

CATÁLOGO

2026

vinos y espumosos



PEREZ y MATEU
asesores vinícolas



perezmateuexclusivas



PEREZ Y MATEU Exclusivas



perezmateu.com



Muga

Marqués de Cáceres

Azpilicueta

Alcorta

Marqués de Riscal

Heraclio Alfaro

Viñalava

Arabarte

Leza García



Protos

Lopez Cristobal

Finca La Capilla

Prado Rey

Dehesa de los Canónigos

Dominio Basconcillos

San Mamés

Alcorta

Tarsus



Protos

Codos de Larouco





Protos

Marqués de Cáceres

Marques de Riscal

Cerrosol

Alcorta

Tarsus



Flors



Bodegas Alejandro

Bodegas Xaló



Coviñas



Sommos

Bodegas Utielanas

Vino de Calatayut



Sommos

Gran Feudo

San Martín



Martín Códax

Terras Gauda

Marqués de Cáceres



Terras do Cigarrón

Martín Códax

Viña Costeira



Martín Codax

Pittacum

Marqués de Riscal

Quinta Sardonía



La Capilla

Martín Codax

Celler Credo

PradoRey

Vins Idenitaris



Perelada



Fariña



Perelada

Casa Gran del Siurana

- Francia
- Corpinnat

- Vinos espumosos

Recaredo

Perelada

Agustí Torelló Mata

Martín Codax



Marqués de Cáceres



Laurent-Perrier

Muga

- Licores

Perelada

Martín Codax

Joan Colet Rius

Lehmann

Coviñas

Viña Costeira

- Vermouth

Perucchi

- Lambrusco

Perucchi

- Sangría

- Agua



PEREZ y MATEU
asesores vinícolas

Torre Muga



Bodega:	Muga
Variedades uva:	75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	18 meses en bodega nueva de roble francés
Peculiaridad:	Fermentación natural y espontánea. Levaduras indígenas. Clarificación con clara de huevo

Prado Enea Gran Reserva



Bodega:	Muga
Variedades uva:	80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano
Tipo de vino:	Tinto Gran Reserva
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble americano, 36 meses en barricas de roble francés, 36 m. en botella
Peculiaridad:	Fermenta en depósitos de roble de 100 Hl. sin control de temperatura ni adición de levaduras

Muga Selección Especial



Bodega:	Muga
Variedades uva:	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo 3% Graciano
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	26 meses en barricas de roble francés y 12 meses en botella
Peculiaridad:	Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Clarificación con clara de huevo

Muga Crianza



Bodega:	Muga
Variedades uva:	70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo y Graciano
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	24 meses en barricas de roble y 12 meses en botella
Peculiaridad:	Clarificación con clara de huevo. Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble

El Andén de la Estación



Bodega:	Muga
Variedades uva:	65% Tempranillo, 35% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en bodega de roble francés y centro europeo
Peculiaridad:	Fermentación con levadura indígena en depósitos de 16.000 litros

Flor de Muga



Bodega:	Muga
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Hecho de mosto flor. Cepas viejas de 70 a 90 años. Permanece 4 meses con sus finas lías

Muga rosado



Bodega:	Muga
Variedades uva:	60% Garnacha, 30% Viura, 10% Tempranillo
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermenta en pequeños depósitos de madera. Permanece 3 meses con sus finas lías.

Muga blanco



Bodega:	Muga
Variedades uva:	90% Viura, 10% Malvasía y Garnacha blanca
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermenta en barricas nuevas de roble francés. Permanece 3 meses con sus finas lías

Gaudium



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	18/20 meses en bodega nueva de roble francés hendidido y 2 años (mínimo) de afinado en botella
Peculiaridad:	Se elabora exclusivamente en añadas excelentes. Viñas viejas con una media de edad de 70 años

Generación MC



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	15 meses en bodega nueva de roble francés hendidido y 6 meses de afinado en botella
Peculiaridad:	Lenta fermentación alcohólica con grano entero y levadura indígena. Viñas viejas de 65 años

Marqués de Cáceres Gran Reserva



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	85% Tempranillo, 8% Garnacha tinta, 7% Graciano
Tipo de vino:	Tinto Gran Reserva
Tiempo de crianza:	24/26 meses en barricas de roble francés. Afinado de 4 años (mínimo) en botella
Peculiaridad:	Maceración con los hollejos hasta 30 días. Selección de viñas de 35 a 50 años con otras de 65 a 85

