suave. Ahora ya puedes disfrutar de este sabor en su más pura esencia porque Granini utiliza peras Williams Christ de gran calidad maduradas bajo el sol de Italia.

Granini Zanahoria-Naranja ACE

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4205

Composición

Agua, zumo de naranja, pulpa de naranja y puré de zanahoria concentrado (50%), azúcar, zumo de limón concentrado.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

El zumo que se extrae es de un color amarillo-naranja fuerte. Las zanahorias no son solo perfectos acompañantes de sabrosas comidas y bebidas, sino que el zumo de zanahoria es también el ingrediente perfecto para refinar las bebidas de fruta. Sin embargo, las zanahorias solo conservan su sabor pleno si se procesan inmediatamente después de ser recolectadas. Por esta razón, en granini damos mucha importancia a la frescura y solo los vegetales y frutas en su plena madurez tienen cabida en nuestros productos..

Granini Plátano

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4208: 20 cl.

Composición

Agua, puré de plátano (variedad: Cavendish), azúcar, acidulante: ácido cítrico, antioxidante: ácido ascórbico, edulcorante: glucósidos de esteviol.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

Néctar de plátano con edulcorante: extracto de la hoja de Stevia y azúcar. 30% de fruta. Combinación de hidratos de carbono y potasio ideal para la actividad muscular y la recuperación después del ejercicio. Además, las vitaminas del grupo B que nos aporta son esenciales para la producción de energía y la protección del sistema inmunitario y nervioso. El plátano es una fruta perfecta para reducir la tensión arterial, combatir el estreñimiento y reducir la acidez.

Granini Arándanos

Granini

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1 l. - 6 Uds. por caja

Código

4211: 20 cl.
4113: 1 l.

Composición

La compañía lanza el sabor de Arándano Rojo en su emblemática botella de 20 centilitros en vidrio, un formato idóneo para el canal horeca y también disponible en gran consumo. . Los arándanos rojos destacan entre los frutos del bosque por sus propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y antibióticas.

Granini, la marca premium líder de zumos, néctares y bebidas de fruta, lanza su sabor Arándano Rojo en su tradicional formato en vidrio de 20 centilitros. La marca amplía así la gama elaborada con este fruto del bosque, ya existente en botella de un litro en PET.

El nuevo formato granini Arándano Rojo en 20 centilitros va dirigido principalmente al canal horeca, ya que es el tamaño idóneo para el consumidor de bares y restaurantes, pero, al igual que la botella de litro, también estará disponible en gran consumo –en packs de tres unidades-.

Granini Arándano Rojo está pensado para los amantes de este sabor exótico y refrescante, además de ser la opción perfecta para crear originales y deliciosos combinados.

Términos

Avda Diagonal, nº 514, 1er piso, puerta 1,2. 08006, Barcelona, Spain

Elaboración

Sobre el arándano rojo
Los arándanos rojos destacan entre los frutos del bosque por sus propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y antibióticas. Por ello, se han utilizado desde hace décadas como prevención y tratamiento de diversas enfermedades -infección de orina, hipertensión, varices, flebitis o hemorroides, entre otras-.

Por su tamaño, los arándanos se parecen a las cerezas pequeñas. Son suaves y brillantes por fuera, mientras que su pulpa es crujiente y tiene un sabor a fruta ácida muy refrescante.

D. Simón Néctar de Naranja

Don Simón

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1,5 l. - 6 Uds. por caja

Código

4731: 20 cl.
4737: 1,5 l.

Composición

Zumo exprimido 100% de naranja (55%), agua, azúcar, pulpa de naranja (5%).

Términos

Gádor (Almería)

Elaboración

El néctar de naranja Don Simón es el único en el mercado elaborado con zumo exprimido, diferenciándose de otros néctares de la competencia hechos con zumo de naranja a base de concentrado. Don Simón ofrece a sus consumidores gran variedad de sabores, incluyendo los exóticos. Una variedad con gran éxito en Europa, con una combinación de naranja-zanahoria con vitaminas A, C y E, muy completo para nuestro organismo.

D. Simón Néctar de Piña

Don Simón

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1,5 l. - 6 Uds. por caja

Código

4733: 20 cl.
4736: 1,5 l.

Composición

Zumo de piña (45%), azúcar, puré de piña (5%), zumo de limón, agua, vitamina C.

Términos

Gádor (Almería)

Elaboración

Don Simón ofrece a sus consumidores néctares con una gran variedad de sabores, incluyendo los exóticos y una variedad con gran éxito en Europa, una combinación de naranja- zanahoria con vitaminas A, C y E, muy completo para nuestro organismo.

D. Simón Néctar de Melocotón

Don Simón

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
1,5 l. - 6 Uds. por caja

Código

4732: 20 cl.
4738: 1,5 l.

Composición

Puré de melocotón (50%) azúcar, zumo de limón , agua, vitamina C.

Términos

Gádor (Almería)

Elaboración

Don Simón ofrece a sus consumidores néctares con una gran variedad de sabores, incluyendo los exóticos. Una variedad con gran éxito en Europa, es una combinación de naranja- zanahoria con vitaminas A, C y E, muy completo para nuestro organismo.

D.Simón Naranja Exprim.Con Pulpa

Don Simón

Formatos

2 l. - 6 Uds. por caja

Código

4739

Composición

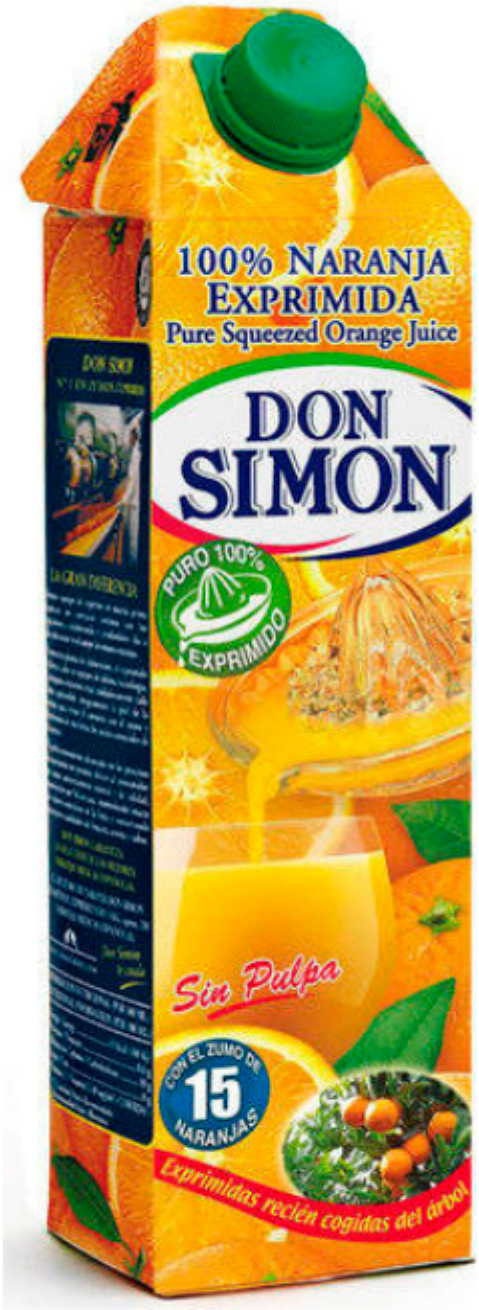
100% zumo de naranja exprimida, con su pulpa natural. Refrigerado.

Términos

Gádor (Almería).

Elaboración

La naranja una vez cogida del árbol va perdiendo propiedades, por eso Don Simón ha hecho una Planta única en el mundo rodeada de millones de naranjos, para poder exprimir en menos de 24 horas y una a una las naranjas recién cogidas del árbol.
Zumo exprimido Don Simón como tener un naranjo en casa.
Zumo exprimido Don Simón nº 1 en ventas en España y la segunda marca en Europa.
El zumo es almacenado y transportado hasta el punto de venta en frío, donde puedes encontrarlo en los expositores frigoríficos de los establecimientos. De esta forma podemos garantizar a nuestros consumidores un zumo con todas sus cualidades intactas y su sabor natural.



D.Simón Naranja Exprim.Sin Pulpa

Don Simón

Formatos

2 l. - 1 Ud. por caja

Código

4740

Composición

Valores nutricionales por 100 g
0.1 g Grasas en cantidad baja
0 g Grasas saturadas en cantidad baja
10 g Azúcares en cantidad elevada
0.01 g Sal en cantidad baja

Términos

Gádor (Almería).

Elaboración

Zumo 100% exprimido

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Mostos

GREGORIO DÍEZ
CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Don Gregorio Blanco

Gregorio Díez

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Maridaje

Completar el desayuno con un vaso de mosto es una estupenda manera de empezar el día lleno de energía. Combina muy bien con entrantes, tapas y postres.

Código

3120

Tipo

Selección de uvas blancas

Términos

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

Elaboración

Las uvas se someten a un prensado suave en prensas neumáticas para obtener un mosto yema que da lugar a un zumo natural de calidad. El mosto ha sido envasado con las máximas garantías de higiene y seguridad, manteniendo intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.

Características Especiales

El zumo de uva o mosto es un tipo de zumo dulce rico en vitaminas y con muchos beneficios diuréticos. Es una manera diferente y estupenda de disfrutar de esta fruta. Además el mosto es perfecto para todas las edades.

Notas de Cata

Profundo color dorado y aromas dulces procedentes del prensado de las uvas frescas. Sabores muy agradables y refrescantes característicos de uvas perfectamente maduras.

GREGORIO DÍEZ
CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Don Gregorio Tinto

Gregorio Díez

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Código

3121

Tipo

Selección de uvas tintas.

Términos

La zona de Castilla -La Mancha, situada en la meseta central de la Península Ibérica, constituye el viñedo más grande del mundo. En esta gran zona vinícola se elaboran vinos varietales, sangrías y mostos. Airén y tempranillo son las uvas más características de esta zona. Otras variedades de uva no autóctonas como cabernet sauvignon, syrah, merlot, viura, sauvignon blanc, chardonnay, etc. tienen excelentes resultados por las condiciones climáticas y de terreno de esta región.

Elaboración

Las uvas se someten a un prensado suave en prensas neumáticas para obtener un mosto yema que da lugar a un zumo natural de calidad. El mosto ha sido envasado con las máximas garantías de higiene y seguridad, manteniendo intactas sus cualidades de color, aroma y sabor.

Características Especiales

El zumo de uva o mosto es un tipo de zumo dulce rico en vitaminas y con muchos beneficios diuréticos. Es una manera diferente y estupenda de disfrutar de esta fruta. Además el mosto es perfecto para todas las edades.

Notas de Cata

Profundo color granate y aromas dulces procedentes del prensado de las uvas frescas. Sabores muy agradables y refrescantes característicos de uvas perfectamente maduras.

zumos ubiS, s.a.
ELABORANDO MOSTO DESDE 1965

Mosto Ubis Blanco

Zumos Ubis

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

3122

Términos

Calle Velilla, 4, bajo - 26375, ENTRENA (La Rioja)

Elaboración

Deshidratación parcial de zumo previamente desulfitado, a través de la evaporación a presión reducida por calor indirecto con vapor de agua en cuatro efectos. Enfriado rápido en intercambiador tubular de calor. Almacenado en depósito para estabilización de tartárico por precipitación

Características Especiales

En Zumos Ubis nos hemos convertido en una referencia en nuestro sector, gracias a nuestros profesionales y gran trabajo a lo largo de más de 50 años dedicados a fabricar y distribuir zumos y mostos naturales.

zumos ubiS, s.a.
ELABORANDO MOSTO DESDE 1965

Mosto Ubis Tinto

Zumos Ubis

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

3123

Tipo

Mosto de uva tinta

Términos

Calle Velilla, 4, bajo - 26375, ENTRENA (La Rioja)

Elaboración

Deshidratación parcial de zumo previamente desulfitado, a través de la evaporación a presión reducida por calor indirecto con vapor de agua en cuatro efectos. Enfriado rápido en intercambiador tubular de calor. Almacenado en depósito para estabilización de tartárico por precipitación

Características Especiales

En Zumos Ubis nos hemos convertido en una referencia en nuestro sector, gracias a nuestros profesionales y gran trabajo a lo largo de más de 50 años dedicados a fabricar y distribuir zumos y mostos naturales.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Energizantes

Red Bull Summer Naranja

Red Bull

Formatos

25 cl. - 12 Uds. por caja

Código

4827

Características

Si te encanta el sabor a naranja, el Red Bull Orange Edition es para ti.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull

Red Bull Bitter Lemon

Red Bull

Formatos

25 cl. - 12 Uds. por caja

Código

4832

Posicionamiento

Con zumo de limón concentrado procedente de la agricultura ecológica, sutilmente suavizado con aromas de extractos vegetales. Un punto amargo distintivo.

