



SECRETOS DEL VINO

CATÁLOGO 2026





LAMBRUSCO LIGABUE BLANCO

Vino frizzante , ligero con un delicioso dulzor que te cautivará



BODEGA
Gualtieri



REGIÓN
Emilia Romana



DENOMINACIÓN
IGT Emilia Romana



VARIEDAD
Fogarina y Trebbiano



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti, segunda fermentación en tanque



ALCOHOL
8% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, claro, con burbuja fina



NARIZ

Aromas de hierba fresca y manzana verde, mejorana y miel



BOCA

Persistente y afrutado, dulce y armonioso, con una burbuja delicada



MARIDAJE

Postres y ensaladas, va bien con entradas ligeras, y quesos fuertes



PINOT GRIGIO BLANCO

Ligero y fresco, versátil y apto para todo tipo de paladar



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
IGT Venezia



VARIEDAD
Pinot Grigio



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, limpio y brillante



NARIZ

Cítricos, piña, lima, pera, flor de naranjo



BOCA

Agradable acidez y frescura, se confirma su paleta aromática



MARIDAJE

Ceviche de pescado blanco, frutti di mare, ensaladas y sushi



HIDA BLANCO

Deliciosamente aromático, fresco y fácil de beber



BODEGA

Tenuta San Antonio



REGIÓN

Véneto



DENOMINACIÓN

IGT Véneto



VARIEDAD

Chardonnay, Pinot Grigio y Garganega



TEMP. DE SERVICIO

8° a 10°



VINIFICACIÓN

Tradicional en blanco, en tanque de acero



ALCOHOL

12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN

750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo claro, con destellos platinados



NARIZ

Deliciosos aromas de flores blancas, litchie, guanábana y guayaba



BOCA

Fresco, con rica acidez y equilibrio



MARIDAJE

Quesos frescos, ensaladas y platos de verduras y mariscos



MONTE CERIANI SOAVE

Blanco complejo, con cuerpo y muy gastronómico



BODEGA
Tenuta San Antonio



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
IGT Véneto



VARIEDAD
Gargánega



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Vinificación en blanco con paso corto por lías y afinación en acero por 6 meses



ALCOHOL
13 % Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja con destellos dorados, densidad en apariencia alta



NARIZ

Cítricos dulces y notas minerales, frutos con hueso y hierba fresca, flores blancas y frutos secos



BOCA

Elegante, complejo, con un postgusto largo y untuoso en boca



MARIDAJE

Guisos de mar, pastas, arroces y pescados



SCAIA BLANCO

Blanco rico, equilibrado y aromático



BODEGA

Tennuta San Antonio



REGIÓN

Véneto



DENOMINACIÓN

IGT Trevenezie



VARIEDAD

Garganega y Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO

8° a 10°



VINIFICACIÓN

Tradicional en blanco, en tanque de acero



ALCOHOL

12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN

750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo claro, con destellos platinados



NARIZ

Deliciosos aromas de flores blancas, litchie, guanábana y guayaba



BOCA

Agradable acidez y frescura, se confirma su paleta aromática, con un postgusto, deliciosamente frutal



MARIDAJE

Quesos frescos, ensaladas y platos de verduras y mariscos.
Con sushi y sashimi de pescado blanco o mariscos es delicioso



LANGHE CHARDONNAY DOC

Una expresión única del Chardonnay en Piemonte



BODEGA

Massucco Azienda Agricola



REGIÓN

Piemonte



DENOMINACIÓN

DOC Langhe



VARIEDAD

Chardonnay 100%



TEMP. DE SERVICIO

8° a 10°



VINIFICACIÓN

Tradicional en blanco, en tanque de acero y maceración en frío



ALCOHOL

12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN

750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo claro, con destellos platinados



NARIZ

Delicados aromas de fruta con hueso y cítricos dulces



BOCA

Seco, elegante, con una frescura y equilibrio excelentes



MARIDAJE

Aperitivos y primeros platos a base de pescados y mariscos



LANGHE FAVORITA DOC

Uva autóctona de la región, con toda la personalidad del terroir, fresco y versátil



BODEGA

Massucco Azienda Agricola



REGIÓN

Piemonte



DENOMINACIÓN

DOC Langhe



VARIEDAD

Favorita 100%



TEMP. DE SERVICIO

8° a 10°



VINIFICACIÓN

Tradicional en blanco, en tanque de acero y maceración en frío



ALCOHOL

12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN

750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, limpio y brillante



NARIZ

Aromas frescos y minerales, frutas, flores y notas vegetales



BOCA

Seco, elegante, con una frescura y equilibrio excelentes, con la personalidad única de ésta uva autóctona



MARIDAJE

Quesos frescos, pollo grillado, ensaladas y platos de verduras y mariscos. Con sushi y sashimi de pescado blanco o mariscos es delicioso



LUPO NERO BIANCO

Vino ligero y armonioso, para tomar en cualquier ocasión



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Sicilia



VARIEDAD
Grecanico, Catarratto e Inzolia



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo claro, con destellos platinados



NARIZ

Aroma delicado, de frutos frescos y lemon grass



BOCA

Ligero, con buena acidez



MARIDAJE

Entradas, ensaladas, quesos frescos y una buena plática



ALTAVILLA DELLA CORTE GRILLO

Enigmático y fresco, con la personalidad que sólo el suelo volcánico de Sicilia nos puede brindar



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Grillo 100%



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero y 3 meses sobre lías



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
375 ml/12 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Paja claro, con destellos verdosos



NARIZ

Aromas cítricos, lavanda, melón, almendras, y notas minerales



BOCA

Suave y fresco, con excelente persistencia y sobriedad



MARIDAJE

Platillos con langosta, y mejillones, lo más selecto y sabroso del frutti di mare



BRANCIFORTI DEI BORDONARO

Un vino único, elaborado con una de las uvas blancas más importantes de Sicilia, seco y elegante



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Catarratto 100%



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero y 3 meses sobre lías



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido, con reflejos plata



NARIZ

Aromas de frutas tropicales, miel, almendras y flores



BOCA

Fresco y seco, con un gusto mineral y rica acidez



MARIDAJE Ostras, sushi, ensaladas y ceviches



CHIARAMONTE BIANCO INZOLIA

Un vino fresco y rico, vivaz y versátil, capaz de acompañar variados platos



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Inzolia 100%



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero y 3 meses sobre lías



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, con reflejos verdes



NARIZ

Frutas tropicales, flores y hierbas mediterráneas



BOCA

Fresco, acidez vivaz, de un final largo



MARIDAJE

Ostras, sushi, ensaladas y ceviches; quesos frescos y mariscos



ROCCAPERCIATA BIANCO

Fácil de beber, de carácter frutal , para todo tipo de paladar



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Inzolia y Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Tradicional en blanco, en tanque de acero



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Paja claro, con destellos dorados



NARIZ

Frutos blancos, cítricos, manzana y hierba fresca



BOCA

Limpio, elegante y frutal con un desarrollo amplio



MARIDAJE

Aperitivos y primeros platos, a base de pescados y mariscos



QU4TER VITIS BIANCO

Vino con rica estructura, estarás bebiendo lo mejor de Sicilia en una copa



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Inzolia, Catarratto, Carricante,
Zibibo



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Fermentación por separado, en acero, y
maduración de 6 meses en sus lías



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, con
destellos verdes,
brillante



NARIZ

Complejo, con notas de
fruta tropical y flores
blancas, hierbas aromáticas



BOCA

Untuoso en boca, rica
acidez y complejidad



MARIDAJE

Pastas y quesos semimaduros, ensaladas con frutos blancos y cítricos



ILLIVIA CHARDONNAY

Vino fresco, aromático, con excelente relación calidad-precio



BODEGA
Leone de Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tanque de acero a temperatura controlada



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido, con destellos platas, brillante



NARIZ

Aromas de piña, manzana, pera con notas delicadas de mantequilla clarificada



BOCA

Redondo, suave y equilibrado, con una acidez fresca



MARIDAJE

Aperitivos y primeros platos a base de pescados y mariscos



IMAGO BLANCO

Ligero y fresco, rico y con un delicioso desarrollo en boca



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Chardonnay 100%



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Maceración en frío y posterior decantación estática