Marqués de Cáceres Reserva



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Graciano de viñas viejas
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	20 meses en barricas de roble francés. Envejecido en botella 2 años (mínimo)
Peculiaridad:	Parcelas de viñas viejas de 25 a 35 años de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Vendimia manual

Marqués de Cáceres Crianza



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Graciano
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano. Afinado 12 meses en botella (mínimo)
Peculiaridad:	Parcelas de viñas viejas de 15 a 25 años de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Vendimia manual

Marqués de Cáceres Ecológico



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	88% Tempranillo, 12% Graciano
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vino ecológico. Viñedos de suelos antiguos en los que se deja crecer la cubierta vegetal en las calles

Excellens Cuvée Especial



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en bodega de roble francés. 12 meses de afinado en botella
Peculiaridad:	Cuvée especial de viñas de 20 a 35 años

Excellens Rosé



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	60% Garnacha tinta, 40% Tempranillo
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Maceración pelicular para extraer aromas sin demasiado color. Viñedos de 25 años

Marqués de Cáceres rosado



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	96% Tempranillo, 4% Garnacha tinta
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	El Tempranillo y la Garnacha se vinifican por separado

Marqués de Cáceres blanco



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Viura
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñas viejas de más de 30 años

Satinela



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	95% Viura, 5% Malvasía
Tipo de vino:	Blanco afrutado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia tardía en octubre

Antea Edición Limitada



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	Viuras viejas y Tempranillo blanco
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Varios meses en barricas
Peculiaridad:	Fermentación sobre sus lías en barricas nuevas de roble francés. Vendimia manual.

La Halconera



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Maturana tinta
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	18 meses en bodega de roble francés.
Peculiaridad:	Encubados sin bombeos ni estrujado. Levadura indígena. Maloláctica en barricas de roble.

Azpilicueta Reserva



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	16 meses en barricas de roble francés y americano. Afinado 20 meses en botella
Peculiaridad:	Crianza en barricas de diferentes tostados

Azpilicueta Crianza



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en bodega de roble francés y americano. Afinado 6 meses en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual

Azpilicueta Origen



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	Crianza en barricas de roble francés durante 18 meses
Peculiaridad:	Procedente de viñedos de entre 500 y 600 metros de altitud

Azpilicueta Instinto



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	5 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Uva seleccionada de 16 parcelas. Fermentación maloláctica en barricas de roble americano

Azpilicueta Colección Privada



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	95% Tempranillo, 5% Mazuelo y Graciano
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés nuevo.
Peculiaridad:	Elaboración limitada de botellas en cada cosecha

Azpilicueta blanco



Bodega:	Azpilicueta
Variedades uva:	100% Viura
Tipo de vino:	Blanco Barrica
Tiempo de crianza:	3 meses en barricas de roble de tostado suave
Peculiaridad:	Crianza sobre lías finas

Alcorta Audaz Crianza



Bodega:	Alcorta
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano. 6 meses en botella
Peculiaridad:	Maceraciones largas para tener un vino con gran estructura

Barón de Chirel



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	70% Tempranillo, 30% otras variedades
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	Entre 18 y 24 meses en barrica de roble de Allier. 2 años en botella
Peculiaridad:	Uvas seleccionadas de viñas entre 80 y 110 años

Finca Torrea



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	90% Tempranillo, 10% Graciano
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	18 meses en barricas de roble de Allier
Peculiaridad:	Fermenta en pequeñas tinajas de madera de Allier

Marqués de Riscal Gran Reserva



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	90% Tempranillo, 8% Graciano, 2% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Gran Reserva
Tiempo de crianza:	Entre 30 y 36 meses en barrica de roble. 36 meses en botella
Peculiaridad:	Uvas de viñas viejas de más de 80 años

Marqués de Riscal Reserva



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	90% Tempranillo, 7% Graciano, 3% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	2 años en barrica de roble americano. Mínimo 1 año en botella
Peculiaridad:	Viñas de más de 50 años de la Rioja Alavesa

XR de Marqués de Riscal



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	95% Tempranillo, 5% Graciano
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	24 meses en barrica de roble
Peculiaridad:	Añadas consideradas por el bodeguero como especiales por sus características

Arienzo de Marqués de Riscal



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	18 meses en barricas de roble americano. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas de cada variedad

Heraclio Alfaro Finca Estarijo



Bodega:	Heraclio Alfaro (G. Terras Gauda)
Variedades uva:	30% Graciano, 28% Garnacha, 40% Tempranillo, 2% Mazuela
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	16 meses en fudres y barricas
Peculiaridad:	Viñedos de mas de 40 años situados en una terraza del río Ebro. Vendimia manual