Características

ORGANICS by Red Bull son cuatro nuevos refrescos orgánicos, producidos a partir de ingredientes provenientes de fuentes 100% naturales. ORGANICS by Red Bull no contiene saborizantes, colorantes, conservantes o aditivos artificiales, como el ácido fosfórico, cumpliendo la Regulación Orgánica de la EU.

Tipo

ORGANICS by Red Bull han sido elaborados con ingredientes procedentes de fuentes 100% naturales y certificados con el sello orgánico de la Unión Europea. 4 sabores inconfundibles - no son bebidas energéticas

Red Bull Dragon (Verde)

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4824

Características

Con la bebida Red Bull Green Edition, con sabor a Fruta del Dragón (una mezcla entre dulce y ácida), tendrás energía de sobra para realizar todo tipo de actividades.
Agua, sacarosa, glucosa, acidulante(ácido cítrico), dióxido de carbono,taurina (0,4%), corrector de acidez (citratos de sodio), cafeína (0,03%), vitaminas (niacina, ácido pantotenico, B6, B12), aromas, colorantes (antocianinas, azul brillante FCF).

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull

Red Bull W. Melon (Rojo)

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4823

Características

Red Bull Red Watermelon proporciona una mezcla de sabores a través del dulce sabor de la sandía y la sensación ligeramente carbonatada del clásico Red Bull.
Compuesto por los siguientes ingredientes, Red Bull Red Watermelon no defrauda. Con los micronutrientes presentes en los diferentes tipos de vitaminas B cumplirás con todos los compromisos de tu rutina. A ello, se le añade la mezcla con el agua procedente de los manantiales de los Alpes, la cafeína, la taurina y azúcares procedentes de la remolacha.

Tipo

Bebida energética refrescante

RED BULL PURPLE BERRY

RED BULL

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4835

Características

Dulces toques de bayas mezclados de forma natural con el sabor refrescante del limón en una combinación inconfundible. ORGANICS Purple Berry obtiene su sabor refrescante y elegantemente agrio del concentrado de jugo de limón de limones cultivados orgánicamente.
El zumo se prensa a partir de manzanas cultivadas, Grosella un sabor agradablemente agrio, frambuesa, pimienta de Timur con sabor es similar al pomelo, limón, lima, Quassia, también conocida como madera amarga y zanahoria negra.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull Black Orange

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4836

Características

The ORGANICS by Red Bull® están hechos de agua alpina de los Alpes austríacos y suizos. Los Alpes son uno de los manantiales de agua dulce más grandes del mundo.
En ORGANICS Black Orange, las naranjas cultivadas orgánicamente proporcionan un equilibrio afrutado y armonioso de sabor agridulce.
ORGANICS Black Orange debe su refrescante y elegante sabor agrio al concentrado de zumo de limón de los limones procedentes de la agricultura ecológica.
El toque cálido y aromático dulce de ORGANICS Black Orange proviene de la aplicación de calor controlado del azúcar que se obtiene de remolacha azucarera de cultivo orgánico.
Las zanahorias aportan la cantidad justa de dulzura y completan el perfil de sabor de ORGANICS Black Orange con sus sutiles matices.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull Viva Mate

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4837

Características

ORGÁNICO Viva Mate obtiene su sabor refrescante y elegantemente ácido del concentrado de jugo de limón procedente de limones cultivados orgánicamente. Incluso los nativos de América del Sur bebían la aromática infusión de las hojas del mate, que contienen cafeína natural. El extracto contribuye al sabor ahumado de ORGANICS Viva Mate.
La nota dulce típicamente cálida y aromáticamente favorecedora de ORGANICS Viva Mate proviene del azúcar tratado térmicamente de forma controlada, que se obtiene de remolacha azucarera cultivada orgánicamente.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull Ginger Beer

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4838

Características

Red Bull Ginger Beer es un refresco de color ámbar, aromático.
Elaborada con agua pura de los Alpes austríacos y Suiza, Red Bull Ginger Beer debe su inconfundible sabor a la nota especiada especiada del concentrado de jugo de jengibre, combinado con la frescura del concentrado de zumo de limón orgánico, para una bebida refrescante.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull

Red Bull Baya de Junio

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4839

Características

Red Bull The Summer Edition es una bebida energética refrescante y llena de sabor, perfecta para aquellos que buscan un impulso extra durante los días calurosos de verano. Con un delicioso sabor a baya de junio, esta bebida te transportará a un oasis de frescura y energía.
Presentada en una práctica lata de 25 cl, Red Bull The Summer Edition es fácil de llevar contigo a donde quiera que vayas. Ya sea que estés disfrutando de un día en la playa, practicando deportes al aire libre o simplemente necesites un estímulo para enfrentar la jornada laboral, esta bebida te mantendrá activo y revitalizado.

Tipo

Bebida energética refrescante

Red Bull W. Apple (Higo)

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4834

Características

Con la bebida Red Bull RB Winter, con sabor a higo y manzana, tendrás energía de sobra para realizar todo tipo de actividades. ¡Consérvala siempre en un lugar fresco y seco!
Agua, sacarosa, glucosa, acidulante (ácido cítrico), dióxido de carbono,taurina (0,4%), corrector de acidez (citratos de sodio), cafeína (0,03%), vitaminas (niacina, ácido pantotenico, B6, B12), aromas, colorantes (antocianinas, azul brillante FCF).

Tipo

Bebida energética refrescante

RED BULL

RED BULL

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4820

Posicionamiento

En 2008 ya estaba presente en 148 países. Su facturación había aumentado un +7.9% interanual hasta los 3,323 millones de euros, mientras que el número de latas vendidas creció a nivel mundial +13.2%, hasta los 4.016 millones de latas. Este es el resultado de haber invertido unas cifras fabulosas en actividades de branding. Se hablaba que la inversión rondaba el equivalente al 25% de su facturación, todo en actividades freeskiing, parapente, motociclismo, windsurf, snow-board, jumping, trialbiking, fórmula 1… Aunque también invierte y mucho en cultura como la Red Bull Music Academy

Características

Es una bebida ligeramente carbonatada, con un alto contenido de cafeína, que contiene generosas cantidades de hierbas, complejo vitamínico B, taurina, glucuronolactona (un carbohidrato), sacarosa y glucosa.
Contrariamente a alguna leyenda urbana, la taurina no proviene de los testículos del toro. La taurina es un ácido orgánico, principal componente de la bilis, y que se encuentra naturalmente en pequeñas cantidades en los tejidos de muchos animales (también en los humanos). Su nombre deriva de la voz latina taurus porque fue aislada por primera vez de la bilis de toro en 1827.

Tipo

Bebida energizante

Red Bull Sugar Free

Red Bull

Formatos

25 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4821

Posicionamiento

Pensado para todos aquellos que quieran tener claridad de ideas, concentración, buen rendimiento y mucho dinamismo, y que, además, quieran compaginar todo esto con un estilo de vida activo y divertido.

Características

Contiene 3 calorías por cada 100 ml.

Tipo

Bebida energizante

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Aceites y Vinagres

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Guillén O.V.E. 5 l.

Grupo Acesur

Formatos

5 l. pet - 3 Uds. por caja

Código

5573

Términos

Ctra. La Carolina Km 29. 23220 Vilches (Jaén)

Variedad

Oliva Virgen Extra

Elaboración

El Aceite Oliva Virgen Extra (AOVE) es obtenido a partir de una cuidadosa selección de diferentes variedades de aceitunas, sin mediar procedimiento químico en todo el proceso, siendo únicamente zumo de la aceituna, que da como resultado el perfecto equilibrio entre frutado, amargor y picor, sin defectos y sin superar los 0,8º de acidez.

Grado de Acidez

Menos de 0,8º

Consejos de uso

Para uso en crudo, aderezos, rehogar o sofreír.
Maridaje: Por su condición de blanco fresco es ideal para pescados y mariscos, y por su estructura varietal es un perfecto acompañante de carnes blancas y jamón. Pasta, verduras, quesos frescos y semicurados.

Notas de Cata

Su sabor equilibrado y agradable retrogusto en el paladar hacen ideal su uso en crudo en platos como ensaladas, verduras, sopas frías, salsas o en tostadas.
Color pistacho pálido con irisaciones verdosas, en aroma destaca el varietal con matices a hinojo y hierba buena, floral, con fondo de fruta tropical. En boca se presenta untuoso, persistente, carnoso, con ligero postgusto a almendra amarga.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

La Española O.V. E. 1/4 NR

Grupo Acesur

Formatos

1/4 l. cristal NR. - 12 Uds. por caja

Código

5570

Elaboración

El Aceite Oliva Virgen Extra (AOVE) es obtenido a partir de una cuidadosa selección de diferentes variedades de aceitunas, sin mediar procedimiento químico en todo el proceso, siendo únicamente zumo de la aceituna, que da como resultado el perfecto equilibrio entre frutado, amargor y picor, sin defectos y sin superar los 0,8º de acidez.

Notas de Cata

Su sabor equilibrado y agradable retrogusto en el paladar hacen ideal su uso en crudo en platos como ensaladas, verduras, sopas frías, salsas o en tostadas.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Guillén Oliva Suave pet 5 l.

Grupo Acesur

Formatos

5 l. pet - 3 Uds. por caja

Código

5589

Variedad

Oliva suave

Elaboración

El aceite de oliva suave surge de la combinación de aceites refinados y aceites de oliva vírgenes.

Grado de Acidez

Acidez máxima de 0,4º que le proporciona un sabor suave y delicado siendo ideal para toda la familia.

Consejos de uso

Es uno de los aceites más utilizados en la cocina por su gran versatilidad, su sabor suave hace que no enmascare el sabor de los platos. Es ideal para guisos, para cocinar carnes de ave o pescados. Además el aceite de oliva aguanta bien las altas temperaturas siendo perfecto para freír.
Para guisos, elaboración de salsas y freír repetidas veces, a temperaturas medias y altas y dejar sabor a aceite de oliva.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

ALTIVOLEICO GIRASOL 5 L.

GRUPO ACESUR

Formatos

5 l. pet - 3 Uds. por caja

Código

5580

Variedad

Alto Oléico

Elaboración

El aceite de girasol alto oleico proviene del refinado del aceite de las pipas de girasoles de semillas seleccionadas sin modificación genética. Tiene un mayor contenido en ácido oleico que pueden llegar hasta el 90% y un alto aporte de vitamina E.

Consejos de uso

Se descompone con más lentitud a altas temperaturas, lo que hace que sus propiedades físico-químicas se conserven durante más tiempo y sea muy apropiado para freír largos períodos a altas temperaturas.

Notas de Cata

No impregna los alimentos de mucha grasa y por tanto éstos tendrán menos calorías. Son antioxidantes y antiespumantes.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

ALTIVOLEICO GIRASOL 25 L.

GRUPO ACESUR

Formatos

25 l. pet - 1 Ud. por caja

Código

5581

Variedad

Alto Oléico

Elaboración

El aceite de girasol alto oleico proviene del refinado del aceite de las pipas de girasoles de semillas seleccionadas sin modificación genética. Tiene un mayor contenido en ácido oleico que pueden llegar hasta el 90% y un alto aporte de vitamina E.

Consejos de uso

Se descompone con más lentitud a altas temperaturas, lo que hace que sus propiedades físico-químicas se conserven durante más tiempo y sea muy apropiado para freír largos períodos a altas temperaturas.