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja claro



NARIZ

Aromas de piña, manzana, pera con notas delicadas de mantequilla clarificada



BOCA

Fresco, suave y equilibrado, vino franco con sus aromas



MARIDAJE Pescados a la plancha, ensaladas y mariscos



VIGNA CASE ALLTE

Un vino con gran presencia y agradable textura, un blanco con fuerza para platillos estructurados



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Sauvignon Blanc 100%



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Maceración en frío y posterior decantación estática, con 3 meses en lías



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja claro con reflejos dorados



NARIZ

Aromas cítricos y de pimiento verde, notas de toronja y hierba fresca



BOCA

Elegante, estructurado y con buena acidez



MARIDAJE

Pastas blancas, risottos, pollo grillado y pescados



ANGIO FIANO

Complejo y elegante, un blanco para recordar y disfrutar



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Fiano 100%



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Maceración en frío y posterior decantación estática, con 2 meses en lías



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido



NARIZ

Melocotón y piña, con intensas notas florales



BOCA

Suave y agradablemente fresco



MARIDAJE Pastas, mariscos y pescados a la parrilla



DONNA LISA BIANCO

Amplio, fresco y con gran textura en boca, súper gastronómico



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Malvasía Bianca



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Maceración en frío y posterior decantación estática, con 6 meses en lías, 30% del vino madura en barrica de roble



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo dorado



NARIZ

Cítricos, piña, plátano y vainilla



BOCA

Fresco y largo, con retrogusto de matequilla y avellana



MARIDAJE Sopas de pescado, risotto y carnes blancas



ASTI ESPUMANTE

Vino frizzante, aromático y con un delicioso carácter dulce



BODEGA
Dezzani



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOCG Asti Espumante



VARIEDAD
Moscato de Asti



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero)



ALCOHOL
7.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja claro con reflejos dorados y burbuja fina y abundante



NARIZ

Aromas de flores blancas, con notas de fruta tropical y almíbares



BOCA

Un vino expresivo con suave dulzor y fresca burbuja



MARIDAJE

Excelente para postres, pero también para quesos maduros y azules



DUETTO ESPUMANTE

Vino espumoso, fresco y con delicada burbuja, ideal para coctelería,



BODEGA
Tenuta San Giorgio



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
IGT Treviso



VARIEDAD
Pinot Bianco y Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero)



ALCOHOL
11% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido, con una delicada burbuja, ideal para coctelería



NARIZ

Aromas de frutos con hueso y delicadas notas florales y cítricas



BOCA

Fresco y seco, con retrogusto de manzana verde y pera



MARIDAJE

Ceviches, entradas, sushi y tarta de limón



PROSECCO FLUMEN

Vino espumoso, Prosecco de gran calidad, de burbuja persistente y refrescante



BODEGA
Tenuta San Giorgio



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
DOC Prosecco



VARIEDAD
Glera



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero)



ALCOHOL
11% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja claro con reflejos platinados y burbuja fina y abundante



NARIZ

Aromas a flores blancas, melocotón, acacia y manzana verde



BOCA

Rico, frutal, con una burbuja fina y constante



MARIDAJE Aperitivos, cocina japonesa, frutti di mare



AKELUM ASOLO PROSECCO

Prosecco ultra premium, elegante y refrescante, con burbuja fina y persistente



BODEGA
Andreola



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
DOCG Asolo Prosecco



VARIEDAD
Glera



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero)



ALCOHOL
11.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja claro con reflejos platinados y burbuja fina y abundante



NARIZ

Fruta blanca, cítricos y flores de primavera



BOCA

Fresco, elegante, con una burbuja muy fina y persistente



MARIDAJE

Aperitivos, cocina japonesa, frutti di mare, ensaladas y quesos



ONOR V VALDOBBIADENE

Prosecco ultra premium, elegante y refrescante, con burbuja fina y persistente



BODEGA
Tenuta San Giorgio



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
DOCG Valdobbiadene Prosecco



VARIEDAD
Glera



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero)



ALCOHOL
11.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido con burbuja fina y persistente



NARIZ

Manzana verde, pera y un toque floral



BOCA

Fresco, elegante, con una burbuja muy fina y persistente



MARIDAJE Aperitivos, mariscos, ensaladas y algunos postres



PROSECCO MILLESIMATO ROSATO

Prosecco rosado, lo más nuevo en la Denominación de origen, fresco y gastronómico



BODEGA
Ai Galli



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
DOC Prosecco Rose



VARIEDAD
Glera y Pinot Nero



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero) y maduración en frío durante 60 días



ALCOHOL
11% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rosa salmón, brillante, con perlage fino y persistente



NARIZ

Flores, duraznos, fruta del bosque y toques cítricos



BOCA

Fresco, delicado y con una gran armonía en boca



MARIDAJE

Comida asiática y platillos mexicanos típicos como la cochinita pibil



PROSECCO MARTINO

Prosecco de la más alta calidad, proveniente de uvas de un sólo viñedo calificado



BODEGA
Andreola



REGIÓN
Véneto



DENOMINACIÓN
DOCG Valdobbiadene Prosecco



VARIEDAD
Glera



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Método Martinotti (segunda fermentación en tanque de acero) con un prensado suave



ALCOHOL
11.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo claro, con reflejos verdes y platinados



NARIZ

Melocotón, glicina, flores blancas y pomelo



BOCA

Fresco, elegante y complejo con una burbuja muy fina y persistente



MARIDAJE

Quesos maduros, embutidos, sashimis, con mucha versatilidad



GAUDENSIUS BLANC DE NOIR

Vino espumoso de alta calidad, producido en las ceranías del Volcán Etna en Sicilia



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
DOC Sicilia



VARIEDAD
Nerello Mascalese 100%



TEMP. DE SERVICIO
6° a 8°



VINIFICACIÓN
Segunda fermentación en botella por 32 meses, vinificación en blanco de una uva tinta autóctona del Etna



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo paja, matices dorados, burbuja abundante y fina



NARIZ

Flores de tilo, acacia, litchi, maracuya, almendras, avellanas, bollería y miel



BOCA

Fino, elegante, confirmando su complejidad, con un final largo y fresco



MARIDAJE

Moles, risottos, frutti di mare, y pescados, así como charcutería



ZINFANDEL BLUSH

Vino rosado, fresco y ligeramente dulce, para cualquier ocasión



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Puglia



VARIEDAD
Zinfandel (Primitivo)



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Método de sangrado, con maceración corta



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rosa claro, atractivo y brillante



NARIZ

Fresa, frambuesa, durazno y pomelo



BOCA

Delicado y rico, con notas ligeramente dulces



MARIDAJE

Embutidos, ensaladas mixtas, sashimi, tártaras y postres



ILLIVIA NEGROAMARO ROSATO

Vino Rosado , con buena intensidad y buen acompañante de varios platos



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Negroamaro



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Maceración corta, con método de sangrado y maduración en tanques de acero.



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rosa cereza, con destellos durazno.



NARIZ

Grosella, granada, fresas, cereza, amplia paleta aromática



BOCA

Refrescante acidez, ligero tanino, equilibrado y gastronómico



MARIDAJE

Aves, risottos ligeros, carpaccio, sushi, comida asiática y mexicana



PINOT GRIGIO ROSATO

Vino rosado, ligero y rico, ideal para verano



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Lombardía



DENOMINACIÓN
IGT Provincia de Pavia



VARIEDAD
Pinot Grigio



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Maceración corta con sus pieles



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rosa salmón, pálido,
con destellos cobrizos



NARIZ

Cerezas frescas, durazno y
manzana, notas de nueces,
almendras y rosas



BOCA

Fresco, con agradable
acidez y buen equilibrio



MARIDAJE

Carnes frías, ensaladas, quesos suaves y tártaras



FIVE ROSES

El primer vino rosado, embotellado en Italia, rico y complejo



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Negroamaro y Malvasía Nera



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Viñas de 50 años y maduración en tanque de acero



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Salmón con matices plateados, de ligera intensidad



NARIZ

Sandía, litchi, manzana de coco, grosella, rosas y hierbas finas



BOCA

Buena intensidad y persistencia, armonía y equilibrio



MARIDAJE

Muy versátil con platillos mexicanos, comida tailandesa, pescados y mariscos



LAMBRUSCO ANTICHE TRADIZIONI

Vino tinto frizzante con dulzor ligero, fácil de beber



BODEGA
Gualtieri Cantina



REGIÓN
Emilia Romagna



DENOMINACIÓN
IGT Emilia Romagna



VARIEDAD
Lambrusco



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, con maceración y segunda fermentación en botella