Heraclio Alfaro



Bodega:	Finca Egomei (G. Terras Gauda)
Variedades uva:	40% Tempranillo, 50% Garnacha tinta 5% Graciano, 5% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual. Se fermenta la uva entera sin estrujar

Picotte tinto



Bodega:	Viñálava
Variedades uva:	Tempranillo y Graciano
Tipo de vino:	Vino de Autor
Tiempo de crianza:	9 meses en barrica de roble francés y americano
Peculiaridad:	Viñedos de más de 50 años. Selección manual. Maceración carbónica

Picotte blanco



Bodega:	Viñálava
Variedades uva:	100% Garnacha blanca
Tipo de vino:	blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Garnacha blanca de los viñedos más altos de la bodega. Selección manual. Larga crianza en botella

Arabarte tinto



Bodega:	Arabarte
Variedades uva:	90% Tempranillo, 10% Viura
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Maceración carbónica. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

Valdepalacios Crianza



Bodega:	Leza García
Variedades uva:	85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en bodega de roble americano y francés. 6 meses en botella
Peculiaridad:	Las uvas de cada parcela se vendimian en su momento optimo de maduración

Valdepalacios tinto



Bodega:	Leza García
Variedades uva:	Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos entre 500 y 800 metros de altitud. Elaboración con sistema de temperatura controlada.

Valdepalacios Rosado



Bodega:	Leza García
Variedades uva:	Garnacha y Viura
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos entre 500 y 800 metros de altitud. Elaboración con sistema de temperatura controlada.

Valdepalacios blanco



Bodega:	Leza García
Variedades uva:	100% Viura
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos entre 500 y 800 metros de altitud. Elaboración con sistema de temperatura controlada.



Protos Selección Finca El Grajo Viejo



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	18 meses en barricas de roble francés nuevo. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Elaborado en añadas excelentes de viñas con más de 70 años

Carroa



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tinto Fino
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	16 meses en barricas de roble francés y, 8 meses más en tinas de roble francés
Peculiaridad:	Elaborado en añadas excelentes de viñas con más de 50 años

Protos '27



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	16 meses en roble nuevo francés . 12 meses en botella
Peculiaridad:	Utilizan levaduras propias seleccionadas en sus viñas

Protos Gran Reserva



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Gran Reserva
Tiempo de crianza:	24 meses en roble francés y americano. 36 meses en botella
Peculiaridad:	Elaborado en añadas excelentes de viñas con más de 60 años

Protos Reserva



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	18 meses en roble francés y americano. 18 meses en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual. Viñedos de más de 50 años

Protos Crianza



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en barrica de roble francés y americano. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual. Viñedos de más de 25 años



Protos 9 meses Ecológico



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	9 meses en barricas de roble francés nuevas y de 1 año
Peculiaridad:	Uvas procedentes de viñedos certificados 100% ecológicos. Exclusivo para hostelería

Protos Roble



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	6 meses en barrica de roble americano y 6 meses en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual. Viñedos de más de 25 años

Alcorta Ágil Roble



Bodega:	Alcorta
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	Entre 2 y 4 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Cepas de producción media

La Capilla Vendimia Seleccionada



Bodega:	Finca La Capilla (M. de Cáceres)
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	14 meses en barricas de roble francés. 24 meses de afinado en botella
Peculiaridad:	Producción limitada. Finca propia protegida con molinos anti-helada

La Capilla Crianza



Bodega:	Finca La Capilla (M. de Cáceres)
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en barricas de roble francés y americano. 24 meses de afinado en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual. Pequeños lotes por parcela. Levadura indígena



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Solideo

Dehesa de los Canónigos

85% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Albillo

Tinto Reserva

20 meses en roble americano y 4 meses en roble francés. Afinado en botella

Víñedos de más de 80 años



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Dehesa de los Canónigos Crianza

Dehesa de los Canónigos

88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon

Tinto Crianza

15 meses en barrica de roble americano. Afinado en botella

Uvas seleccionadas de parcelas propias. Vendimia manual

Quinta Generación



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Dehesa de los Canónigos

100% Tempranillo

Tinto barrica

4 meses en barricas de roble americano

Procede de un único viñedo de 20 años



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Dehesa de los Canónigos

100% Albillo Mayor

Blanco Crianza

12 meses en barricas de roble francés

Fermentación en barrica. Agricultura ecológica. Finca el Majuelo del Abuelo

Doble R Vendimia Seleccionada



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

San Mamés

100% Tempranillo seleccionada

Tinto Crianza

18 meses en barricas de roble francés

Víñedos con 80 años de edad.