Notas de Cata

No impregna los alimentos de mucha grasa y por tanto éstos tendrán menos calorías. Son antioxidantes y antiespumantes.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Vinagre Coosur 1/4 pet

Grupo Acesur

Formatos

1/4 l. pet. - 12 Uds. por caja

Código

5569

Variedad

Vinagre de Vino

Elaboración

El vinagre de vino reserva de Coosur es bajo en calorías, rico en vitaminas y en los principales minerales como el potasio o el hierro. Resulta ideal para acompañar a tus ensaladas o vinagretas.
Un vinagre único y diferente, aportando personalizado y dando colorido a aquellos platos más tristes de la forma más sana y exclusiva con este impresionante vinagre de vino.

Consejos de uso

Ideal para recetas de carnes, pescados o ensaladas, o bien, para preparar salsas como la mayonesa.

Notas de Cata

Vinagre con los aromas propios del vino, procedente de vinos tintos seleccionados.

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Vinagre Coosur 1/4 cristal NR

Grupo Acesur

Formatos

1/4 l. cristal NR. - 6 Uds. por caja

Código

5571

Variedad

Vinagre de Jerez

Elaboración

Coosur cuenta con el sello de Denominación de origen Protegido. El Vinagre de Jerez nace de los Vinos de Jerez, vinos nobles por excelencia, de los que hereda insuperables cualidades y matices. Vinagre de Jerez con Denominación de Origen Protegida elaborado con una cuidada selección de los mejores vinos de Jerez. Un producto de calidad excepcional que te permitirá disfrutar de platos de gran sabor.

Consejos de uso

Es ideal para cualquier plato que se tercie de la dieta mediterránea, entre los diferentes usos que tiene el vinagre de Jerez, puede ser utilizado para pastas y verduras, aperitivos y tapas, dotar de personalidad a tus ensaladas, para sopas frías, realzar el sabor de tu carne y en barbacoas o parrilladas. También podrás aprovechar todo su potencial en pescados y mariscos, así como, utilizarlo en tus recetas de postres como en la obtención de caramelo.

HosteOleo Girasol 5 l.

Coreysa Compañía Oleica de Refinación

Formatos

5 l. - 3 Uds. por caja

Código

5531

Términos

Carretera Lantejuela, 7 Osuna | 41640 | Sevilla

Variedad

Aceite refinado de girasol

Elaboración

Es el aceite obtenido mediante refino de aceite crudo de girasol, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,2 g/100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para este tipo de aceite por la normativa española vigente.
El aceite refinado de girasol se obtiene a partir del aceite crudo de girasol, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).
A dicho aceite refinado de girasol se le añade antiespumante E-900, homogenizándolo con nitrógeno.

Grado de Acidez

Menor o igual 0,2% ac. oleico

Consejos de uso

Este aceite se consume en la forma en que se obtiene, o bien mezclado con otros aceites refinados de semillas de los autorizados para este fin por la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.
Este aceite puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

Notas de Cata

Aspecto: Limpio y transparente, mantenido a 20 +-2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura. Ausencia de cuerpos extraños.
Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

HosteOleo Alto Rendimiento

Coreysa Compañía Oleica de Refinación

Formatos

10 l. - 1 Ud. por caja
25 l. - 1 Ud. por caja

Código

5528: garrafa 10 l.
5534: garrafa 25 l.

Términos

Carretera Lantejuela, 7 Osuna | 41640 | Sevilla

Variedad

Aceite refinado de girasol

Elaboración

El aceite refinado de girasol se obtiene a partir del aceite crudo de girasol, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).
El aceite refinado de girasol alto oleico 80% se obtiene a partir del aceite crudo de girasol alto oleico 80%, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).
A dicho aceite refinado de girasol se le añade antiespumante E-900, antioxidantes E-319, E-306 y E-304i homogenizándolo con nitrógeno.

Grado de Acidez

Menor o igual 0,1% ac. oleico

Consejos de uso

Este aceite se consume en la forma en que se obtiene.
Especialmente recomendado para la fritura.
Este aceite puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

Notas de Cata

Aspecto: Limpio y transparente, mantenido a 20 +-2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura.
Ausencia de cuerpos extraños.
Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Lata Capicua Alto Oleico 10 l.

Coreysa Compañía Oleica de Refinación

Formatos

10 l. - 1 Ud. por caja

Código

5532

Términos

Carretera Lantejuela, 7 Osuna | 41640 | Sevilla

Variedad

Aceite refinado de girasol alto oleico 100% con un contenido en ácido oleico del 80%

Elaboración

El aceite refinado de girasol alto oleico 80% se obtiene a partir del aceite crudo de girasol alto oleico 80%, al que se somete a un proceso de refinación (depuración, neutralización, winterización, decoloración y/o desodorización).
A dicho aceite refinado de girasol alto oleico 80% se le añade antioxidantes E-319, 306 y E-304i y antiespumante E-900 homogenizándolo con nitrógeno.

Grado de Acidez

Menor o igual 0,1% ac. oleico

Consejos de uso

Este aceite se consume en la forma en que se obtiene.
Especialmente recomendado para la fritura.
Este aceite puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

Notas de Cata

Monodosis Capicua 10 ml.

Coreysa Compañía Oleica de Refinación

Formatos

Tarrina 10 ml. - 150 Uds. por caja

Código

5533

Términos

Carretera Lantejuela, 7 Osuna | 41640 | Sevilla

Variedad

Aceite de oliva virgen extra 100%, filtrado.

Elaboración

Partiendo del fruto del olivar, se muele y a la pasta obtenida se le extrae todo su líquido por centrifugación. Este líquido se centrifuga de nuevo para separar el alpechín del aceite.

Grado de Acidez

Menor o igual 0,8% ac. oleico

Consejos de uso

Este aceite se consume en la forma en que se obtiene, pero también es utilizado para encabezar otros aceites.
El aceite de oliva virgen extra está destinado para uso alimentario, y especialmente recomendado para su consumo en crudo.
El aceite de oliva virgen extra puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

Notas de Cata

Aspecto: Límpido, mantenido a 20 +- 2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura.
Ausencia de cuerpos extraños.
Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Tónicas

FEVER-TREE
Premium Natural Mixers

Fever Tree Tónica

Fever Tree

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4004

Elaboración

Esta tónica, está fabricada por el procedimiento tradicional, con agua de manantial, quinina del Árbol de la Fiebre (Fever tree) de Ruanda, azúcar de caña, ácido cítrico, aceite de naranja y ralladura de limón.
Es una tónica, no muy carbonatada, con burbujas escasas y pequeñas, y muy cristalina. Sabor suave sin demasiado amargor y escaso retrogusto a quinina y nada empalagosa. Aroma a cítricos.

Formatos

Fever Tree Clásica

SCHWEPPES TÓNICA

SCHWEPPES

Formatos

Bandeja 20 cl. - 24 Uds. por caja

Código

4003

Características

El agua tónica, o simplemente, tónica es un refresco carbonatado aromatizado con quinina.
La bebida toma el nombre de los efectos médicos de este aromatizante amargo. La quinina es un alcaloide que se extrae de la corteza del árbol de la quina, y tiene propiedades tónicas digestivas y nerviosas (de ahí el nombre de la bebida), antipiréticas, analgésicas y antimalaria. En algunos países latinoamericanos recibe el nombre de aguaquina o agua quinada.

Elaboración

Esta tónica, está fabricada por procedimientos industriales, con plantas embotelladoras en numerosos países, y conteniendo agua carbonatada, extracto de quinina, jarabe de fructosa de maíz, ácido cítrico, sabores añadidos naturales y benzoato sódico.
Si bien el procedimiento de fabricación debe ser igual en cualquier planta embotelladora, no se puede evitar las diferencias debidas al agua y otros componentes, por lo que es difícil hablar de cata en general. Las más conocidas son las fabricadas en India y el reino Unido.

El envasado depende también del país de fabricación, e incluso varía dentro de un mismo país. A pesar de no tratarse de un producto Premium, son muchos millones los consumidores de todo el mundo que la consideran única.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

LÁCTEOS

Asturiana Grand Créme

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1,5 l. - 6 Uds. por caja

Características

Leche clásica UHT que cuida a todos los miembros de la familia con un sabor único y conservando todos los valores nutricionales necesarios. Perfecta para todos aquellos que no quieren renunciar a la leche más natural con todo su valor energético y proteínico. Una bebida de siempre en una moderna botella con tapón de rosca que permite un fácil vertido y sin goteo. Se presenta en pack de seis unidades para adaptarse a las necesidades del consumidor.
La leche es uno de los productos considerados intrínsecamente funcionales o que gozan de funcionalidad natural. Entre las sales minerales presentes en su composición destacan calcio y fósforo. El calcio es un micronutriente de interés, ya que está implicado en muchas funciones vitales por su alta biodisponibilidad.
Son fuente importante de vitaminas para niños y adultos. Además, proporcionan proteínas de alta calidad, pues son capaces de cubrir las necesidades de aminoácidos esenciales del ser humano.
Entre los integrantes de la fracción grasa, ciertos ácidos grasos presentes en su composición están relacionados conuna mejor nutrición. .
Los ácidos grasos insaturados (oleico y linoleico) contenidos en la leche son conocidos por su relación favorable reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se ha visto además que la leche y los lácteos fermentados son fuente de los denominados péptidos bioactivos. Según diferentes estudios realizan funciones de vasoregulación y actúan como factores de crecimiento, inductores hormonales y neurotransmisores. Además, presentan efectos positivos en el manejo de diarreas, así como capacidad analgésica y antitrombótica.

Composición

Leche natural entera sometida a tratamiento UHT y envasado asétipco. Leche de vaca entera.Color:blanco, uniformeSabor: característico, lácteoOlor: característico lácteoTextura: liquida

Código

5001

Asturiana Original

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1,5 l. - 6 Uds. por caja

Características

La leche es uno de los productos considerados intrínsecamente funcionales o que gozan de funcionalidad natural. Entre las sales minerales presentes en su composición destacan calcio y fósforo. El calcio es un micronutriente de interés, ya que está implicado en muchas funciones vitales por su alta biodisponibilidad.
Son fuente importante de vitaminas para niños y adultos. Además, proporcionan proteínas de alta calidad, pues son capaces de cubrir las necesidades de aminoácidos esenciales del ser humano.
Entre los integrantes de la fracción grasa, ciertos ácidos grasos presentes en su composición están relacionados conuna mejor nutrición. .
Los ácidos grasos insaturados (oleico y linoleico) contenidos en la leche son conocidos por su relación favorable reduciendo el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Se ha visto además que la leche y los lácteos fermentados son fuente de los denominados péptidos bioactivos. Según diferentes estudios realizan funciones de vasoregulación y actúan como factores de crecimiento, inductores hormonales y neurotransmisores. Además, presentan efectos positivos en el manejo de diarreas, así como capacidad analgésica y antitrombótica.
Otro aspecto muy importante en lo que se refiere a lácteos funcionales son las leches fermentadas que han demostrado diversos beneficios para la salud humana, como por ejemplo: intervención en el metabolismo y modulación de la movilidad intestinal. También han demostrado beneficios destacados en la prevención de cáncer digestivo

Composición

Leche natural semidesnatada sometida a tratamiento UHT y envasado asétipco. Especial para Hosteleria. Leche semidesnatada de vaca. Color: blanco, uniforme. Sabor: característico, lácteo. Olor: característico, lácteo. Textura: liquida

Código

5002

Asturiana Cero% Desnatada

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1,5 l. - 6 Uds. por caja

Características

La misión del Departamento de Calidad es hacer llegar a los consumidores la mejor leche, con el mejor sabor, al mejor precio"
Descubre la gama de leche más ligera del mercado
Una nueva generación de leche con menos materia grasa
Cada vez estamos más preocupados por nuestra alimentación. Según la "Encuesta de hábitos Alimentarios", el 61% de los consumidores españoles afirman que lo primero que leen en las etiquetas de los productos es la información sobre las grasas y las calorías, y que 1 de cada 4 españoles se ha puesto a dieta en el último año y casi la mitad, por razones de sobrepeso1. Ahora… cuidarse y llevar una dieta equilibrada ¡será más fácil! Central Lechera Asturiana, da un paso adelante con su nueva generación de leche "Más Ligera", una nueva generación de leche con menos materia grasa, que mantiene intactas todas las propiedades nutritivas y todo el sabor de la leche. ¿Qué variedad de leche consumes habitualmente? Hasta ahora encontrábamos en el supermercado tres tipos de leche: entera, con un contenido graso de 3,60% de materia grasa, semidesnatada que contiene 1,55%, y desnatada que posee solo el 0,25%. La nueva gama de Leches Ligeras te propone una alternativa para cada variedad: 2% materia grasa, 1% materia grasa y 0% materia grasa. Seas consumidor de entera, semidesnatada o desnatada, tenemos una alternativa para ti. En la siguiente tabla puedes ver la comparativa entre la gama tradicional y la nueva gama Más Ligera de Central Lechera Asturiana.