ALCOHOL
8% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí con espuma,
color cereza



NARIZ

Fresas, cerezas y
frutillas rojas



BOCA

Rico, fresco y con ligero
dulzor



MARIDAJE

Embutidos, charcutería, quesos semimaduros y postres con frutos rojos



LAMBRUSCO IL LIGABUE

Vino tinto frizzante seco, para quien disfruta de algo diferente



BODEGA
Gualtieri Cantina



REGIÓN
Emilia Romagna



DENOMINACIÓN
IGT Emilia Romagna



VARIEDAD
Lambrusco Salamino y
Lambrusco Marani



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, con maceración y
segunda fermentación en botella



ALCOHOL
11 % Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso y brillante,
tonalidades púrpura y
espuma fina



NARIZ

Notas de cereza negra y
ciruela, violetas, moras
y blueberries



BOCA

Seco, con rica acidez,
textura envolvente, tanino
carnoso, fresco y con largo
final



MARIDAJE

Quesos maduros y semimaduros, excelente como aperitivo y ragús



MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC

Vino tinto frutal, redondo y fácil de beber



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Abruzzo



DENOMINACIÓN
DOC Montepulciano d' Abruzzo



VARIEDAD
Montepulciano



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto, sin paso por madera



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cereza intenso con destellos violáceos, limpio y brillante



NARIZ

Frutal con notas de cereza, frambuesa y grosella, zarzamora, rosas y menta



BOCA

De suaves taninos, acidez balaceada, cálido alcohol, redondo y agradable



MARIDAJE

Quesos semicurados, pastas, pizzas con carne



OTTOBUCCE

Vino exquisito, elaborado desde los mejores viñedos de la bodega



BODEGA
Dezzani



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Piemonte



VARIEDAD
Mezcla de las mejores uvas de la región



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto por separado de cada variedad, crianza de 12 meses en botti y terminado en barrica de 225 lts de roble francés



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con reflejos violáceos



NARIZ

Intenso y armónico, agradables y delicadas notas de frutos rojos, vainilla y especias



BOCA

Elegante y redondo, tanini carnoso y acidez balanceada



MARIDAJE

Tapas, embutidos, carnes, pastas cremosas y guisos



DOLCETTO SACCO

Equilibrado, fácil de beber



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Piemonte



VARIEDAD
Dolcetto



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, termo controlada



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí profundo con ribetes violáceos



NARIZ

Frutos negros, violetas, zarzamoras, cerezas, ciruelas y lavanda



BOCA

Equilibrado, con buena acidez, con un postgusto frutal



MARIDAJE

Pastas, quesos ligeros, y platos de charcutería



LANGHE BARBERA DOC

Un vino muy rico y fresco, con mucha frutalidad y rica acidez



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Langhe



VARIEDAD
Barbera



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación y maduración en tanques de acero, horizontales, sin paso por madera



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso y brillante,
con una capa alta



NARIZ

Frutas rojas y flores,
especies dulces



BOCA

Carnoso, rico, acidez
vibrante y tanino ligero



MARIDAJE

Primeros platos, risottos y quesos suaves



LANGHE NEBBIOLO DOC

Vino con buena estructura y complejidad



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Langhe



VARIEDAD
Nebbiolo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo rubí, clarito,
con baja intensidad



NARIZ

Frutos del bosque,
frambuesa, fresa silvestre,
geranio, cuero, tabaco y
notas terrosas



BOCA

Seco, estructurado, con
tanino presente y buena
acidez



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas, asados, pastas, carnes de caza y quesos curados



NEBBIOLO D ALBA DOC

Vino con buena estructura, potencia media y complejidad



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Nebbiolo de Alba



VARIEDAD
Nebbiolo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Selección manual de racimos, vinificación en tanques verticales y batonnage en tanques



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo rubí, con tendencia al granate



NARIZ

Frutos del bosque, frambuesa, fresa silvestre, geranio, cuero, tabaco y notas terrosas



BOCA

Seco, estructurado, con tanino presente y buena acidez



MARIDAJE

Embutidos, carnes rojas, asados, pastas, carnes de caza y quesos curados



NEBBIOLO D ALBA SUPERIORE DOC

Vino con buena estructura, potente y complejo



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOC Nebbiolo de Alba
Superiore



VARIEDAD
Nebbiolo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Selección manual de racimos, vinificación en tanques verticales, 12 meses en boti de 3000 lts



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo rubí, con
tendencia al granate



NARIZ

Frutos del bosque,
frambuesa, fresa silvestre,
especias, cuero, tabaco y
notas terrosas



BOCA

Seco con buen cuerpo,
aterciopelado y
aromático



MARIDAJE

Platillos principales, carnes rojas y blancas, comida grillada y estofados



BARBARESCO DOCG

Vino elegante y complejo, longevo y de muy alta calidad



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOCG Barbaresco



VARIEDAD
Nebbiolo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Prensado muy suave, batonnage en tanque, crianza en barrica por 24 meses



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo granate pálido, con reflejos anaranjados



NARIZ

Notas fragantes a violeta, rosa y tabaco



BOCA

Sabor armonioso y suave, con taninos elegantes y de gran estructura



MARIDAJE

Tagliatelle, risotto, carnes especiadas, guisos y carnes de caza



BAROLO DOCG

Vino elegante y complejo, longevo y de muy alta calidad



BODEGA
Massucco



REGIÓN
Piemonte



DENOMINACIÓN
DOCG Barolo



VARIEDAD
Nebbiolo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Prensado muy suave, maduración en tanque por 36 meses y crianza en barrica de roble francés por 24 meses



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí granate con reflejos anaranjados al envejecer



NARIZ

Aroma afrutado, con notas de frambuesa, fresa y grosella roja



BOCA

Sabor suave y fresco con taninos delicados que mejoran con los años



MARIDAJE

Entrantes importantes, carnes especiadas, guisos y carnes de caza



LUPO NERO PUGLIA ROSSO

VINOS TINTOS



BODEGA
Rocca



REGIÓN
PUGLIA



DENOMINACIÓN
I.G.T.



VARIEDAD
Negroamaro



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Su proceso de vinificación se realiza en tanques de acero inoxidable, seguido de un ligero paso por barricas de roble



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo rubí profundo con reflejos violáceos



NARIZ

Aromas intensos a frutos negros maduros, notas especiadas, regaliz y un toque de tabaco



BOCA

Estructurado y envolvente. Acidez equilibrada y un final largo y persistente



MARIDAJE

Carnes rojas, pastas, quesos maduros y curados



SANGIOVESE ROCCA

Vino ligero y sin complicaciones, para toda ocasión



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Puglia



VARIEDAD
Sangiovese



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero



ALCOHOL
12% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con matices carmín de capa media, limpio y brillante



NARIZ

Notas de cerezas, ciruelas, moras y violetas. Acompañadas de hierbas y especias finas



BOCA

Fresca acidez, tanino suave y ligero, con un alcohol integrado



MARIDAJE Platos ligeros y medios, entrantes y pizzas



NEGROAMARO PRIMITIVO ROCCA

Vino equilibrado y fácil de beber, para toda ocasión



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Puglia



VARIEDAD
Negroamaro y Primitivo



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Granate con ribete violáceo



NARIZ

Higos, moras, ciruela y chocolate amargo, con notas de café tostado



BOCA

Con buena potencia y tanino pulido, acidez equilibrada



MARIDAJE

Platos mexicanos y sopas, empanadas con proteína y pizzas



NERO DI TROIA

Vino elegante, con buena potencia e identidad



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Puglia



VARIEDAD
Nero di Troia



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Púrpura intenso, con matices violetas, limpio y brillante



NARIZ

Cerezas y ciruelas negras maduras, especias, tabaco y cacao



BOCA

Tanino firme y riqueza alcohólica con buena acidez



MARIDAJE

Arroces, carnes y guisos



5 VITE

Gran vino, redondo y con buena potencia y cuerpo



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Puglia



VARIEDAD
Blend con las uvas más importantes de la región



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero y al menos 18 meses en grandes barricas de roble esloveno