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Doble R Crianza

San Mamés

100% Tempranillo

Tinto Crianza

12 meses en barricas de roble francés y americano

Edad media de los viñedos 40 años. La bodega es una de las más antiguas de Ribera de Duero

Doble R joven



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

San Mamés

100% Tempranillo

Tinto

Vino joven

Edad media del viñedo 20 años. La bodega es una de las más antiguas de Ribera de Duero



Bodega:

Variedades uva:

Tipo de vino:

Tiempo de crianza:

Peculiaridad:

Doble R 5 meses

San Mamés

100% Tempranillo

Tinto Roble

5 meses en barricas de roble francés y americano

Edad media de los viñedos 15/25 años. Viñedo situado a 850 metros de altitud.

La Linde



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	Tinta del País, Merlot
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	3 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vñedos de 25 años. Recolección de la uva a mano en cajas de fruta

La Colorada



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	100% Tinta del País
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Vñedos de 35 años. Recogida manual de la uva en cajas de fruta

Parcela 1



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	100% Tinta del País
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	13 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Vñedos de 40 años. Recogida manual de la uva en cajas de fruta

Bagus



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	100% Tinta del País
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Vñedos de 90 años. Recogida manual de la uva en cajas de fruta

Albillo



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	100% Albillo Mayor
Tipo de vino:	Blanco barrica
Tiempo de crianza:	3 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vñedos de 30 años. Fermentado en barrica con crianza sobre lías

Viracocha



Bodega:	Lopez Cristobal
Variedades uva:	100% Tinta del País
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	15 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vñedos de 80 años. Crianza en dos barricas: una de 500 litros y otra de 228 litros

El Buen Alfarero



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	95% Tempranillo, 5% Albillo
Tipo de vino:	Tinto de Tinaja
Tiempo de crianza:	7 meses en tinaja de barro. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Encubado en tinajas de barro del siglo XIX.



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble francés y esloveno. 3 meses en conos de madera de Nevers
Peculiaridad:	Producción limitada. Vendimia manual. Pago en reconversión ecológica

PradoRey Élite



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto de Autor
Tiempo de crianza:	14 meses en barricas de roble francés y 6 meses en conos de madera de Nevers
Peculiaridad:	Vendimia manual. Producción limitada

Finca Valdelayegua



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	93% Tempranillo, 7% Merlot
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano. 3 meses en conos de madera de Nevers
Peculiaridad:	Vino de pago con una altitud media de 815 metros. Vendimia manual.

PradoRey El Miron 10 meses



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	96% Tempranillo, 3% Albillo Mayor, 1% Merlot
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	10 meses en barricas usadas de roble francés (80%) y americano (20%).
Peculiaridad:	Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable con bacterias autóctonas.

Dominio Basconcillos Alto del Cura



Bodega:	Dominio Basconcillos
Variedades uva:	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	26 meses en barricas de roble francés.
Peculiaridad:	Frescura y acidez ensamblan en perfecta sintonía con unos taninos agradables.

Dominio Basconcillos Viña Magna



Bodega:	Dominio Basconcillos
Variedades uva:	Tempranillo, Malbec y Cabernet
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en barricas de roble
Peculiaridad:	Agricultura ecológica. Vendimia manual en cajas. Fermentación en depósitos de acero y barrica nueva

Dominio Basconcillos Finca de Altura



Bodega:	Dominio Basconcillos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	8 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Cepas seleccionadas a 940 m. de altura. Pre maceración en frío y Post maceración en caliente

Tarsus Crianza



Bodega:	Tarsus
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés y americano. 12 meses en botella
Peculiaridad:	Proceso de vendimia y vinificación por parcelas en espaldera

Tarsus Roble



Bodega:	Tarsus
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	4 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Proceso de vendimia y vinificación por parcelas en espaldera

Protos Verdejo Cuvée



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	2 meses sobre lías finas
Peculiaridad:	Crianza en depósitos de acero inoxidable, huevos de hormigón y fudres de madera

Protos Verdejo



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Criado 3 meses sobre lías finas

Protos Sauvignon Blanc



Bodega:	Protos
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Crianza sobre lías en depósitos de acero inoxidable aproximada de 2 meses

La Capilla



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	90% Verdejo, 10% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	6 meses sobre lías
Peculiaridad:	Viñas de bajo rendimiento. Vinificación en barricas de roble francés y huevos de hormigón

Marqués de Cáceres Verdejo



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Se mantiene con sus lías hasta su embotellado