Composición

Leche desnatada. Leche natural desnatada sometida a tratamiento UHT y envasado aséptico.
Color: blanco, uniforme
Sabor: lácteo, característico
Olor: lácteo, característico
Textura: liquida

Código

5003

CENTRAL LECHERA ASTURIANA Hostelería

Asturiana Bebida de Soja

Central Lechera Asturiana

Formatos

Brick 1 l. - 6 Uds. por caja

Código

5005

Características

Alpro Soja tiene todas las propiedades nutritivas de la soja, es baja en grasas saturadas y fuente de calcio y vitaminas. Está elaborada con habas de soja no modificadas genéticamente y en una unidad de producción específica para productos de soja. Es apta para intolerantes a la lactosa, alérgicos a la proteina de vaca, celiacos, veganos y vegetarianos. Además, no contiene colesterol. Comienza bien el día disfrutando de Alpro Soja Asturiana y descubre que “Por fin la soja sabe bien”.

Composición

Bebida 100% vegetal sometida a tratamiento UHT, elaborada a base de soja enriquecida con calcio y vitaminas (B2,B12 y D).
Composición: agua, habas de soja descacarilladas (5,9%), azúcar, fosfato, tricalcico, corrector de acidez (fosfato monopotásico), sal marina, aroma, estabilizador (goma gellan), vitaminas (rivoflavina (B2), B12, D).
Color: blanco, crema
Sabor: característico, soja
Olor: característico, Soja
Textura: liquida

Asturiana Sin Lactosa Hostelería

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1 l. - 6 Uds. por caja

Características

Qué es la intolerancia a la lactosa?
La intolerancia a la lactosa es la relativa o absoluta incapacidad que tiene el organismo para digerir la lactosa (azúcar natural de la leche). Este azúcar debe ser digerido previamente por una molécula llamada “lactasa” producida en el intestino delgado, permitiendo así la absorción de los azúcares más pequeños que la componen (glucosa y galactosa) y, que de otra forma, no se absorberían.
La intolerancia a la lactosa se desarrolla cuando el organismo no produce lactasa, o la produce en muy poca cantidad.

En la actualidad, cada vez son más las personas que sufren intolerancia a la lactosa. Cuando una persona sufre intolerancia a la lactosa, puede notar ciertas molestias a nivel intestinal como cólicos, gases, náuseas, etc. después de ingerir leche o productos lácteos.

Todo lo bueno de la leche, 0% lactosa y el refuerzo de calcio que tu cuerpo necesita.

Para quienes buscan un producto sin lactosa y no quieren renunciar a todo lo bueno de la leche, Central Lechera Asturiana lanza Sin Lactosa con Calcio, un producto único en el mercado, ya que además de ser 0% lactosa, te aporta en un solo vaso el 50% de la cantidad diaria de Calcio que necesitas. Además, contiene Vitamina D, que contribuye a la absorción y utilización adecuada del Calcio

Composición

Leche semidesnatada sin lactosa sometida a tratamiento UHT y envasada en condiciones asépticas. Especial para Hostelería. Leche semidesnatada sin lactosa.
Color: Blanco Uniforme
Sabor: Característico Lácteo
Olor: Característico Lácteo
Textura: Liquida

Código

5007

Asturiana Nata Spray

Central Lechera Asturiana

Formatos

1/2 l. - 12 Uds. por caja

Características

Consigue un montado firme y estable con la nata spray de Central Lechera Asturiana. Un toque de cremosidad para tus mejores postres con nuestra nata spray, siempre lista para servir.

Composición

Sodio 302 Kcal (1250 KJ) Potasio 2,4 g Grasas saturadas 11,7 g GOS 27,3 g

Código

5410

Larsa Hostelería

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1,5 l. - 6 Uds. por caja

Características

Producto destinado a consumo humano. No apto para personas alérgicas a la leche y derivados.
Origen animal. Origen de la leche: España
Color: blanco, Uniforme
Sabor: característico, Leche
Olor: característico, Leche Sin olores extraños
Textura: liquida

Composición

Leche natural semidesnatada de vaca sometida a tratamiento UHT y envasado aséptico. Especial para Hostelería.

Código

5162

Asturiana Leche Sin Lactosa 0%

Central Lechera Asturiana

Formatos

Pack 1 l. - 6 Uds. por caja

Características

Esta leche sin lactosa conserva todo el sabor sin procesos innecesarios ni aditivos artificiales. Si eres intolerante a la lactosa y buscas un buen vaso de leche con todas sus propiedades, ¡esta es la tuya! Una leche sin lactosa y nada más.

Composición

Valor energético 33 kcal (138kj)
Grasas 0,1 g
Grasas Saturadas 0,07 g
Hidratos de carbono 4,7 g
De los cuales azúcares 4,7 g
Proteínas 3,2 g
Sal 0,1 g
Calcio 120 mg (15% VRN)

Código

5008

Letona Grand Créme

Letona

Formatos

1,5 l. - 6 Uds. por caja

Características

Desde 1925, en Letona se han caracterizado por proporcionar la máxima calidad y sabor a sus productos. Desde entonces siguen innovando para ofrecer nuevas y mejores recetas de Letona. Siempre reconocida en la hostelería por su calidad profesional, su alto contenido en proteínas te confiere una mayor cremosidad.

Composición

Leche entera

Código

5165

gaza

Leche Gaza Entera

Leche GAZA

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Características

Leche entera de vaca UHT. Apto para todas las personas excepto alérgicos a la proteína de la leche de vaca e intolerantes a la lactosa.

Composición

Valor energético262 kJ / 63 kcal
Grasas3,6 g
- de las cuales saturadas2,7 g
Hidratos de Carbono4,6 g
- de los cuales azúcares4,6 g
Proteínas3,0 g
Sal0,12 g
Vitamina B12.0,40µg (15%VRN)
Calcio120mg (15%VRN)

Código

5170

Leche Gaza Desnatada

Leche GAZA

Formatos

1 l. - 6 Uds. por caja

Características

Leche desnatada de vaca UHT. Apto para todas las personas excepto alérgicos a la proteina de leche de vaca e intolerantes a la lactosa.

Composición

Valor energético153 kJ / 36 kcal
Grasas0,5 g
- de las cuales saturadas0,3 g
Hidratos de Carbono4,8 g
- de los cuales azúcares4,8 g
Proteínas3,1 g
Sal0,12 g
Vitamina B120,40µg (15%VRN)
Calcio120mg (15%VRN)

Código

5173

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Tarrinas

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Tarrina Aceite La Española

Grupo Acesur

Formatos

Tarrina 10 ml. - 300 Uds. por caja

Código

5551

Elaboración

El Aceite Oliva Virgen Extra (AOVE) es obtenido a partir de una cuidadosa selección de diferentes variedades de aceitunas, sin mediar procedimiento químico en todo el proceso, siendo únicamente zumo de la aceituna, que da como resultado el perfecto equilibrio entre frutado, amargor y picor, sin defectos y sin superar los 0,8º de acidez.

Consejos de uso

Para uso en crudo, aderezos, rehogar o sofreír.
Maridaje: Por su condición de blanco fresco es ideal para pescados y mariscos, y por su estructura varietal es un perfecto acompañante de carnes blancas y jamón. Pasta, verduras, quesos frescos y semicurados.

Tarrina Vinagre de Jerez Coosur

Grupo Acesur

Formatos

Tarrina 10 ml. - 300 Uds. por caja

Código

5553

Elaboración

Coosur cuenta con el sello de Denominación de origen Protegido. El Vinagre de Jerez nace de los Vinos de Jerez, vinos nobles por excelencia, de los que hereda insuperables cualidades y matices.
En formato de tarrinas de 10 ml hará más cómoda su utilización. Este formato, está pensado especialmente para el sector de la hostelería por sus enormes posibilidades y la facilidad de uso, no obstante, también puede emplearse en el uso diario y de forma particular, en cualquier momento y en cualquier lugar. Ya no hay excusas para disfrutar de su sabor y alegría en platos o como acompañante en tu mesa.

Consejos de uso

Es ideal para cualquier plato que se tercie de la dieta mediterránea, entre los diferentes usos que tiene el vinagre de Jerez, puede ser utilizado para pastas y verduras, aperitivos y tapas, dotar de personalidad a tus ensaladas, para sopas frías, realzar el sabor de tu carne y en barbacoas o parrilladas. También podrás aprovechar todo su potencial en pescados y mariscos, así como, utilizarlo en tus recetas de postres como en la obtención de caramelo.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Aguas minerales con gas

Solán de Cabras Gas Lata

Solán de Cabras

Formatos

Lata 1/3 l. - 24 Uds. por caja

Composición

Agua Potable preparada con gas

Código

1334

Solán de Cabras con Gas

Solán de Cabras

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja
3/4 l. cristal NR - 12 Uds. por caja

Composición

Agua Potable preparada con gas

Código

1329: 3/4
1330: 1/3

Solares Con Gas

Solares

Formatos

1/3 l. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Características

Vanguardista en su proceso de embotellado y cumpliendo los más exigentes controles y normas de calidad, Solares lleva al consumidor el agua que sólo sabe a agua, tan pura como mana de la Naturaleza.
En el Nuevo Milenio, Solares continúa siendo buena desde siempre, la mejor agua de mesa desde hace 200 años y persiste sistemáticamente en la actualización tecnológica de sus plantas de envasado, optimizando instalaciones y utilizando materiales reciclables y biodegradables.
MEDALLA DE ORO
A la Calidad e Innovación para el AGUA MINERAL CON GAS. Madrid, 1995, Semana de la Alimentación, VII Encuentros Alimentarios. Entre otras cualidades premiadas, destaca su carácter especialmente digestivo, por la unión de los minerales presentes en el agua con las finas burbujas de gas.

Código

1864: 1/3 l.

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

S.PELLEGRINO

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

S.PELLEGRINO

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

PERRIER

PERRIER

Formatos

330 ml. cristal NR. - 24 Uds. por caja

Características

Antes de hablar de sus propiedades, y para que conozcáis algo breve de su historia, el agua Perrier proviene de la localidad de Vergéze (Francia) y su nombre (Perrier) procede del apellido del médico Louis Perrier, el cuál fue uno de los primeros propietarios del manantial en cuestión después del gran incendio. Pero la génesis de este producto tal y como hoy lo conocemos, comienza cuando un aristócrata inglés bautizó al manantial con el nombre del médico, además de inventar ese famoso envase de cristal verde que emula a una maza india. Luego (y brevemente) pasaron los años y en 1947, un parisino llamado Gustave Leven, compró el negocio entero y lo amplió con campañas publicitarias muy extensivas, creciendo el mismo de forma espectacular, llegando incluso a vender el 80% de su producción a EEUU. Y así, a grandes rasgos, hoy por hoy es una de las aguas minerales más vendidas del mundo.

Composición

Pues en fin, para muchos de nosotros este agua está considerada como una de las mejores aguas con gas del mundo por su pureza y finura (poco grosor). Pero para gustos los colores. Es menos salada y fluorada, aunque es más cálcica que la media (155mg/l). Posee un gas reforzado, y no posee demasiada mineralización pesada. Esto quiere decir que si comparamos los 445mg/l de bicarbonatos que posee Perrier en comparación con los que tiene el Vichy Catalán (2081mg/l), hay una notable diferencia. O en cuanto a sodio, ésta posee 11,8mg/l frente al Vichy 1.110 mg/l). Este ejemplo es uno de tantos que refuerzan la idea de que existen varios tipos de agua sólo por su sabor, ya que este parámetro es fundamental para el gusto. Así, una está más orientada hacia la digestión a la vez de ser más saciante (Vichy), y la otra más indicada para dietas pobres en sodio, paladares sensibles o para mezclas alchólicas (no añaden fondo ni sabor). Son más sodas que aguas muy minerales.