ALCOHOL
15% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso con reflejos violáceos



NARIZ

Frutos rojos, ciruelas y especias dulces



BOCA

Redondo y elegante con un largo retrogusto



MARIDAJE

Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



ILLIVIA NEGROAMARO

Un vino diferente y con una identidad marcada de su origen



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Negroamaro



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso con reflejos violáceos



NARIZ

Fresas frambuesas, higos, pétalos de rosa, orégano, canela, menta y chocolate



BOCA

Intenso, con taninos marcados y buena acidez, muy gastronómico



MARIDAJE

Pastas, quesos semimaduros, risottos y mas



ILLIVIA PRIMITIVO

Una versión fresca de una uva preferida por el paladar mexicano



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Primitivo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Púrpura, con destellos cereza, limpio y brillante



NARIZ

Frutos maduros y algunas compotas, rosas y especias dulces



BOCA

Intenso, con taninos marcados y buena acidez, frutal



MARIDAJE Pastas, quesos semimaduros, risottos y más



IL LEMOS SUSUMANIELLO

Un vino único, con una personalidad diferente y exquisita



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Susumaniello



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada, con 2 meses de maduración en tanque



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

De intenso color púrpura, con matices violáceos



NARIZ

Frutas negras maduras y especias, higos y violetas



BOCA

Intenso, con taninos marcados y buena acidez, muy gastronómico



MARIDAJE

Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



SALICE SALENTINO RISERVA

Un vino elegante y equilibrado, gastronómico y rico



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
DOC Salice Salentino



VARIEDAD
Negroamaro y malvasía nera



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada, de 6 a 12 meses de maduración en roble



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con matices granates



NARIZ

Ciruelas, cerezas y especias, vainilla, cacao y tostados ligeros



BOCA

Cuerpo suave y balanceado, bien equilibrado



MARIDAJE

Platos principales, quesos maduros y estofados



VILLA SANTERA PRIMITIVO DI MANDURRIA

Expresivo y con buena estructura, un gran exponente de la uva primitivo



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
DOC Primitivo di Manduria



VARIEDAD
Primitivo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada, de 6 a 12 meses de maduración en roble



ALCOHOL
15% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí profundo, con matices granates



NARIZ

Expresivo y frutal, con frutos maduros y especias



BOCA

Potente y persistente con excelente equilibrio y peso en boca



MARIDAJE Platos principales, quesos maduros y estofados



COLPO DI ZAPPA

Intenso, expresivo y elegante



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
DOC Gioia del Colle Primitivo
DOC



VARIEDAD
Primitivo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en tinto en tanques de acero, con temperatura controlada, maceración prolongada y 3 meses en botella



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con matices granates



NARIZ

Frutales y florales, violetas, especias y clavo



BOCA

Elegante y bien balanceado, con tanninos aterciopelados



MARIDAJE

Barbacoas, carnes y quesos maduros



PER LUI PRIMITIVO

Una poesía embotellada, elegante y complejo



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Primitivo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, reposo en barrica de 12 meses, parte de la uva se sobremadura para conseguir mayor complejidad



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/3 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Granate con reflejos naranjas



NARIZ

Armas de fruta sobremadurada, especias, vainilla, café y cacao



BOCA

Intenso, con taninos finos, equilibrado y complejo



MARIDAJE

Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



PER LUI NEGROAMARO

Una poesía embotellada, elegante y complejo



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
DOC Salice Salentino



VARIEDAD
Negroamaro y malvasía nera



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, reposo en barrica de 12 meses, vides de más de 40 años



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Granate con reflejos naranjas



NARIZ

Frutos negros y rojos, hierbas finas y especias



BOCA

Intenso, con taninos finos, equilibrado y complejo



MARIDAJE Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



DONNA LISA ROSSO

Potente y bien estructurado, para el paladar más exigente



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
DOC Salice Salentino



VARIEDAD
Negroamaro y malvasía nera



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Fermentación en tanques de acero y maduración por 18 meses en barrica de roble francés



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Intenso color rubí



NARIZ

Mermeladas, higos, arándanos, cacao, tabaco, tostados, cedro



BOCA

Potente y equilibrado, con un largo final



MARIDAJE

Moles, carnes de caza y platos especiados, quesos añejos



MERLOT ROCCA

Sencillo, frutal y ligero, para todos los gustos



BODEGA
Rocca



REGIÓN
Italia



DENOMINACIÓN
Vino de Italia



VARIEDAD
Merlot



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tanques de acero inoxidable



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí, con ribete violáceo



NARIZ

Fresas, arándanos y cerezas, algo de flores



BOCA

Ligero y redondo, sin complicaciones, pero muy agradable



MARIDAJE

Platillos ligeros, pescados de profundidad y aves



SCAIA ROSSO

Un vino redondo, versátil y muy agradable al paladar



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
IGT Veneto



VARIEDAD
Corvina



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tanques de acero inoxidable



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con destellos púrpura



NARIZ

Notas florales, frutos del bosque, cereza y ciruela



BOCA

Elegante y redondo, con buen cuerpo



MARIDAJE Pastas , arroces y pizza



HIDA ROSSO

Sencillo, frutal y ligero, para todos los gustos



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
IGT Veneto



VARIEDAD
Corvina y Corvinone



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tanques de acero inoxidable



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con destellos púrpura



NARIZ

Cereza madura, ciruela y bayas, florales de rosa roja y violeta



BOCA

Ligero y redondo sin complicaciones, pero muy agradable



MARIDAJE Entradas y platos ligeros



MONTI GARBI RIPASSO DELLA VALPOLICELLA

Exquisito vino con una deliciosa complejidad



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
DOC Ripasso della Valpolicella
Superiore



VARIEDAD
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Croatina y Oseleta



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Segunda fermentación, con las pieles
del Amarone



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con reflejos
granate



NARIZ

Frutos rojos, cerezas y
jaleas, café y chocolate,
tabaco y tostados



BOCA

Elegante, suave y
equilibrado, pero con gran
complejidad gustativa



MARIDAJE Ragús, carnes, estofados, moles



LA BANDINA VALPOLICELLA SUPERIORE

Potencia y complejidad en un vino para paladares exigentes



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
DOC Valpolicella Superiore



VARIEDAD
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Croatina y Oseleta



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Prensado suave y batonnage cada 15 días, maduración en barrica de roble francés nuevas por 24 meses



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con destellos púrpura



NARIZ

Frutos rojos y negros, predomina la cereza y el regaliz, notas de café tostado, chocolate amargo y vainilla



BOCA

Intenso, con buena estructura, elegante y largo final



MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, cordero, caza y quesos maduros



ANTONIO CASTAGNEDI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Un clásico de la Valpolicella, tradicional, equilibrado y elegante



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
DOCG Amarone della Valpolicella



VARIEDAD
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina y Oseleta



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Apasamiento de las uvas por 90 días y un paso por botti de 500 lts de roble francés abierto durante 24 meses



ALCOHOL
15% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con reflejos granate



NARIZ

Fruta madura, higos, ciruela, flores, frutos secos y delicadas notas de madera



BOCA

Elegante, equilibrado, frutal y con peso en boca



MARIDAJE

Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



TELOS AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Un Amarone fuera de serie, complejo y diferente



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
DOCG Amarone della
Valpolicella



VARIEDAD
Corvina, Corvinone, Rondinella,
Croatina y Oseleta



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Vino sin agregación de sulfitos y vegano,
con afinamiento de 16 meses en botti
nuevo de 500 lts de roble francés



ALCOHOL
15.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con reflejos
granate



NARIZ

Fruta madura, higos, ciruela,
flores, frutos secos y
delicadas especias



BOCA

Un vino con potencia y
equilibrio en boca, que
cumple la promesa olfativa



MARIDAJE

Platos con buena estructura, carnes, quesos maduros y guisos



LILIAM EST AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA

El rey de los Amarones... Un Riserva



BODEGA
Tenuta Sant Antonio



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
DOCG Amarone della Valpolicella



VARIEDAD
Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina y Oseleta



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Apasamiento de las uvas por 90 días y un paso por botti de 500 lts de roble francés abierto durante 36 meses y 48 meses en botella



ALCOHOL
16% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/1 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Granate con reflejos naranjas



NARIZ

Balsámicos, frutos rojos maduros, especias, vainilla, caramelo y tabaco



BOCA

Elegancia embotellada, redondo, complejo y largo



MARIDAJE

Moles, carnes de caza y platos especiados, quesos añejos



ROCCAPERCIATA ROSSO

Un vino redondo y frutal, con rica estructura.