Excellens Sauvignon Blanc



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Fermentación con sus lías más finas

Limousin



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	8 meses sobre lías en fudres de 600 litros de roble francés
Peculiaridad:	Viñas de más de 40 años. Vendimia manual. Prensado de la uva entera sin estrujar



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo organic
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	8 meses, el 80% en depósitos de acero inoxidable y el 20% en fudre de roble francés de 6.000 litros
Peculiaridad:	Cepas de más de 40 años. Mosto flor. Levaduras autóctonas. Crianza sobre lías finas

Finca Montico

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc Organic



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos de más de 25 años. Crianza sobre sus lías finas

Marqués de Riscal Verdejo Sobre Lías Finas



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo organic
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñas siempre de más de 15 años.

Viña Calera



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Viñedos en espaldera de menos de 15 años



Marqués de Riscal Verdejo Organic

Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo organic
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos de 25 a 30 años situados en terrazas altas cerca del Duero

Tarsus Verdejo



Bodega:	Tarsus
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Crianza sobre sus lías durante 4/5 meses. Parte de los viñedos son de más de 35 años.



Alcorta Atrevido

Bodega:	Alcorta
Variedades uva:	85% Verdejo, 15% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vino fermentado a baja temperatura

Cerrosol



Bodega:	Cerrosol
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Prensado muy ligero para obtener el mosto lágrima



Aire de Protos



Bodega:	Protos
Variedades uva:	60% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Albillo, 10% Verdejo, 5% Viura, 5% Sauv. Blanc, 5% Syrah
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos de 10/20 años. Vendimia nocturna. Crianza sobre lías 2/3 m.



Codos de Larouco



Bodega:	Viña Costeira
Variedades uva:	100% Godello
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermenta con sus lías durante dos meses. Estabilización natural

Protos Clarete



Bodega:	Protos
Variedades uva:	95% Tempranillo, 5% Syrah y Merlot
Tipo de vino:	Clarete
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Crianza en lías con agitación regular durante 2 meses



Clotàs Monastrell



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble francés
Peculiaridad:	Fermentado en barrica. Viñas de 70 años de edad. Viticultura tradicional integrada

Clotàs Garnacha



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	8 meses en barrica de roble francés
Peculiaridad:	Fermentado en barrica. Vendimia y selección manual. Maloláctica en barrica sin sulfitos

Clotàs Farinera



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	16 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Viñedos de Tempranillo de 90 años de edad. Finca La Farinera. Vendimia manual

Blanc de Clotàs



Bodega:	Flors
Variedades uva:	80% Macabeu, 20% Tortosí
Tipo de vino:	Blanco Barrica
Tiempo de crianza:	6 meses en las mismas barricas de la fermentación
Peculiaridad:	Fermenta en barricas de roble de 225 litros. Vendimia manual

Blanc de Acacia



Bodega:	Flors
Variedades uva:	80% Macabeu, 20% Tortosí
Tipo de vino:	Blanco Barrica
Tiempo de crianza:	9 meses en las mismas barricas de la fermentación
Peculiaridad:	Cultivado con práctica de agricultura regenerativa y ecológica.

Clotàs Embolcaire



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Embolcaire
Tipo de vino:	Tinto Barrica
Tiempo de crianza:	6 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Producción limitada. Uvas de una sola parcela con cepas muy viejas en cultivo orgánico

A mi Aire Vimel



Bodega:	Flors
Variedades uva:	Garnacha tinta, tintorera y peluda
Tipo de vino:	Zumo de uva fermentado con miel
Tiempo de crianza:	4 meses en damajuanas
Peculiaridad:	Miel ecológica del Penyagolosa. Cepas de 70 años. Fermentado en damajuanas de 18l. Sin sulfitos

A mi Aire blanco



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Garnacha blanca
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermentación en tinajas de 300lt. Se cría bajo velo flor hasta el momento del embotellado

A mi Aire tinto



Bodega:	Flors
Variedades uva:	Garnacha tinta y peluda
Tipo de vino:	Tinto barrica
Tiempo de crianza:	6 meses bajo velo flor en tinajas de barro
Peculiaridad:	Fermentación y crianza en tinajas de barro. Vino artesanal de viñedo recuperado

Flor de Clotàs



Bodega:	Flors
Variedades uva:	60% Tempranillo, 40% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Barrica
Tiempo de crianza:	6 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia manual. Viticultura tradicional integrada

Flor de Taronger tinto



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	21 días en maceración carbónica y 16 días en maceración normal

Flor de Taronger blanco



Bodega:	Flors
Variedades uva:	100% Macabeu
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	21 días en maceración carbónica y 16 días en maceración normal

Parcela los Pinos



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto Ecológico
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble
Peculiaridad:	En boca es un vino muy complejo, potente y con mucho cuerpo, dónde expresa su máximo potencial con un tanino redondo.