Código

1627: 33 cl.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

VERMUT

Vermut Bendito

Grupo Mahou

Formatos

3/4 l. - 4 Uds. por caja

Variedad

Vermut Rojo

Notas de Cata

Visual: Brillante de color castaño o cobrizo con reflejos rojizos.
Nariz: Marcado carácter herbáceo (manzanilla, eucalipto…) complementado por las notas especiadas (madera, canela) y afrutada (frutas pasas).
Boca: En boca es equilibrado, de amargor ligero y con cuerpo. Regusto dulce con ligera acidez y sequedad en boca.
Destaca por su carácter herbáceo frente a sus competidores, algo menos afrutado y especiado con un cuerpo similar pero con un punto más dulce.

Posicionamiento

Es un vermut de sabor equilibrado, competitivo en precio, con una imagen moderna sin perder el aire de tradición.

Características

Vino Airén, Azúcar de caña, Agua, Alcohol, Hierbas aromáticas, Caramelo de mosto, Estabilizantes y Conservantes.
Botánicos: Ajenjo, Orégano, Díctamo, Raíz de genciana, Corteza de naranja, Clavo, Canela, Nuez Moscada y Amargo Español.

Código

0950

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

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

VERMUT DE GRIFO ZARRO EL VERMUT DE MADRID ·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 ajenjo.
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

VERMUT DE GRIFO ZARRO EL VERMUT DE MADRID · 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

VERMUT DE GRIFO ZARRO EL VERMUT DE MADRID ·Since 1968·

B: Box Vermut Zarro

Zarro

Formatos

3 l. - 1 Ud. por caja

Variedad

Vino licoroso. Rojo tradicional.

Notas de Cata

Joven 15,5º grado alcohólico

Posicionamiento

Regulación: Denominación de Origen

Características

Bodegas sanviver.
Maridaje: perfecto con aperitivos.
En barrica de roble.

Código

3340

VERMUT DE GRIFO
ZARRO
EL VERMUT DE MADRID
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 instalación 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.
3348: box instalación 20 l.

VERMUT DE GRIFO
ZARRO
EL VERMUT DE MADRID
· 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.

VERMUT DE GRIFO ZARRO EL VERMUT DE MADRID 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 vermuts 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

VERMUT DE GRIFO ZARRO EL VERMUT DE MADRID · Since 1968 ·

Vermut Zarro Taberna

Zarro

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Notas de Cata

Vermut Zarro Especial Taberna es de color ocre con tonalidades anaranjadas; aporta en nariz amplios e intensos aromas de las hierbas propias de su elaboración. En boca es carnoso y amplio, dejando un prolongado y persistente final en boca.

Código

3330

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 acido, 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 ajenjo, o asente en gallego, que le dió el nombre al vermut (en alemán, wermuth es ajenjo). 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

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 vermuts, 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 vermut 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 ajenjo, 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 vermut blancos más deliciosos.

Código

6107

Pernod Ricard
Créateurs de convivialité

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

AZPILICUETA ROJO

PERNOD RICARD

Formatos

70 cl. - 1 Ud. por caja

Variedad

Viura

Notas de Cata

Color marrón oscuro con tonos rojizos, color caoba, limpio y brillante.
Olor Uva pasa, vino dulce y fruta madura, con intensidad a especias como orégano, toque cítrico (lima) y suave nota a regaliz.
Sabor Dulce, con final ligeramente amargo, lo que lo hace equilibrado y fresco, suave y agradable.

Características

Elaborado con botánicos de ajenjo, ajedrea, semillas de cilantro, orégano y nuez moscada.
Servicio perfecto en vaso bajo, hielo y rodaja de naranja

Código

6143

terraselecta

Vermut La Janda

Grupo Terraselecta

2626

Formatos

3/4 l. - 1 Ud. por caja

Variedad

Palomino, Pedro Ximénez

Notas de Cata

Color castaño con aspecto brillante. En nariz predomina el aroma a hierbas como el ajenjo y recuerdo a los vinos de Jerez, con notas de pasas y madera. Es un vermut cálido, con una deliciosa combinación muy bien equilibrada entre el amargor y el dulzor de la variedad Pedro Ximénez. Con buena persistencia, muestra un posgusto ligeramente amargo con notas de pasas y madera.

Características

Vermut La Janda es la última novedad lanzada al mercado por Bodegas Álvaro Domecq. Un vermut tradicional de Jerez, ideal para ser el protagonista de un aperitivo, tapa o coctelería. Elaborado con base de vino Oloroso, de potencia y elegancia; y Pedro Ximénez, dulce y fino; que se combinan para dar lugar a este vermut que transmite toda la esencia de Jerez, una tierra que nos invita a disfrutar cada momento. Maridaje: marisco, frutos secos, pinchos, pescado

Código

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Batidos

Cacaolat Vidrio

Grupo Cacaolat

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja

Características

Cacaolat es una marca española de batido de leche y cacao, que desde 2011 pertenece a la empresa Damm. Está considerado el primer batido de fabricación industrial del mundo. Cacaolat se comercializa en botellas de vidrio retornable, plástico y packs de tetra brick. El sabor a chocolate es el producto principal, aunque también hay batidos de vainilla y fresa. La marca es especialmente popular en Cataluña, donde tiene su principal área de distribución.

Composición

Bebida de leche y cacao.

Código

5150

Asturiana Bati2 Chocolate

Central Lechera Asturiana

Formatos

200 ml. Cristal NR. - 12 Uds. por caja

Características

Central Lechera Asturiana te ofrece una completa gama de deliciosos batidos elaborados con la mejor leche, vitaminas A, D y E y bajos en materia grasa.
La leche de siempre con el más intenso sabor de la fresa, la vainilla o el chocolate.
Una combinación deliciosa para el desayuno o la merienda de los más pequeños.

Composición

INGREDIENTES: Leche entera, agua, azúcar, leche en polvo desnatada, cacao (1,5%), estabilizantes (mono y digliceridos de acidos grasos, fosfato disódico), sal, aroma.
Color: Marrón Ligero
Sabor: Lácteo, Cacao
Olor: Lácteo, Chocolate

Textura: Líquida

Código

5101

ASTURIANA BATI2 VAINILLA

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

Formatos

200 ml. Cristal NR. - 12 Uds. por caja

Características

Central Lechera Asturiana te ofrece una completa gama de deliciosos batidos elaborados con la mejor leche, vitaminas A, D y E y bajos en materia grasa.
La leche de siempre con el más intenso sabor de la fresa, la vainilla o el chocolate.
Una combinación deliciosa para el desayuno o la merienda de los más pequeños.

Composición

INGREDIENTES: Leche desnatada, azúcar, estabilizantes (carragenato, goma guar y fosfato disódico), colorante (betacaroteno) y aroma de vainilla
Color: Amarillo Ligero
Sabor: Lácteo, Vainilla
Olor: Lácteo, Vainilla
Textura: Líquida

Código

5102

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

EDULCORANTES

AZÚCAR L´OR STICK

MARCILLA

Formatos

Sobres 4 gr. - 900 Uds. por caja

Composición

Azúcar

Código

5224

Azúcar Asturiana

Central Lechera Asturiana

Formatos

8 gr. - 500 Uds. por caja

Código

5010

BORGES Professional

Sal Sobres Capricho Andaluz

Grupo Borges

Formatos

1 gr. - 300 Uds. por caja

Características

Conservar al abrigo de la luz y el calor

Composición

Sal, yodo (60mg/kg), antiaglomerante E-535.
Información Nutricional
Contenidos medios por 100g
VALOR ENERGÉTICO 0 Kcal / 0 KJ
GRASAS (de las cuales) 0 g
SATURADAS 0 g
HIDRATOS DE CARBONO (de los cuales) 0 g
AZÚCARES 0 g
PROTEINAS 0 g
SAL 100 g

Código

5506

AZÚCAR PIRAMIDAL

AZÚCARES PRIETO

Formatos

7 gr. - 750 Uds. por caja

Características

En Azúcares Prieto, envasamos y personalizamos una amplia gama de productos con la máxima calidad, con diferentes gramajes, formatos variados y con atractivos diseños, adaptándonos a sus necesidades.

Composición

Azúcar blanco de máxima calidad presentado en un atractivo y moderno formato. Disponible en polipropileno blanco o transparente

Código

5220

Azúcar Sobre

Azúcares Prieto

Formatos

5 gr. - 1000 Uds. por caja

Características

En Azúcares Prieto, envasamos y personalizamos una amplia gama de productos con la máxima calidad, con diferentes gramajes, formatos variados y con atractivos diseños, adaptándonos a sus necesidades.

Composición

Azúcar blanco de máxima calidad, envasado en sobres de diferentes tamaños. Disponible en sobre estrecho y alargado, con un ancho de 36 mm. Y diferentes largos dependiendo del gramaje

Código

5223: 5 gr.

Azúcar Moreno

Azúcares Prieto

Formatos

9 gr. - 500 Uds. por caja

Características

Lo convierten en un producto ideal para dar un toque crujiente a los postres y cafés especiales. Disponibles en polipropileno blanco o transparente OXO-BIODEGRADABLE con abre fácil.

Composición

Azúcar moreno, 100 % integral cuya intensidad de aroma y sabor característico lo convierten en un producto ideal para dar un toque crujiente a los postres y cafés especiales. Disponibles en polipropileno blanco o transparente OXO-BIODEGRADABLE con abre fácil.

Código

5222

AZUCARES Prieto®
(CORTES BARTOLOME S.L.)

EDULCORANTE

AZÚCARES PRIETO

Formatos

0,8 gr. - 250 Uds. por caja

Composición

Nuestro proceso de dosificación y mezcla totalmente automatizada e informatizada, garantiza la total fiabilidad de nuestros edulcorantes.

Código

5225

Natreen Granulado

Natreen

Formatos

0,6 gr. - 150 Uds. por caja

Características

Código

5226

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Infusiones

Hornimans Tea Verde

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Balsámico a la vez que refrescante. Con carácter mentolado y un amplio abanico aromático. Fresco, limpio, sedoso y equilibrado. Muy largo y equilibrado en el gusto final. Un buen té para despertar los sentidos.

Características

Sabores de frutas y menta tonificantes y revitalizantes para despertar tus sentidos.
Té verde. Hornimans Tea Shop “Té verde Puro”. Caja con 100 bolsitas de té, en sobres individuales.
Peso neto: 175 g. Té verde (100%).

Composición

Té verde:
Un té delicado y sin fermentar con una textura y un sabor complejos y sutiles. Se debe preparar con cuidado para preservar sus cualidades únicas.
Hierbabuena:
Una hierba de sabor fuerte con una textura imponente que aporta una nota de fuerza a esta mezcla y crea un sabor fresco.

Lemongrass:
Una hierba que combina el sutil sabor afrutado del limón con un ligero aroma especiado, añadiendo así una textura característica a esta mezcla.

Consejos de uso

Calienta el agua hasta que hierva.
Pon una bolsita en la taza y vierte l agua. Tapa la taza para que la mezcla libere su fragancia y sabor.
Deja la bolsita en el agua de 2 a 3 minutos, o si lo prefieres, no la saques.

Código

5230

Hornimans Tea Rojo

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Complejo e intenso, plagado de sensaciones herbáceas y especias con los recuerdos de la ciruela. Fondo anisado y tímido. Fresco en un matiz frutal, con estructura y potencia en el gusto. Esta mezcla es perfecta para tomar a partir del mediodía.

Características

Una mezcla con sabores para deleitar el paladar y jugar con los sentidos.
Té con Anís aromatizado.
Hornimans Tea Shop “Té Rojo con Anís y un toque de Ciruela”.
Caja con 100 bolsitas de infusión, en sobres individuales.
Peso neto: 175 g. Té (88%), hinojo, aroma de ciruela, anís (1%).