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Nero d' Avola y Syrah



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto con un paso corto por barrica



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí profundo, limpio y brillante



NARIZ

Cerezas negras, grosellas y ciruelas, violetas y ligera nota láctea



BOCA

Buen ataque, buen equilibrio, acidez fresca



MARIDAJE

Pizzas y pastas, quesos semicurados y charcutería, tapas y tártaras de res



SORIA FRAPPATTO

Descubre una de las variedades más importantes de Sicilia, frutalidad y frescura en una copa



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
DOC Sicilia



VARIEDAD
Frappatto



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí profundo, con matices granates



NARIZ

Cerezas, frambuesas y arándanos, especias, pimienta negra, clavo y salvia



BOCA

Taninos suaves, untuoso y refrescante acidez, con un final largo



MARIDAJE

Rico con una buena hamburguesa, arrachera, pastas y pizzas



ALTAVILLA DELLA CORTE CABERNET SAUVIGNON

Potente y bien estructurado, para el paladar más exigente



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Siete meses en barrica de roble americano y francés; 6 meses en botella antes de su lanzamiento



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
375 ml/12 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí profundo con destellos cereza



NARIZ

Cerezas, ciruelas, arándanos pimienta verde y especias como la pimienta



BOCA

Vino potente, con cuerpo y buen equilibrio



MARIDAJE

Platillos intensos y complejos, carnes, pastas y estofados



CAELES SYRAH

Deliciosa experiencia de la uva Syrah en un vino ecológico, con gran respeto por su entorno



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Syrah



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vino ecológico, con 3 meses de maduración en barrica francesa y mínimo 12 meses en botella antes de ser liberado



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo intenso con, reflejos púrpura



NARIZ

Frutas de campo siciliano y bosque alto, con notas especiadas y de violetas



BOCA

Sabor lleno en boca, con buena intensidad



MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, pato, ragús y pastas cremosas



CHIARAMONTE ROSSO NERO D AVOLA

Prueba la expresión pura del Nero d' Avola, un vino frutal y redondo



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Nero d' Avola



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Fermentación a temperatura controlada y 6 meses en barrica de roble americano



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
375 ml/12 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí intenso, con tonos violáceos



NARIZ

Fina intensidad aromática de frutos negros y especias



BOCA

Taninos suaves y agradable acidez, con buena carga de sabores frutales



MARIDAJE

Aves salseadas, pizzas y quesos semimaduros, platillos de carne



LE SABBIE DELL' ETNA

Un vino diferente, interesante, complejo... prueba el sabor del Etna



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
DOC Etna



VARIEDAD
Nerello Mascalese y Nerello
Cappuccio



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Cosecha manual en suelo volcánico, 12
meses en barricas Eslovenas y 6 meses
en botella



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo cereza, con
destellos rubí



NARIZ

Marcadas notas minerales,
cassis, moras, cereza
negra, torrefactos, pimienta



BOCA

Tanino presente y sedoso,
equilibrado con su
agradable acidez y cálido
alcohol



MARIDAJE

Definitivamente carnes y platos especiados, buen complemento para platos grasos



SANT'AGOSTINO

El vino ícono de la bodega, elegancia pura embotellada



BODEGA
Firriato



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



REGIÓN
Sicilia



VINIFICACIÓN
Vendimia manual, con 8 meses de maduración en barrica de roble americano



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



VARIEDAD
Nero d' Avola y Syrah



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí profundo, con matices violáceos



NARIZ

Frutos rojos y negros, pimientas y balsámicos, tabaco y chocolate oscuro



BOCA

Tanino sedoso, gran equilibrio y cuerpo



MARIDAJE

Carnes rojas, cordero, pato, ragús y pastas cremosas



QU4TER VITIS ROSSO

Estarás bebiéndote a Sicilia en cada copa, las 4 variedades tintas más importantes de la región en un sólo vino



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Terre Siciliane



VARIEDAD
Nero d' Avola, Perricone,
Frappatto y Nerello Capuccio



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación de cada variedad por separado, y 10 meses de crianza en roble francés y americano



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubí profundo con destellos violáceos



NARIZ

Grosellas, cerezas negras, hierbas finas, balsámicos, eucalipto y chocolate



BOCA

Pleno, equilibrado, fresco y con cuerpo



MARIDAJE

Guisos mexicanos, carnes y pizzas, así como quesos semimaduros



HARMONIUM

La mejor Nero d' Avola, de los mejores viñedos de Firriatto, el Cru de Crus



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
DOC Sicilia



VARIEDAD
Nero d' Avola



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Recolección a mano en diferentes fechas para cada Cru, vinificación por separado y 12 meses en barricas de roble francés y americano



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubi profundo, impenetrable, con un borde púrpura



NARIZ

Aromas maduros de cerezas, ciruelas y moras, ruibarbo y nuez moscada



BOCA

Ofrece cuerpo y frescura, con equilibrados taninos, sabor inolvidable



MARIDAJE

Aves y carnes con salsas de trufas y cremosas, pastas blancas y risottos negros



PIERALE

Un vino dulce natural, ideal para después de comer



BODEGA
Leone di Castris



REGIÓN
Puglia



DENOMINACIÓN
IGT Salento



VARIEDAD
Fiano



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Uva pacificada, con un prensado suave, seguido de una interrupción de la fermentación, para obtener un dulzor natural



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
500 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Dorado brillante



NARIZ

Notas dulces, de durazno y albaricoque, frutos secos, nueces de la india, avellanas, y toques florales de jazmín y vainilla



BOCA

Intenso, untuoso, amplio y envolvente, con un dulzor agradable



MARIDAJE Excelente como postre o para acompañar quesos fuertes



L'ECRÙ PASSITO

Un vino dulce, acompañado de gran elegancia



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
IGT Sicilia



VARIEDAD
Zibibbo



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Un complejo sistema de elaboración, que consta de dos vendimias en diferente momento, pacificación de la uva e infusión de la uva pacificada en el vino



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
500 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Dorado intenso, con reflejos ámbar



NARIZ

Miel de azahar, cáscara de naranja confitada, higos secos, melocotón en almibar, laurel, salvia y orégano



BOCA

Dulce y elegante, en boca es delicado y armónico



MARIDAJE

Excelente como postre o para acompañar quesos fuertes y chocolate amargo



POLI SARPA ORO

La excelencia de la Grappa Italiana equilibrada y fina



BODEGA
Poli Destilerie 1898



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Merlot y Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo a vapor, guardada con paciencia en barrica de roble



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Oro brillante



NARIZ

Frutas exóticas, vainilla, almendras y avellanas tostadas



BOCA

Elegante y compleja, de entrada cálida y de largo desarrollo



MARIDAJE

Excelente como digestivo, acompañando un buen café



POLI SARPA BLANCA

La excelencia de la Grappa joven, destilada a vapor



BODEGA
Poli Destilerie 1898



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Merlot y Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo a vapor, método de destilación artesanal



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalina, con ribete plateado



NARIZ

Uvas rojas y frutos del bosque



BOCA

Potente y fina, franca y sedosa



MARIDAJE

Excelente como digestivo , acompañando un buen café y para coctelería de gran nivel



POLI BARREL 3 EXPERIENCE

Lo mejor de la destilería Poli en un estuche elegante y práctico



BODEGA
Poli Destilerie 1898



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



REGIÓN
Veneto



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo de vapor, con diferentes períodos de crianza en barrica de roble



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



VARIEDAD
Grappa Cleopatra, Sarpa Oro y Sassicaia



PRESENTACIÓN
100 ml/ 3 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Diferentes intensidades de dorado, en cada una de ellas



NARIZ

Aromas clásicos de las grappas barricatas, flores, almendras, avellanas tostadas, chocolate, litchi



BOCA

Elegantes , expresivas y complejas, con gran armonía en boca



MARIDAJE Excelentes digestivos



POLI CLEOPATRA

La Grappa favorita de muchos Grappa Lovers, aromática, rica, con notas dulces



BODEGA
Poli Destilerie 1898



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Moscato



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo de vapor, al alto vacío, reposo en barrica, mínimo de 12 meses