Petit Verdot



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	100% Petit verdot
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble
Peculiaridad:	Vino procedente de uvas recolectadas en su momento óptimo de madurez, con granos muy pequeños y sueltos.

Parcela la Solana



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	100% Viognier
Tipo de vino:	Blanco Ecológico
Tiempo de crianza:	Fermentado en barrica sobre lías finas.
Peculiaridad:	Con una acidez refrescante y una retronasal muy expresiva y persistente.

Infiltrado



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	100% Syrah
Tipo de vino:	Vino tinto ecológico vegano
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	La fermentación maloláctica tiene lugar parcialmente en barricas nuevas de roble francés.

Dulce Tinto



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto dulce ecológico
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	En la boca se muestra con buena armonía, desarrollándose bien las compotas de frutas del bosque.

Dulce Blanco



Bodega:	Casa de la Ermita
Variedades uva:	50% Macabeo, 50% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco dulce ecológico
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Buen desarrollo de fruta blanca en confitura. Final muy largo.

Arbui V.47



Bodega:	Bodegas Alejandro
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto Alicante Singular
Tiempo de crianza:	20 meses en barricas nuevas de roble francés
Peculiaridad:	Vñedos de más de 47 años plantados en vaso. Vendimia manual

Arbui tinto



Bodega:	Bodegas Alejandro
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barrica de roble francés nuevas y de 2º/3º año
Peculiaridad:	Cepas de entre 35 y 60 años. Cosecha manual. Selección de racimos

Arbui blanco



Bodega:	Bodegas Alejandro
Variedades uva:	Merseguera y Chardonnay
Tipo de vino:	Blanco barrica
Tiempo de crianza:	8 meses en barrica
Peculiaridad:	Fermentado sobre sus lías. Vñedos muy viejos plantados en vaso

Bilaire tinto



Bodega:	Bodegas Alejandro
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Tinto barrica
Tiempo de crianza:	6 meses en barrica
Peculiaridad:	Recolección manual en cajas. Minuciosa selección de los racimos

Bilaire Blanco



Bodega:	Bodegas Alejandro
Variedades uva:	100% Merseguera
Tipo de vino:	Blanco roble
Tiempo de crianza:	4 meses en barrica
Peculiaridad:	Vñedos en vaso situados a una altitud de 600 metros. Variedad autóctona

Castell D'Aixa Blanco



Bodega:	Bodegas Xaló
Variedades uva:	100% Moscatel
Tipo de vino:	Blanco afrutado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Elaborado con uva moscatel de Alejandría, típica de la zona mediterránea

Vall de Xaló Mistela Selecta Moscatel



Bodega:	Bodegas Xaló
Variedades uva:	100% Moscatel de Alejandría
Tipo de vino:	Vino dulce de licor
Peculiaridad:	Se deja madurar la uva moscatel al sol en la cepa durante todo el verano hasta su maduración

Adnos



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Bobal de viñas viejas
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	24 meses en barricas de roble francés y americano
Peculiaridad:	Viñedos de más de 70 años sometidos a un estrés extremo.

Veterum



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Bobal de viñas viejas
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	De 3 a 6 meses en barricas de roble francés y americano.
Peculiaridad:	Parcelas seleccionadas con una edad media de 80 años. Producción limitada

Veterum Tinajas



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Bobal de viñas viejas
Tipo de vino:	Tinto Barrica
Tiempo de crianza:	3 meses en tinaja de barro
Peculiaridad:	Se elabora con la uva de los viñedos más antiguos de la bodega. Elaboración tradicional

Veterum Tardana



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	80% Bobal, 20% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas. Vinificación por separado de las dos variedades

Aula Bobal-Merlot



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	80% Bobal, 20% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas. Vinificación por separado de las dos variedades

Aula Bobal-Tempranillo



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	80% Bobal, 20% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas. Vinificación por separado de las dos variedades

Aula Macabeo-Sauvignón Blanc



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	50% Macabeo, 50% Sauvignón Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores parcelas de cada variedad. Corta maceración.

Aula Bobal



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Bobal
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores parcelas de Bobal. Criomaceración y suave prensado

Aula Chardonnay



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Cuidadosa selección de las mejores uvas que se encuentran a más de 700m de altitud.