Composición

Té:
Es el té fermentado que encontramos en la mayoría de bolsitas de té. Tiene un sabor bastante fuerte con un acabado breve y seco y un aroma embriagador.
Anís:
Es una planta de aroma inconfundible con fuertes notas ricas de regaliz que da sabor a las gominolas negras. El anís tiene un regusto dulce que se prolonga en el paladar.
Ciruela:
Una fruta suntuosa de gran sabor repleta de una jugosa textura madura y con un regusto ácido. Las notas dulces del anís equilibran la cualidad ácida de esta fruta.

Consejos de uso

Calienta el agua hasta que hierva.
Pon una bolsita en la taza y vierte el agua. Tapa la taza para que la mezcla libere su fragancia y sabor.
Deja la bolsita en el agua de 3 a 5 minutos, o si lo prefieres, no la saques.

Código

5231

Hornimans Manzanilla

Hornimans

Formatos

1,1 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

De color amarillo ámbar con toques brillantes. Con matices aromáticos y un leve fondo floral. Entra en boca suave y amable, su paso denota textura y cuerpo. No contiene teína, por lo que es ideal para tomar por la tarde y por la noche.

Características

Textura ligera y floral de flores puras de manzanilla.
Manzanilla 100% Flor.
Hornimans Clásicas. Caja con 100 bolsitas de infusión, en sobres individuales.
Peso neto: 110 g. Manzanilla (100% Flor).

Composición

Manzanilla 100% Flor
Con esta flor fragante y dulce se suelen hacer infusiones con miel o limón. Tiene una textura astringente y ligera con un delicado regusto.

Consejos de uso

Calienta el agua hasta que esté a punto de hervir.
Pon una bolsita en la taza y vierte el agua. Tapa la taza para que la mezcla libere su fragancia y sabor.
Deja la bolsita en el agua de 3 a 5 minutos, o si lo prefieres, no la saques.

Código

5232

Pickwick Tea Master Ginger

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Té verde aromatizado con jengibre. El jengibre es una planta muy hermosa y conocida al rededor del mundo. Tiene unas flores bellas y exóticas, sus rizomas tienen un sabor es fuerte y penetrante; todo en esta planta es muy intenso.

Características

Una mezcla picante de jengibre, enriquecida con toques de hinojo y anís y un toque de hierba de limón para un sabor distintivo. El jengibre proviene de diferentes orígenes. Este sabor está inspirado en el té indio Chai.

Composición

Jengibre* (35 %), hierbaluisa, citronela (20 %), hinojo (10 %), aroma natural, achicoria, piel de limón, anís (1 %).

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5248

Hornimans Tea Clásico

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Esta infusión Hornimans es de color ámbar caoba de tonos madera. Serio con matices herbáceos sobre un fondo cítrico que muestra un gusto amargo y expresivo al final.

Características

Hojas naturales de té clásico en bolsitas.
Té. Hornimans “Té Classic”.
Caja con 100 bolsitas de infusión, en sobres individuales.
Peso neto: 175 g. Té (100%).

Composición

Té clásico. El sabor de siempre con la calidad del mejor té.
Vegano, Sin Gluten y Sin azúcares añadidos.

Consejos de uso

Servir con leche o limón para acomodar el sabor a cada gusto

Código

5233

PICKWICK TEA MASTER FOREST FRUIT

HORNIMANS

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Té negro aromatizado con trocitos de frutos del bosque. Un sabroso té, con notas afrutadas y muy aromático. Descubre una mezcla silvestre y dulce. Además de estar rica bien calentita también puede tomarse bien fría en días calurosos. Es una bebida energética, sana y natural

Características

Una mezcla encantadora de té negro con una paleta cálida de frutas del bosque para un sutil sabor afrutado. Originario de Zimbabue, pero también de Malawi e India.

Composición

Té negro*, sabores naturales, trozos de frutas del bosque (0,9 %: arándano, mora, frambuesa, fresa)

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5249

Hornimans Poleo Menta

Hornimans

Formatos

1,4 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Balsámico y refrescante en sus recuerdos mentolados. Suave en su entrada, potente a su paso. Textura densa y refrescante. De final persistente y atractivo amargor. Esta combinación de mentas proporciona el sabor perfecto para compartir y para ayudarte con el ajetreo de la vida diaria

Características

Para quienes adoran la menta.
Una mezcla que junta sabores dulces y fuertes.
Infusión de mentas. Hornimans Clásicas. Caja con 100 bolsitas de infusión, en sobres individuales.
Peso neto: 140 g.

Composición

Menta Piperita, Hierbabuena, Poleo (2%).
Hierbabuena:
Una hierba de sabor fuerte con un aroma penetrante y una textura compleja. Es la base tonificante de esta mezcla de hierbas.
Menta piperita:
Para darle un punto de contraste, la menta verde añade una cualidad de frescura a la fragancia de esta infusión y una sensación refrescante al paladar.

Consejos de uso

Calienta el agua hasta que hierva.
Pon una bolsita en la taza y vierte el agua. Tapa la taza para que la mezcla libere su fragancia y sabor.
Deja la bolsita en el agua de 3 a 5 minutos, o si lo prefieres, no la saques.

Código

5234

Pickwick Tea Master Mint

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Mezcla de hierbas con menta y hierbabuena. La menta y hierbabuena son dos plantas del género herbáceas vivaces que se han utilizado desde la Antigüedad con fines medicinales y culinarios, pues aportan un gran aroma y una sensación refrescante.

Características

Una hermosa mezcla de menta natural, cuidadosamente combinada para un sabor sutilmente fresco y suave. La moneda proviene de diferentes orígenes. Este sabor está inspirado en la tradición del té de menta marroquí.

Composición

Menta (100%)

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5247

PICKWICK TM GREEN TEA LEMON

HORNIMANS

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Té verde aromatizado con cáscaras de limón.
El té verde va acompañado de limón, además de aportarle un fresco y agradable sabor ácido, se consigue retener esos antioxidantes y maximizar su beneficioso efecto en nuestro cuerpo.

Características

Una mezcla equilibrada de delicadas hojas de té verde, ralladura de limón y un toque de hierba de limón, especialmente seleccionada para un sabor pleno, fresco y natural. Originario de India, pero también de China y Argentina.

Composición

Té verde, limoncillo (10 %), aroma natural, cáscaras de limón (2,5 %)

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5243

PICKWICK TM GREEN TEA PURE

HORNIMANS

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

El té verde es el té que al no estar fermentado conserva intactos los componentes vitamínicos, antioxidantes y medicinales existentes en las hojas. El sabor del té verde es suave y delicado, pero posee un cuerpo inconfundible, uno siente que realmente está paladeando la esencia de la planta.

Características

Una hermosa mezcla de hojas de té verde frescas certificadas de comercio justo, especialmente seleccionadas por el sabor natural suave y refinado del té verde puro. 100% natural.

Composición

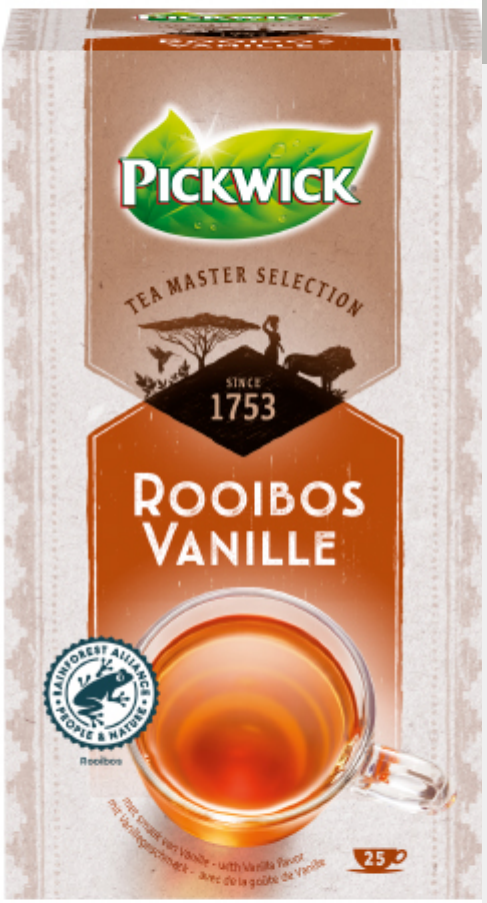
Té verde 100% natural

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5240



PICKWICK TM ROOIBOS VAINILLA

HORNIMANS

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Rooibos aromatizado con vainilla.
La vainilla confiere al rooibos la capacidad de convertirse en una infusión mucho más completa. La principal característica de la vainilla es su gran aroma y sabor dulce, pero no es solo por eso que lo vamos a agregar a nuestro rooibos, es también debido a sus grandes propiedades que se alinean muy bien con las del rooibos.

Características

Un rico rooibos rojo con un sutil toque de vainilla cálida para un sabor suave y natural. Originario de la costa oeste de Sudáfrica.

Composición

Rooibos, hojas de mora, sabores naturales, vainilla parcialmente extraída (1%)

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5241

Pickwick Tea Master Earl Grey

Hornimans

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Notas de Cata

Té negro con cáscara de limón y aroma de bergamota.
El té Earl Grey tiene un sabor refrescante, de cuerpo y aroma delicado, que puede beberse sin endulzantes o agregándole miel, jugo de limón, leche o bebida vegetal para complementar el delicioso aroma de la bergamota y suavizar el sabor ligeramente amargo del té.

Características

Una delicada mezcla de té negro con un sutil toque de bergamota y limón fresco para un sabor suave y refrescante. Originario de Malawi, pero también de India y Zimbabue.

Composición

Té negro, aroma de bergamota, piel de naranja (6%), hinojo, aroma natural, piel de limón (2%), anís.

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

Código

5244

PICKWICK TM ENGLISH BREAKFAST

HORNIMANS

Formatos

1,75 gr. - 100 Uds. por caja

Código

5247

Notas de Cata

El color del té negro puede variar de ámbar a rojo o marrón oscuro, y sabor puede variar de sazonado a dulce, dependiendo de cuánto tiempo se oxidó y de cómo se aplicó el calor. El té negro suele ser más astringente y amargo que el té verde, pero si se elabora correctamente debe resultar suave y sabroso al paladar.
Algunos rasgos que pueden describir el sabor de las diferentes variedades de té negro son: malteado, ahumado, enérgico, terroso, especiado, de nuez, metálico, cítrico, caramelo, cuero, afrutado, dulce y miel.

Características

Una mezcla perfectamente equilibrada de ricas hojas de té negro para un sabor sorprendentemente fuerte. Procedente de Kenia, pero también de Malawi e India.

Composición

Té negro (100%)

Consejos de uso

Modo de empleo: 100ºC, 2-3 minutos
Conservación: 24 meses / Conservar lugar fresco y seco

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Confituras

ASTURIANA CONFITURA MELOCOTÓN

CENTRAL LECHERA ASTURIANA

Formatos

20 gr. - 96 Uds. por caja

Características

Producto de consistencia espesa, preparado por cocción de frutas trituradas a las que se han incorporado azúcares y aditivos

Composición

melocotón (45%), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, espesante (pectina), corrector de acidez (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico)Sabor: característicoOlor: característicoTextura: consistente

Código

5416

Asturiana Confitura Fresa

Central Lechera Asturiana

Formatos

20 gr. - 96 Uds. por caja

Características

Producto de consistencia espesa, preparado por cocción de frutas trituradas a las que se han incorporado azúcares y aditivos

Composición

fresa (45%), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, espesante (pectina), corrector de acidez (ácido cítrico), antioxidante (ácido ascórbico).Olor: característicoTextura:consistente Sabor: característico, fresa

Código

5418

Tarrina Merm. Albaricoque Helios

Helios

5425

Formatos

Tarrina 25 gr. - 64 Uds. por caja

Características

La mermelada de albaricoque forma parte de los grandes clásicos del desayuno más natural. Su suave sabor, que mezcla a la perfección con el del pan recién tostado y el café o la leche de por las mañanas, es uno de esos fijos en muchas casas.
Es por ello que si hablamos de los mejores albaricoques nacionales tenemos que irnos hasta los campos de Aragón y de la Región de Murcia. Esta última es la región que más fruta de este tipo produce en todo el país. Son muchas las variantes que tiene el albaricoque: bulida, canino, nancy o paviot son algunas de ellas. A sus raíces le van bien los suelos cálidos y secos y la mejor época para su siembra es finales de invierno o el principio de la primavera.