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Dorado intenso , con reflejos ambar



NARIZ

Flores y fruta fresca, cítricos dulces, litchi, con toques de miel



BOCA

Suave y limpio, muy elegante



MARIDAJE

Excelente como digestivo, acompañando un buen café



POLI BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA

Poderosa y orgullosa Grappa, potente y compleja



BODEGA
Poli Destilerie 1898



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Cuvée de variedades tintas del Veneto



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo de vapor, con crianza en sistema de solera que va de 12 meses hasta 14 años



ALCOHOL
55% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Oro viejo, con ribetes ámbar



NARIZ

Madera, chocolate, vainilla, regaliz y granos de café, recién tostados



BOCA

Potente y compleja, muy elegante



MARIDAJE

Excelente como digestivo, acompañando un buen café, o un buen habano



POLI AMOROSA DI SETTEMBRE

Grappa, joven, elegante y ligera, destilada a vapor



BODEGA
Poli Destilerie 1898



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Vespaiolo



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo a vapor, método de destilación artesanal en lotes pequeños



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
500 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalina, con ribete plateado



NARIZ

Albaricoques frescos, manzana verde, pera y flores blancas



BOCA

Elegante y ligera, con una sensación sedosa en el paladar



MARIDAJE

Excelente como digestivo, acompañando un buen café



POLI DI SASSICAIA

Majestuosa, como el vino de donde proviene



BODEGA
Poli Destilerie 1899



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



REGIÓN
Veneto



VINIFICACIÓN
Destilado en alambique discontinuo de cobre y posterior crianza en barricas donde previamente se elaboró el vino Sassicaia



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



VARIEDAD
Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc



PRESENTACIÓN
500 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Oro viejo, con ribetes ámbar



NARIZ

Madera, vainilla, cacao, avellanas tostadas, cacahuates y chocolate negro



BOCA

Elegante y compleja, de entrada cálida y de largo desarrollo, con retrogusto que denota la barrica



MARIDAJE Excelente como digestivo o como Grappa de meditación



GRAN BASSANO VERMOUTH ROSSO

Un Vermouth que sobrepasará tus expectativas



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Bassano



VARIEDAD
Vino Merlot y 33 botánicos



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural de 33 botánicos aromáticos en vino merlot



ALCOHOL
18% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml / 6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo intenso



NARIZ

Uvas, especias y hierbas aromáticas



BOCA

Un vermouth con estilo moderno, rico, carnoso, con un amargor que realza su frescura



MARIDAJE Para disfrutarse sólo con hielo, o en cocteles clásicos



GRAN BASSANO VERMOUTH BIANCO

Un Vermouth fresco y aromático, excelente aperitivo



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Bassano



VARIEDAD
Vino Vespaiole mas 39
botánicos



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural de 39 botánicos
aromáticos en vino vespaiole



ALCOHOL
18% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml / 6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido



NARIZ

Notas de melocotón y
cítricas, vainilla, miel y
sambuco



BOCA

Elegante, fresco,
placentero y de largo
desarrollo



MARIDAJE Para disfrutarse sólo con hielo, o en cocteles clásicos



AMARO VACA MORA

Licor amargo excelente como digestivo o en coctelería



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
16 botánicos, plantas , hierbas y flores



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural de 16 botánicos en grappa y alcohol



ALCOHOL
32% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color marrón oscuro



NARIZ

Madera, hierbas medicinales y notas marcadas de menta



BOCA

Amargo y fresco, con el dulzor justo para lograr un buen equilibrio de sensaciones



MARIDAJE

Excelente como digestivo, o en coctelería



HERBALIS AMARO

Un amaro diferente, imposible de resistirse a sus encantos aromáticos y gustativos



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
15 botánicos, plantas y hierbas medicinales



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural de 15 botánicos (plantas y hierbas medicinales) en un brandy con 3 años de añejamiento



ALCOHOL
32% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color dorado, con reflejos naranjas



NARIZ

Aromas florales y cítricos, naranja dulce, avellanas, romero, limón



BOCA

Amargo ligero, con fondos cítricos y de miel, persistente en boca



MARIDAJE

Excelente como digestivo, o en coctelería



ELISIR LIMONE

Licor de limón tan refrescante que nos recuerda a un delicioso helado de limón en un bonito día de verano



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Cáscaras de limón del Etna



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural de cáscara de limón en alcohol



ALCOHOL
27% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo limón vibrante



NARIZ

Aromas florales y cítricos, con una nota de miel de acacia



BOCA

Suave y cremoso, con sabores de cítricos dulces



MARIDAJE

Excelente con postres y como digestivo



POLI MIELE

Licor dulce a base de grappa y miel de acacia



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Miel de acacia y aceites
esenciales



TEMP. DE SERVICIO
10° a 12°



VINIFICACIÓN
Infusión natural en grappa de miel de
acacia, aceite esencial de enebro, pino,
menta y verbena



ALCOHOL
35% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Aromas dulces de
flores, enebro y miel



NARIZ

Aromas dulces, miel,
flores y especias



BOCA

Suave y dulce, con una
textura agradable y
fresca



MARIDAJE

Excelente con postres y como digestivo



POLI BRANDY ITALIANO

Un brandy clásico con toda la personalidad Italiana



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Vino de uva Trebbiano



TEMP. DE SERVICIO
18°



VINIFICACIÓN
Destilación en alambique discontinuo a vapor y añejado 3 años en barrica de roble francés



ALCOHOL
40% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Marrón, dorado, con reflejos caoba



NARIZ

Café tostado, nuez moscada, vainilla, caramelo, miel, almendra y chocolate



BOCA

Complejo, una caricia al paladar de largo postgusto



MARIDAJE

Excelente para después de la comida o para acompañar un buen habano



MARCONI 46 GIN

Un gin aromático y fresco, delicioso con hielo o en coctelería



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Infusión de 7 botánicos de la región, enebro, uva moscatel, pino de montaña, pino de cembra, cilantro de la región, menta y cardamomo



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Destilación artesanal, en alambique de vapor a baño María al vacío



ALCOHOL
46% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalino, con destellos plata



NARIZ

Aromático, floral, como un campo en primavera



BOCA

Cálido y sutil, fresco, con un largo desarrollo



MARIDAJE Para disfrutarse solo con hielo, o en cocteles clásicos



POLI NEGRONI

Un coctel clásico, listo para beber



BODEGA
Poli Destilerie 1899



REGIÓN
Veneto



DENOMINACIÓN
Schiavon Veneto



VARIEDAD
Mezcla equilibrada de Gin Marconi 46,
Vermouth Gran Bassano Rosso y
Amaro Super Taurus



TEMP. DE SERVICIO
12°



VINIFICACIÓN
Mezcla equilibrada de Gin Marconi 46,
Vermouth Gran Bassano Rosso y Amaro
Súper Taurus



ALCOHOL
25% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
700 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo violeta intenso



NARIZ

Aromas de frutos rojos,
especias y cítricos,
combinados
armoniosamente



BOCA

Una combinación
equilibrada de dulzor,
sequedad y ligero amargo,
con una larga persistencia



MARIDAJE

El aperitivo perfecto, sólo agrega hielo, una piel de naranja y disfruta



ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN

Aceite de Oliva Extra Virgen Orgánico



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
Sicilia IGP



VARIEDAD
Cerasuola y Nocellara



TEMP. DE SERVICIO
20°



VINIFICACIÓN
Selección manual, molienda con rodillo de piedra y prensado en frío, sin filtrar



ALCOHOL
0% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
500 ML/ 6 BOTELLAS

NOTA DE CATA



VISTA

Verde jade, con reflejos dorados



NARIZ

Aromas limpios, de aceituna verde y notas herbáceas



BOCA

Frutado medio, ligero amargor y final picante



MARIDAJE

Ideal en crudo, ensaladas, pescados, verduras, sopas y salsas de tomate



BLANCS BRUT ESPUMOSO CHARMAT

Espumoso Mexicano, con fina burbuja y excelente frescura



BODEGA
Santísima Trinidad



REGIÓN
México



DENOMINACIÓN
San Miguel Allende GTO



VARIEDAD
Caladoc



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Segunda fermentación en tanque