Aula Verdejo



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Cuidadosa selección de las mejores uvas. Crianza de 2 meses sobre lías

Al Vent Syrah



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas de la variedad. Suave estrujado. Filtración tangencial

Al Vent Sauvignon Blanc



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas de la variedad. Suave estrujado. Filtración tangencial

Bellamarina Rosado



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas de la variedad. Suave estrujado. Filtración tangencial

Bellamarina Blanco



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas de la variedad. Suave estrujado. Filtración tangencial

Palacio de Nida Macabeo



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Macabeo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Corta maceración de la uvas. Fermentación a temperatura controlada. Filtrado tangencial

Palacio de Nida Bobal Tempranillo



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	80% Bobal, 20% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores uvas. Vinificación tradicional y por separado de cada variedad

Palacio de Nida rosado



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Bobal
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores parcelas de Bobal. Criomaceración y suave prensado.

Castillo de Utiel rosado



Bodega:	Bodegas Utielanas
Variedades uva:	100% Bobal
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las mejores parcelas de Bobal. Se pasa por un filtro tangencial antes del embotellado

Castillo de Utiel tinto



Bodega:	Bodegas Utielanas
Variedades uva:	100% Bobal
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Minuciosa selección de las uvas. Clarificación y filtración controlada

Castillo de Utiel blanco



Bodega:	Bodegas Utielanas
Variedades uva:	100% Macabeo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Minuciosa selección de las uvas. Se pasa por un filtro tangencial antes del embotellado



Sommos Colección Chardonnay



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia manual con el sol de la mañana. Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas nuevas

Sommos Colección Gewürztraminer



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Gewürztraminer
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	4 meses en barrica de roble francés nueva de tostado bajo
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Fermentación en depósitos de cemento

Sommos Colección Sauvignon Blanc



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Vinificación reductiva y fermentación en depósitos de cemento.

Sommos Colección Syrah



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Syrah
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Vinificación por gravedad. Plantación en Cordone Libero

Sommos Colección Merlot



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Merlot
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Las parcelas se vendimian y vinifican por separado

Sommos Colección Cabernet Sauvignon



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Cabernet Sauvignon
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas nuevas de roble francés
Peculiaridad:	La vinificación se realiza por gravedad. Plantación en Cordone Libero

Sommos Colección Tempranillo



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas nuevas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Vinificación por gravedad. Viñedos situados a una altura de 400 metros

Sommos Colección Garnacha Blanca



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Garnacha Blanca
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	8 meses en barricas de roble francés de 2º año
Peculiaridad:	Crianza sobre lías. Viñedos a una altura de 850 m. y con una pendiente media del 15%



Sommos Colección Pinot Noir



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Pinot Noir
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	6 meses en barricas de roble francés de un año
Peculiaridad:	Vinificación en depósitos abiertos. Levaduras autóctonas. Maloláctica en dep. de cemento

Sommos Merlot-Cabernet Sau. Roble



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	Merlot y Cabernet Sauvignon
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	3 meses en barricas de roble
Peculiaridad:	Vinificación por gravedad. Fermentación maloláctica en cemento

Sommos Chardonnay



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Blanco roble
Tiempo de crianza:	3 meses sobre sus lías en barricas de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Fermentación alcohólica en depósitos de cemento.

Sommos Rosé



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	Syrah y Garnacha
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Selección de uvas de las parcelas situadas en las zonas más frescas

Glárima de Sommos tinto



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	50% Merlot, 50% Tempranillo
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Criado sobre sus lías con "battonage" durante 3 meses

Glárima de Sommos blanco



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	80% Chardonnay, 20% Gewürztraminer
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Las dos variedades fermentan por separado en depósitos de cemento

Sommos Varietales tinto



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	42% Tempranillo, 38% Syrah, 20% Merlot
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	8 meses en barricas y tinajas de roble francés y depósitos de cemento
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Las parcelas se vinifican por separado

Sommos Varietales Blanco



Bodega:	Sommos
Variedades uva:	62% Chardonnay, 20% Gewürztraminer, 18% Pinot Noir
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	4 meses en barrica de roble francés
Peculiaridad:	Vendimia nocturna. Mosto flor. Procesos realizados por gravedad



GARNACHA VIÑEDOS ANTIGUOS (MURERO)

Lamín



Bodega:	Sommos Garnacha
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Reserva
Tiempo de crianza:	18 meses con sus propias lías en barrica nueva de roble francés
Peculiaridad:	Viñas de más de 60 años situadas en laderas a una altitud de 900 m.