Composición

Albaricoque, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante: ácido cítrico, espesante: pectina, conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico, antioxidante: ácido ascórbico.

Código

Helios

Tarrina Mermelada Ciruela Helios

Helios

Formatos

Tarrina 25 gr. - 64 Uds. por caja

Características

Mermelada de ciruela elaborada con 7 ciruelas de la huerta de Murcia y Navarra.

Composición

Ciruela, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante: ácido cítrico, espesante: pectina, conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico, antioxidante: ácido ascórbico.

Código

5426

Tarrina Mermelada Fresa Helios

Helios

Formatos

Tarrina 25 gr. - 80 Uds. por caja

Características

Mermelada de fresa elaborada con 16 fresas de la huerta de Andalucía y Castilla y León.

Composición

Fresa, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante: ácido cítrico, espesante: pectina, conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico, antioxidante: ácido ascórbico.

Código

5427

Helios

Tarrina Merm. Melocotón Helios

Helios

Formatos

Tarrina 25 gr. - 80 Uds. por caja

Características

Mermelada de melocotón elaborada con 1,5 melocotones del Valle del Ebro y Murcia.

Composición

Melocotón, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, acidulante: ácido cítrico, espesante: pectina, conservadores: benzoato sódico, sorbato potásico, antioxidante: ácido ascórbico.

Código

5428

Helios

Tarrina Miel Helios

Helios

Formatos

Tarrina 25 gr. - 64 Uds. por caja

Características

La miel de flores helios es una deliciosa mezcla de mieles procedentes de la unión europea

Composición

Miel.

Código

5429

Helios

Tarrina Tomate Helios

Helios

Formatos

Tarrina 20 gr. - 45 Uds. por caja

Características

Tomate natural para untar 100% natural. Bandeja de 45 porciones x 20g.

Código

5430

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Refrescos

Refresco Solán Multifrutas

Solán de Cabras

Formatos

1/3 l. pet - 24 Uds. por caja

Términos

Beteta (Cuenca)

Elaboración

- Bisolán Multifrutas es un refresco elaborado con agua mineral natural Solán de Cabras. Un refresco sin gas que es bajo en calorías (13.5kcal-–17,8kcal/100ml).

Composición

- Tiene un alto porcentaje en zumo (13.5%-–20%) y aporta vitaminas y ácido fólico. Apto para diabéticos y celíacos debido a que no tiene gluten y no lleva azúcar.
Características especiales:
- Apto para diabéticos
- Sin gas,
- Apto para celiacos
- Sin Azúcar

Código

4800

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Cacao

idilia FOODS

COLACAO

IDILIA FOODS, S. L.

5295

Formatos

Sobres 18 gr. - 50 Uds. por caja

Términos

Lepanto, 410-414
08025-Barcelona

Variedad

Preparado alimenticio al cacao

Elaboración

- Azúcar, cacao desgrasado en polvo, crema de cereal kola-malteado (harina de trigo, extracto de malta de cebada, aroma natural: extracto de nuez de cola), sales minerales (calcio y fósforo), aromas, sal. Puede contener leche.

Composición

Descripción de la ración
Ración de 100 GRM
Valor energético 1593 kJ
Valor energético 376 kcal
Grasas 2.4 g
De las cuales:
saturadas 1.5 g
Hidratos de carbono 78 g
De los cuales:
Azúcares 70 g
Fibra alimentaria 7.8 g
Proteínas 6.8 g
Sal 0.14 g
Calcio 300 g
Hierro 15 g
Fósforo 245 g
Magnesio 125 g

Código

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Sangría

VERMUT DE GRIFO
ZARRO
EL VERMUT DE MADRID
Since 1968

Sangría Lolailo

Zarro

Formatos

20 cl. - 24 Uds. por caja
3/4 l. - 1 Ud. por caja

Notas de Cata

Déjate seducir por sus cítricos aromas y descubre en sus notas, la pasión de los frutos rojos.

Características

Sonríe, baila, disfruta… así es el alma de Sangría Lolailo Sofisticada Roja, una sangría Gourmet elaborada de manera artesanal.

Código

3334: 3/4 l.
3336: 20 cl.

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Destilados

ROMATE
1781

BOUQUET
GREGORIO DÍEZ

COGNAC ROMATE SPIRIT

BODEGA SÁNCHEZ ROMATE

Formatos

1 l. - 1 Ud. por caja

Términos

Calle Lealas, 26, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz

Elaboración

Verdaderamente encantador, este destilado español da la vuelta al mundo gracias a su carácter agradable y versátil. El surtido madurado por el proceso Solera-Criadera y luego envejecido en barricas de bourbon captura exactamente el espíritu de Sánchez Romante. La delicada nariz anticipa un gusto fino y aterciopelado, excelentemente equilibrado, que evoluciona hacia un postgusto largo y particularmente agradable. Disfrute del surtido simple o agregado en café, sangría o un cóctel. Para mayor sofisticación, complete la experiencia de degustación con un cigarro.

Notas de Cata

Ámbar con reflejos cobrizos, transparente y radiante, brillante y luminoso. Olfato, frutos secos (avellana, cascaras de almendra, nuez), aromas de especies dulces como la vainilla, a madera roble viejo, tostados, incluso ligeras notas a los vinos oloroso y PX del envinado de las botas. Gusto semi-dulce, suave y cálido, equilibrado, persistente, postsensaciones agradables.

Grado alcohólico

30% vol.

Tipo

Brandy de Jerez

Código

2782

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Salsas

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Monodosis Mayonesa Coosur

Grupo Acesur

Formatos

Sobres 12 ml. - 250 Uds. por caja

Variedad

Mayonesa

Elaboración

Magnífico sabor tradicional, que recuerda a la hecha en casa. La salsa mayonesa es un producto que no puede faltar en tu mesa. Una salsa hecha con aceite de girasol, huevo, vinagre entre otros ingredientes que le otorgan un sabor casero. Con la mayonesa, tus platos ganarán sabor y suavidad, por lo que no querrás quedarte sin ella.

Notas de Cata

Gracias a su sutileza y suave textura cremosa gusta a todos los paladares.

Consejos de uso

Entre sus usos y posibilidades, la mayonesa es muy versátil en la cocina, pero destaca principalmente por ser un complemento perfecto de fritos, ensaladas y tortillas. ¿Suena bastante bien verdad? Pues hay más, porque su uso en la cocina tradicional o moderna, nos permitirá preparar recetas fáciles y deliciosas que todos querrán probar y que la convertirán en la sala reina de tu mesa.
La mayonesa es ideal para el aderezo de ensaladas, ensaladillas y aliños. También, podrás utilizarla como base de otras salsas, gratinado y dipear. un complemento perfecto en fritos, ensaladas y tortillas, como acompañamiento de hortalizas y pescados.

Código

5557

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

MONODOSIS KETCHUP COOSUR

GRUPO ACESUR

Formatos

Sobres 10 ml. - 250 Uds. por caja

Variedad

Ketchup

Elaboración

Nuestra salsa ketchup tiene un alto contenido en licopeno, que es antioxidante natural que se encuentra principalmente en el tomate y que ayuda a prevenir enfermedades. Sabor 100% de tomates naturales, empleándose 152 gramos de tomate para obtener 100 gramos de Ketchup así como también el uso de vinagre en su elaboración para conseguir una receta con toque maestro.

Consejos de uso

Entre sus principales usos, la salsa kétchup puede utilizarse para el aliñado de patatas fritas, pollo, hamburguesas, sándwiches, entre otras estupendas posibilidades, aprovecha y dale colorido a tus platos con esta salsa. Podrás preparar recetas fáciles como las deliciosas alitas de pollo con salsa kétchup y miel con las que disfrutar de una de las salsas más utilizada en España nunca fue tan fácil. ¿Te apetece comenzar a utilizarla y acompañar a tus platos con esta salsa?

El kétchup es ideal para el aderezo, aunque también puede emplearse como base para elaborar otras salsas (barbacoa), marinar carnes y pescados, dipear.

Código

5558

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

Monodosis Mostaza Coosur

Grupo Acesur

Formatos

Sobres 5 ml. - 250 Uds. por caja

Variedad

Mostaza

Elaboración

Elaborada a base de semilla de mostaza en grano, molida en nuestro obrador. Con todo el sabor y el estilo americano. Dentro de las salsas de Coosur, la salsa mostaza no puede faltar en tu mesa.
¿Aún no la tienes en casa?

Notas de Cata

Es una salsa muy especial, producida con grano de mostaza, en pequeñas dosis aporta un sabor y una intensidad únicos. Con todo el sabor y estilo americanos.

Consejos de uso

La salsa mostaza es un clásico que no puede faltar como acompañante de nuestros platos. Una salsa muy característica e ideal para acompañar platos de carne, ensaladas. Ofrece grandes posibilidades por su sabor, textura y ese toque que permite hacer de ella una deliciosa salsa que no querrás que falte en tu mesa.
La mostaza es perfecta para el aderezo de tus platos, pero también puede emplearse como base de otras salsas (césar), marinar carnes y pescados, dipear.

Código

5559

Acesur
INNOVAMOS POR TRADICIÓN

MAYONESA COOSUR

GRUPO ACESUR

Formatos

Cubo 3600 ml. - 4 Uds. por caja

Variedad

Salsa

Elaboración

La mayonesa en la hostelería es fundamental para poder ofrecer a tus clientes el toque final que necesitan tus platos para hacerlos reyes de la mesa. Se trata de una mayonesa con un sabor tradicional, que recuerda a la hecha en casa.
Dentro de los productos coosur profesional, contamos con un novedoso y cómodo formato de 1.850 ml, además de otros formatos como 3.600 ml y 10.000 ml.
Son motivos más que suficientes para hacer disfrutar a tus comensales de momentos únicos con esta mayonesa. Con ella, podrás preparar deliciosas recetas tanto tradicionales como innovadoras y creativas capaces de sorprender a tus clientes, con el estupendo sabor y suavidad que le da esta mayonesa elaborada con aceite de soja.

Notas de Cata

Agua, Aceite de Soja genéticamente modificada, Vinagre, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Huevo, Estabilizante: goma xantana, Zumo de limón, Conservador: benzoato sódico, Acidulante: ácido cítrico, Antioxidante: EDTA, Colorante: Betacaroteno y Aromas.

Consejos de uso

La mayonesa es ideal para el aderezo de ensaladas, ensaladillas y aliños. También, podrás utilizarla como base de otras salsas, gratinado y dipear.

Código

5562

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Frizzantes

BODEGA CUATRO RAYAS 1935

61 Frizzante Verdejo

Bodegas Cuatro Rayas

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Términos

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

Variedad

Vino Frizzante 61, elaborado con uva de la variedad Verdejo por la Bodega Cuatro Rayas, un verdejo revoltoso que completa la gama 61. Este Frizzante joven está elaborado 100% con uva de la variedad Verdejo, se lleva a cabo una fermentación parcial del mosto.

Elaboración

Cumpliendo la máxima de que no hay dos sin tres Bodega Cuatro Rayas repite éxito con una elaboración poco convencional con uva 100% Verdejo, '61' Frizzante 5.5, un verdejo revoltoso que completa la gama '61 Sesenta y Uno' con su prestigioso '61' Dorado y el sorprendente '61' Vermouth Verdejo. La mayor bodega de la DO Rueda se suma así a las elaboraciones de mosto parcialmente fermentado tan demandadas en el mercado; hasta la fecha los frizzantes de la bodega lasecana como El Dolce Bianco sí se consideran vino al alcanzar los 8 grados de alcohol.

Elaborado de forma natural con uvas seleccionadas de la variedad Verdejo por parada de fermentación en frío a 5. 5º. Este frizzante joven lleva por nombre '61', la primera marca de vino que embotelló Bodega Cuatro Rayas en la década de los años cincuenta.