ALCOHOL
11.4% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo pálido, con tonos verdosos y acerados, limpio y brillante, con un perlaje, fino y duradero



NARIZ

Notas cítricas, fruta de hueso y flores blancas



BOCA

Entrada franca y cremosa, de burbuja persistente, equilibrado y armónico



MARIDAJE

Ideal como aperitivo y para acompañar entradas o un buen momento



BARRICAS DE FUEGO BLEND JOVEN

Vino tinto Mexicano, frutal y ligero, con buen balance



BODEGA
Santísima Trinidad



REGIÓN
México



DENOMINACIÓN
San Miguel Allende GTO



VARIEDAD
Malbec y Syrah



TEMP. DE SERVICIO
15°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tanque, sin paso por madera



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo ciruela, con destellos violáceos, limpio y brillante de capa media



NARIZ

Notas de frutos rojos, como ciruela y cereza de café



BOCA

Ligero y refrescante, equilibrado y taninos amables



MARIDAJE

Vino para tapeo y platillos ligeros de carne roja o pescados de profundidad



BARRICAS DE FUEGO MALBEC ROBLE

Excelente Malbec Mexicano, redondo y afrutado



BODEGA
Santísima Trinidad



REGIÓN
México



DENOMINACIÓN
San Miguel Allende GTO



VARIEDAD
Malbec



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Seis meses de crianza en roble americano y francés



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo profundo, de capa alta, con ribetes violáceos



NARIZ

Frutos rojos maduros, arándanos, grosella negra y notas especiadas de clavo, pimienta, chocolate y vainilla



BOCA

Amable y equilibrado, de taninos sedosos, larga persistencia y retrogusto de chocolate y café



MARIDAJE

Carnes, pastas y quesos semi maduros, gastronomía mexicana de potencia media



LA SANTÍSIMA TRINIDAD MALBEC RESERVA

Vino con todo el reflejo de la variedad, frutal y complejo



BODEGA
Santísima Trinidad



REGIÓN
México



DENOMINACIÓN
San Miguel Allende GTO



VARIEDAD
Malbec



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Doce meses de barrica de roble americano y francés



ALCOHOL
13.8% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo granate, capa media, limpio y brillante, con un ribete violeta tenue



NARIZ

Moras e higos, notas tostadas y ahumadas aportadas por su crianza en barrica



BOCA

Taninos maduros y sedosos, acidez equilibrada, buena persistencia, final largo y amaderado



MARIDAJE

Cocina mexicana, moles negros, carnes marmoleadas y quesos maduros



LA SANTÍSIMA TRINIDAD CABERNET SAUVIGNON RESERVA

Un Cabernet potente y con toda la identidad de México



BODEGA
Santísima Trinidad



REGIÓN
México



DENOMINACIÓN
San Miguel Allende GTO



VARIEDAD
Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Doce meses de barrica de roble americano y francés



ALCOHOL
13% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6 botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Capa alta de granate oscuro, reflejos rojo picota y borde purpura



NARIZ

Frutas negras maduras y especias, como la pimienta y el clavo, fondo de tabaco y chocolate



BOCA

Taninos elegantes, acidez equilibrada, y de permanencia larga y agradable



MARIDAJE Carnes a la parrilla, barbacoas y platos potentes



MEZCAL ALMAS TRIUNFANTES ESPADÍN

MEZCAL



BODEGA
Almas Triunfantes



REGIÓN
OAXACA



DENOMINACIÓN
MEZCAL



VARIEDAD
Espadín



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Consultar ficha técnica



ALCOHOL
45% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalino, brillante



NARIZ

Tonos frutales y dulces



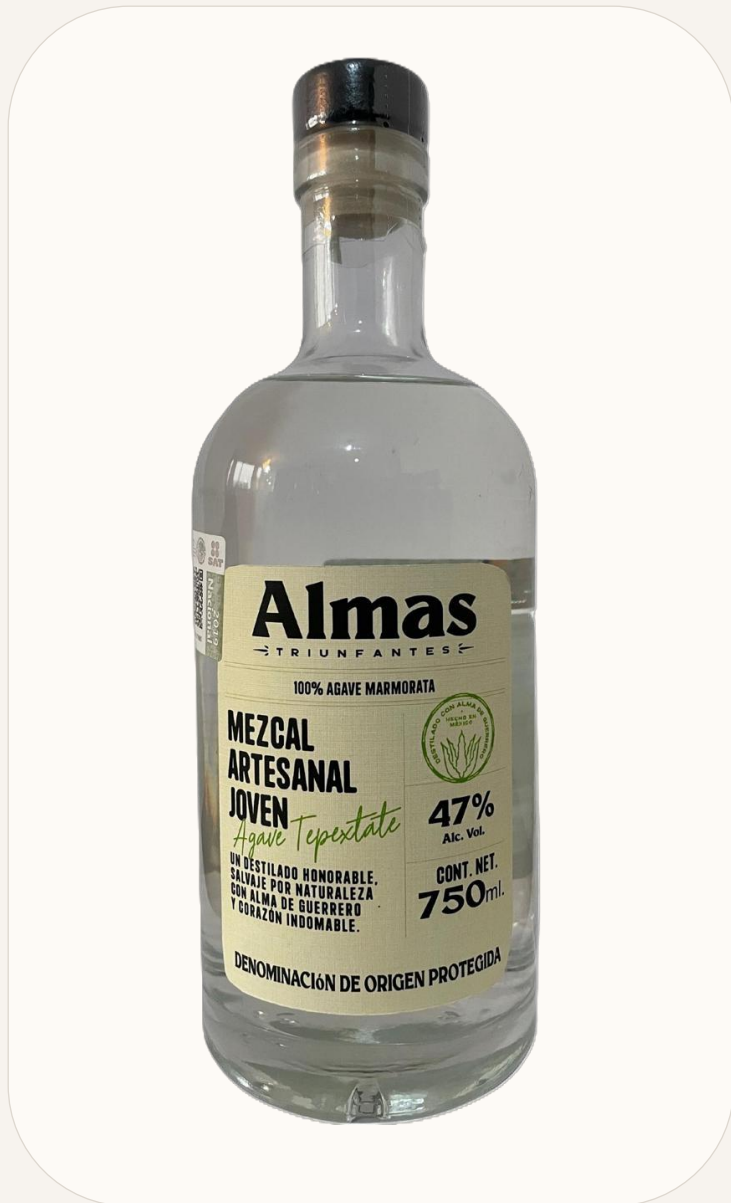
BOCA

Ligero sabor a coco, tonos de hierbas y especias, toques a tierra húmeda



MARIDAJE

Cocina mexicana, quesos suaves, carnes al carbón, chapulines y frutos cítricos



MEZCAL ALMAS TRIUNFANTES TEPEXTATE

MEZCAL



BODEGA
Almas Triunfantes



REGIÓN
OAXACA



DENOMINACIÓN
MEZCAL



VARIEDAD
Tepextate



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Consultar ficha técnica



ALCOHOL
47% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalino, brillante



NARIZ

Aromas a hierbas y raíces. Sobresalen las notas cítricas.



BOCA

Sabor terroso y dulce



MARIDAJE

Carnes rojas asadas, embutidos, quesos fuertes, mole poblano, chocolate amargo



PLENO BLANCO

Fresco y ligero, ideal en tardes soleadas



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Viura y Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Corta maceración a baja temperatura, sangrado del mosto flor y suave clarificación



ALCOHOL
11% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo clarito, con reflejos plata



NARIZ

Expresiva frutalidad, aromas cítricos y de frutos con hueso



BOCA

Fresco, ligero, con rica y medida acidez




MARIDAJE

Ideal para comida de mar, crustáceos y pescados, así como ensaladas





ENTRE FLORES VERDEJO


Fresco y vibrante, blanco, aromático y elegante

 **BODEGA**
Príncipe de Viana


 **REGIÓN**
Rueda

 **DENOMINACIÓN**
DO Rueda

 **VARIEDAD**
Verdejo

 **TEMP. DE SERVICIO**
8° a 10°

 **VINIFICACIÓN**
Vinificación tradicional en blanco

 **ALCOHOL**
13% Alc. Vol.

 **PRESENTACIÓN**
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA

 **VISTA**


Amarillo claro, con reflejos verdes

 **NARIZ**

Buena intensidad aromática, hierbas frescas, fruta tropical y flores

 **BOCA**

Elegante, amplio y fresco, con rica acidez y un amargor ligero, que lo hace muy gastronómico