Grado alcohólico

5.5%

Código

3164

GREGORIO DÍEZ
CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

12 Flamencos Frizzante

Gregorio Díez

Denominación de Origen

D. O. Rueda

Formatos

3/4 l. - 6 Uds. por caja

Términos

Ctra. Valladolid, km.24,5 Serrada
47231 Valladolid

Variedad

Verdejo 100%

Elaboración

Mosto parcialmente fermentado de uva Verdejo 100%. Vendimia de noche a baja temperatura. En la bodega la uva es macerada en frío y posteriormente prensada muy suave, con una fermentación a muy baja temperatura para la perfecta extracción de aromas.
En Diez Siglos de Verdejo llevamos años cuidando de cada una de nuestras viñas tal y como lo hacían nuestros abuelos. De esa manera conseguimos lo que para nosotros es el mejor vino verdejo del mundo (que vamos a decir). Ponemos en cada una de las botellas que salen de nuestra bodega lo mejor de nosotros mismos y encontramos en la satisfacción de quien disfruta de nuestro vino verdejo el motivo principal para continuar con nuestro trabajo y mejorar cada día.

Notas de Cata

Limpio, brillante, vivo. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. El aroma anisado, notas minerales y cítricas que se mezclan con tonos de manzana verde y frutas tropicales (piña, maracuya...) dejando un final meloso y de flores blancas. El gusto es sabroso y fresco a la vez que potente y dulce. Con una buena acidez y una punta de carbónico que le hace agradable y muy refrescante. Un final muy largo y persistente que se recuerda con el tiempo.

Maridaje

Aperitivos y postres

Grado alcohólico

5.5% vol.

Código

3550

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Snacks dulces

Galletitas Lotus

Lotus Bakeries

Formatos

50 unid. - 6 Uds. por caja

Términos

Lotus Bakeries
Gentstraat 1
9971 Lembeke
Belgium

Tipo

Galletita artesanal

Características

El formato Pocket de Biscoff Lotus "Galleta Caramelizada" te ayuda a llevarte tus galletas favoritas a cualquier sitio con la comodidad de que siempre estarán frescas y crujientes gracias a los packs de dos unidades.
Lotus Biscoff es una galleta con una textura sorprendentemente crujiente y un sabor muy característico.
Su peculiar sabor a caramelo es apreciado en todo el mundo.
Puedes disfrutarla como un capricho en cualquier momento del día, con un café e incluso como ingrediente de cocina.
Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, aceites vegetales (palma*, nabina), jarabe de azúcar moreno, levadura en polvo (bicarbonato sódico), harina de soja, sal, canela.

Código

5227

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Snacks salados

Patatas Fritas La Iscariense

La Iscariense

Formatos

35 gr. - 20 Uds. por caja
Caja 1/2 kg. - 6 Uds. por caja

Términos

Ctra. Íscar-Cuéllar, 109
47420 Íscar, Valladolid

Tipo

Patatas fritas

Características

Patata lisa fabricada con productos de primera calidad.
Gran variedad de sabores y formatos en el aperitivo con mayor aceptación a nivel mundial.
Una amplia selección de productos especialmente envasados para el consumo individual o en pequeños grupos.
Ideal como acompañamiento con el vermut, tapas, etc, o para hacer un sabroso intermedio a cualquier hora del día.

Código

7153: 35 gr.
7150: 1/2 kg.

Patatas Fritas La Gaviota

La Gaviota

Formatos

Bolsa 950 gr. - 3 Uds. por caja

Términos

C/ Alarifes (polígono), PARC S 11, 13 Y 15
Peñaranda De Bracamonte, 37300

Tipo

Patatas Fritas

Características

Patatas de calidad fritas en aceite de girasol 100% alto oleico.
Ingredientes: Patatas de calidad, 100% aceite de calidad alto oleico, y sal.
VALORES MEDIOS POR (100 GRS.) Valor energético 547 kcal (2288 KJ) Grasas de las cuales saturadas 37,47 gr/10,96gr Hidratos de carbono de las cuales azucares 48,74 gr/4,12 gr Fibra alimentaria 4,4gr Proteínas 6,56 gr Sal 0,53gr

Código

7160

GREGORIO DÍEZ

CON LA HOSTELERÍA DESDE 1925

Conservas

PENELAS

ALUBIA BLANCA COCIDA

LEGUMBRES PENELAS

Formatos

3 kg. - 6 Uds. por caja

Términos

Polígono Industrial de Villarejo de Órbigo (Parcelas 38-51, 24358)
Villarejo de Órbigo, León, España

Variedad

Legumbre cocida -Alubia blanca-

Características

Recomendado para canal HORECA. Disponible con sistema abre fácil.
El material de nuestros paquetes de vinilo permite su reciclado en el contenedor de plásticos.
Nuestros productos provienen de la tierra y debemos protegerla. 4 generaciones dedicadas a las legumbres.
Son una gran fuente de proteínas vegetales, hidratos de carbono, minerales y vitaminas. En concreto, son ricas en vitamina B6, potasio, fósforo, cobre, manganeso y ácido fólico. Destacan sobre todo por su contenido en hierro y fibra soluble e insoluble

Código

7050

PENELAS

Lentejas cocidas

Legumbres Penelas

Formatos

3 kg. - 6 Uds. por caja

Términos

Polígono Industrial de Villarejo de Órbigo (Parcelas 38-51, 24358)
Villarejo de Órbigo, León, España

Variedad

Legumbres cocidas -Lentejas-

Características

Recomendado para canal HORECA. Disponible con sistema abre fácil.
El material de nuestros paquetes de vinilo permite su reciclado en el contenedor de plásticos.
Nuestros productos provienen de la tierra y debemos protegerla. 4 generaciones dedicadas a las legumbres.
Las lentejas destacan por su alto valor energético al tiempo que son un alimento rico en proteínas. Asimismo, son fuente de hidratos de carbono mientras que el contenido en grasas es casi inexistente, por lo que se trata de un alimento idóneo para quienes realizan una alta actividad física, como los deportistas.

Código

7052

PENELAS

Garbanzos cocidos

Legumbres Penelas

Formatos

3 kg. - 6 Uds. por caja

Términos

Polígono Industrial de Villarejo de Órbigo (Parcelas 38-51, 24358)
Villarejo de Órbigo, León, España

Variedad

Legumbres cocidas -Garbanzos-

Características

Recomendado para canal HORECA. Disponible con sistema abre fácil.
El material de nuestros paquetes de vinilo permite su reciclado en el contenedor de plásticos.
Nuestros productos provienen de la tierra y debemos protegerla. 4 generaciones dedicadas a las legumbres.
Es una fuente de proteína vegetal, disminuye el colesterol malo, contienen las vitaminas B1, B2, B9, C, E y K y minerales como calcio, zinc, magnesio, hierro, potasio y fósforo, los cuales ayudan a mejorar las defensas del organismo.

Código

7051

Migas Bonito Olympos

Conservas Cusumano

Formatos

900 gr. - 1 Ud. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Bonito del norte en aceite de girasol.

Características

Las conservas de Bonito del Norte fresco de costera se elaboran a través de un proceso cuidadoso y artesanal cuyo objetivo es el de ofrecer a nuestros clientes la mejor calidad.
Migas de Bonito en Aceite de Girasol OLYMPOS, 900 grs. neto / 650 grs. escurrido.
Consumo preferente 6 años.
Ingredientes: Bonito, aceite de girasol y sal. Alérgeno: pescado.

Código

7112

Trocitos Atún Olympos

Conservas Cusumano

Formatos

1.750 gr. - 1 Ud. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Atún claro en aceite

Características

Trozos de bonito, bajo en grasas saturadas y fuente natural de proteínas y omega 3.

Código

7113

Bonito en escabeche Cusumano

Conservas Cusumano

Formatos

1.850 gr. - 1 Ud. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu, parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Bonito del norte en escabeche

Características

Es un pescado de máxima calidad, proveniente de bonito del Norte; blanco, suave al paladar.
Bonito del Norte capturado uno a uno en el mar Cantábrico y elaborado en FRESCO. Un sabor auténtico y una textura excepcional. Conserva tradicional en tu mesa.
Al tratarse de una pesca estacional que va de junio a octubre, garantizamos que este Bonito del Norte no ha sufrido ningún proceso de congelación desde su captura hasta su fabricación, conservando así intactas todas sus cualidades organolépticas de color, sabor y textura.

Código

7111

Lomo Bonito Fresco Cusumano

Conservas Cusumano

Formatos

1.850 gr. - 1 Ud. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Bonito del norte en aceite

Características

Bonito del Norte capturado uno a uno en el mar Cantábrico y elaborado en FRESCO. Un sabor auténtico y una textura excepcional. Conserva tradicional en tu mesa.
Al tratarse de una pesca estacional que va de junio a octubre, garantizamos que este Bonito del Norte no ha sufrido ningún proceso de congelación desde su captura hasta su fabricación, conservando así intactas todas sus cualidades organolépticas de color, sabor y textura.

Código

7110

Ventresca Atún Claro

Conservas Cusumano

Formatos

115 gr. - 12 Uds. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Ventresca de bonito

Características

También denominado Atún Blanco, el pescado de mayor calidad, durante el verano, se acerca en grandes grupos al Cantábrico donde se captura en la llamada “costera del bonito”. De carne blanca, de la zona más jugosa.

Código

7109

Tarros Lomo Bonito del Norte

Conservas Cusumano

Formatos

450 ml. - 6 Uds. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Lomo de bonito del Norte fresco de Costera en aceite de oliva

Características

Bonito del Norte capturado uno a uno en el mar Cantábrico y elaborado en FRESCO. Un sabor auténtico y una textura excepcional. Conserva tradicional en tu mesa.
Fresco de Costera
Al tratarse de una pesca estacional que va de junio a octubre, garantizamos que este Bonito del Norte no ha sufrido ningún proceso de congelación desde su captura hasta su fabricación, conservando así intactas todas sus cualidades organolépticas de color, sabor y textura.

Código

7009

Atún Girasol Olympos

Conservas Cusumano

Formatos

1.850 gr. - 1 Ud. por caja

Términos

Pol. Ind. Lamiaran Aranburu,
parcela 1.B
48360 Mundaka (Bizkaia)
España

Variedad

Atún en aceite de girasol

Código

7115

JOSANGO

Cubo Cóctel Vegetal

Josango, S. L.

Formatos

5 kg. - 1 Ud. por caja

Términos

Ctra. Nac. 611-P12, km. 13
-34005- PALENCIA - ESPAÑA

Variedad

Cóctel Vegetal

Características

Durante tres décadas de tradición conservera, en Josango venimos trabajando, día a día, para que nuestros clientes disfruten del pleno sabor que otorgan las mejores materias primas y el trabajo bien hecho. Por ello en Aceitunas y Encurtidos Josango, apostamos por la eficacia que se extiende a través de todo el proceso, desde la elección del producto en el árbol, hasta su mesa.

Código

7138

JOSANGO

Cubo Aceituna Sabor Anchoa

Josango, S. L.

Formatos

5 kg. - 1 Ud. por caja

Términos

Ctra. Nac. 611-P12, km. 13
-34005- PALENCIA – ESPAÑA

Variedad

Aceituna Sabor Anchoa

Características

Durante tres décadas de tradición conservera, en Josango venimos trabajando, día a día, para que nuestros clientes disfruten del pleno sabor que otorgan las mejores materias primas y el trabajo bien hecho. Por ello en Aceitunas y Encurtidos Josango, apostamos por la eficacia que se extiende a través de todo el proceso, desde la elección del producto en el árbol, hasta su mesa.

Código

7137

JOSANGO

Cubo Aceituna Aliñada Mojo Picón

Josango, S. L.

Formatos

5 kg. - 1 Ud. por caja

Términos

Ctra. Nac. 611-P12, km. 13
-34005- PALENCIA – ESPAÑA

Variedad

Aceituna Aliñada con Mojo Picón

Características

Durante tres décadas de tradición conservera, en Josango venimos trabajando, día a día, para que nuestros clientes disfruten del pleno sabor que otorgan las mejores materias primas y el trabajo bien hecho. Por ello en Aceitunas y Encurtidos Josango, apostamos por la eficacia que se extiende a través de todo el proceso, desde la elección del producto en el árbol, hasta su mesa.

Código

7140