 **MARIDAJE** Aperitivos y tapas, croquetas, pescados a la plancha y mariscos



ALBA VEGA ALBARIÑO

Un Albariño clásico, con la fuerza y elegancia ideal



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Rías Baixas



DENOMINACIÓN
DO Rías Baixas



VARIEDAD
Albariño



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Vinificación tradicional en blanco, con un corto paso por lías



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Brillante amarillo paja
con reflejos dorados



NARIZ

Con una nariz expresiva de
cítricos, flores y hierbas, y
esa nota mineral
característica del Albariño



BOCA

Sedoso y armónico, con
buen cuerpo en boca y
excelente desarrollo



MARIDAJE

Un vino muy gastronómico, que puede acompañar platos de mediana intensidad



PLENO ROSADO

Un vino rosado clásico y gastronómico, ideal para acompañar comidas en verano



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Garnacha



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Maceración corta y fermentación a temperatura controlada



ALCOHOL
12.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Intenso color fresa con reflejos rosas



NARIZ

Fresas, frambuesas y flores, cerezas frescas



BOCA

Gusto suave y fresco, con rica acidez y un ligero tanino



MARIDAJE

Comida asiática, agridulce, gastronomía mexicana y tártaras rojas



NEO FINCA VALDANZUELO 2022

VINOS TINTOS



BODEGA
Bodegas NEO



REGIÓN
CASTILLA Y LEÓN



DENOMINACIÓN
RIBERA DEL DUERO



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
5 días de maceración a baja temperatura. 15 días de fermentación alcohólica a temperatura controlada, 20 días de fermentación maloláctica en barricas de roble francés. 23 meses en barricas de roble francés nuevas.



ALCOHOL
15 % Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color profundo, rubí con matices granates



NARIZ

Mezcla de frutas negras maduras, acompañados de notas de especias. Roble tostado y sutiles notas terrosas y florales



BOCA

Vino con cuerpo, taninos bien estructurados. Sabores de frutas negras, notas de chocolate oscuro, cuero y especias



MARIDAJE Carnes rojas, caza mayor, quesos curados y fuertes



EL ARTE DE VIVIR ROBLE

VINOS TINTOS



BODEGA
Bodegas NEO



REGIÓN
CASTILLA Y LEÓN



DENOMINACIÓN
RIBERA DEL DUERO



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
4 meses en barricas de roble americano
70% y francés 30%



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color burdeos, rojo
cereza oscuro,
magnífica intensidad



NARIZ

Frutos rojos confitados



BOCA

Recuerdos de chocolate,
espectacularmente vivo,
largo en sensación, tonos
balsámicos



MARIDAJE Quesos moderadamente fuertes, risotto de setas, cordero y asados



SENTIDO CRIANZA

VINOS TINTOS



BODEGA
Bodegas NEO



REGIÓN
CASTILLA Y LEÓN



DENOMINACIÓN
RIBERA DEL DUERO



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
14 días de maceración, 12 meses en barrica de roble



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color cereza intenso y brillante



NARIZ

Aromas a fruta roja y negra madura con notas tostadas, cremosas y ligeros toques minerales o balsámicos



BOCA

Destaca su equilibrio entre la fruta y la madera, finalizando con un postgusto largo y persistente



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, platos de caza, guisos tradicionales, embutidos y quesos curados



NEO

VINOS TINTOS



BODEGA
Bodegas NEO



REGIÓN
CASTILLA Y LEÓN



DENOMINACIÓN
RIBERA DEL DUERO



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Envejecido entre 12 y 24 meses (dependiendo de la añada) en barricas nuevas de roble francés y americano



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color rojo picota intenso y brillante con ribetes granates



NARIZ

Aromas a fruta roja y negra madura, notas especiadas, tostados y un sutil fondo mineral



BOCA

Taninos maduros y sedosos. Buena estructura y final largo



MARIDAJE Consultar recomendación comercial



PLENO TEMPRANILLO

Tinto ligero y equilibrado



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, sin paso por barrica



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí intenso



NARIZ

Fresas y flores como rosas, fruta del bosque y ligeras especias



BOCA

De gusto ligero y frutal, bien equilibrado



MARIDAJE

Carnes ligeras, cerdo, pescados de profundidad como salmón y atún



PLENO CRIANZA

Tinto crianza, con el que siempre quedarás bien



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
Vinificación en tinto, con una maduración en barrica americana y francesa por 12 meses



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo rubí, con reflejos violáceos



NARIZ

Frutos rojos, con matices de cacao, coco y notas especiadas



BOCA

Un vino equilibrado y rico, con buena estructura



MARIDAJE

Como buen crianza, va bien con carnes, pastas y guisos



PLENO RESERVA

Elegante y complejo, para sorprender positivamente a cualquier Wine Lover



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Tempranillo



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



VINIFICACIÓN
14 meses en barrica de roble francés y americano



ALCOHOL
14% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Rubi con reflejos carmesí



NARIZ

Frutos del bosque, con notas especiadas de cacao y café, fruta ligeramente madura



BOCA

Redondo, complejo y largo



MARIDAJE

Cortes de carne, quesos maduros, moles dulces y pastas cremosas



PLENO GRAN RESERVA

Elegante y complejo, equilibrio perfecto, de gran cuerpo



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Con una crianza total de 5 años entre barricas de roble francés y americano y botella



ALCOHOL
13.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Color cereza con ribete granate



NARIZ

Notas de higo, chocolate negro, café tostado, especias, frutos rojos y negros maduros



BOCA

Un vino con excelente textura y equilibrio y con una elegancia al paladar excepcional



MARIDAJE

Estofados y cortes, quesos maduros y carnes de caza



HA PASADO UN ÁNGEL

Un encantador vino, ligero y con un dulzor sutil, ideal para quien comienza en el mundo del vino



BODEGA
Príncipe de Viana



REGIÓN
Navarra



DENOMINACIÓN
DO Navarra



VARIEDAD
Viura y Chardonnay



TEMP. DE SERVICIO
8° a 10°



VINIFICACIÓN
Maceración prefermentativa en frío, fermentación a temperatura controlada y se para la fermentación por frío para obtener ese rico dulzor natural



ALCOHOL
10.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Amarillo clarito, con reflejos plata



NARIZ

Expresiva frutalidad, aromas cítricos y de frutos con hueso y miel



BOCA

Fresco, ligero, con rica y medida acidez, y un delicioso dulzor



MARIDAJE

Un vino para platillos ligeros o para una buena plática entre amigas



RIBECA

Una uva ya perdida en Sicilia y rescatada por ésta bodega, ofrece una oportunidad única de sabores



BODEGA
Firriato



REGIÓN
Sicilia



DENOMINACIÓN
DOC Sicilia



VARIEDAD
Perricone



TEMP. DE SERVICIO
18° a 20°



VINIFICACIÓN
Cosecha manual en la tercera semana de septiembre y 12 meses en barrica de roble francés



ALCOHOL
14.5% Alc. Vol.



PRESENTACIÓN
750 ml/6botellas

NOTA DE CATA



VISTA

Púrpura, con reflejos rubí



NARIZ

Mora, ciruela y cerezas, regaliz, jengibre, enebro y especias



BOCA

Taninos frescos y elegantes, acidez contenida y agradable



MARIDAJE

Jabalí y demás carnes de caza, platos con buena intensidad



YOÉME

Bacanora , el destilado Sonorense por excelencia



BODEGA
Secretos del Vino



TEMP. DE SERVICIO
16° a 18°



REGIÓN
México



VINIFICACIÓN
Cocción en horno de piedra subterráneo con madera de mezquite y álamo, molienda con trituradora, destilación doble, en alambique de cobre



DENOMINACIÓN
Sonora



ALCOHOL
48% Alc. Vol.



VARIEDAD
Agave Pacífica , también conocido como Yaquiána



PRESENTACIÓN
750 ml

NOTA DE CATA



VISTA

Cristalino, con reflejos plata



NARIZ

Aromas de flores y hierba, tierra y agave crudo y cocido, ligeros aromas ahumados



BOCA

Elegante y profundo, con la identidad del agave bien marcado, pero sutil y con mucho equilibrio



MARIDAJE Ideal como digestivo