Alquez de Sommos



Bodega:	Sommos Garnacha
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses con sus propias lías en barrica nueva de roble francés
Peculiaridad:	Viñas viejas con una edad media de 60 años

Araia de Sommos



Bodega:	Sommos Garnacha
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses barricas francesas de 3 años
Peculiaridad:	Pequeñas parcelas con suelos de arcilla roja. Vendimia manual. Levaduras salvajes

Tiaso de Sommos



Bodega:	Sommos Garnacha
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	14 meses en tinajas de arcilla de 700 litros
Peculiaridad:	Pequeñas parcelas con laderas de pizarra. Se vinifica cada parcela por separado. Levaduras salvajes



Gran Feudo rosado



Bodega:	Gran Feudo
Variedades uva:	38% Garnacha 30% Tempranillo, 21% Merlot, 11% Cabernet Sauvign.
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Se mantiene el mosto en contacto con los hollejos durante 6-12 horas. Se separa por gravedad

Ilagares



Bodega:	San Martín
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedos de más de 30 años. Suelos de ladera, calizos y con poca producción



Martín Codáx Arousa



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	18 meses
Peculiaridad:	Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Organistrum



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	3-4 meses en barricas de 300, 400 y 500 L.
Peculiaridad:	Fermenta en barricas de roble francés de Allier

Martín Códax Lías



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	10 meses en depósitos de acero con las lías en reposo
Peculiaridad:	Viñedo experimental. Exhaustiva selección de las mejores lías finas

Martín Códax



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Elaboración tradicional de los vinos del valle del Salnés

Marieta



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco afrutado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Se interrumpe la fermentación alcohólica con frío y queda con azúcar residual

Alba Martín



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Conjuga lo clásico con lo moderno

Terras Gauda



Bodega:	Terras Gauda
Variedades uva:	70% Albariño, 20% Caiño blanco, 10% Loureiro
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Levaduras naturales extraídas de sus propios viñedos

Terras Gauda Etiqueta Negra



Bodega:	Terras Gauda
Variedades uva:	70% Albariño, 20% Caiño, 10% Loureiro.
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	El vino permanece durante cinco meses en contacto con las lías en las barricas y siete meses en los fudres, para terminar de afinarse gracias a su reposo en frío en el depósito.

Deusa Nai



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Producción limitada a 50.000 bot. Pequeñas parcelas seleccionadas situadas muy cerca de la costa



Anxo Martín



Bodega:	Martín Codax
Variedades uva:	Treixadura, Albariño y Godello
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Crianza sobre lías y batonage de 6 meses. Crianza reductiva en acero inoxidable otros 6 meses

Viña Costeira



Bodega:	Viña Costeira
Variedades uva:	Treixadura, Torrontés, Albariño, Godello, Loureira y otras
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Uvas procedentes de los 4 valles del Ribeiro. Fermentación de las variedades por separado

Tamborá Godello



Bodega:	Viña Costeira
Variedades uva:	Godello y Treixadura
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vendimia manual. Crianza sobre lías finas durante 4 meses

Tostado de Costeira



Bodega:	Viña Costeira
Variedades uva:	100% Treixadura
Tipo de vino:	Vino naturalmente dulce
Tiempo de crianza:	24 meses en bodega y seis en botella
Peculiaridad:	Semipasificación de las uvas a cubierto durante 3 meses. Prensado manual. Fermentación natural en barricas de roble



Mara Moura



Bodega:	Terras do Cigarrón (Martín Codax)
Variedades uva:	90% Godello, 10% Treixadura
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermentación alcohólica a baja temperatura. Bâtonnage con sus lías dos veces por semana



Bodega:	Terras do Cigarrón (Martín Codax)
Variedades uva:	100% Godello
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Este vino nace en el corazón de Monterrei. Fermentación en depósitos de acero inoxidable



Barón de Chirel Viñas Centenarias



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Verdejo
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	8 meses sobre lías en fudres de roble austriaco Stockinger.
Peculiaridad:	Viñas de más de 100 años en pie franco, prefiloxéricas. Mosto flor

Marqués de Riscal Viñas Viejas



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	75% Garnacha, 25% Tempranillo
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Sangrado natural. Viñas en pie franco. Crianza sobre lías de Sauvignon Blanc

Quinta Sardonía



Bodega:	Quinta Sardonía
Variedades uva:	60% Tinto fino, 27% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 2% Malbec
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	20 meses en barricas de roble francés nuevas y de 1 vino
Peculiaridad:	Finca propia con 11 tipos diferentes de suelo. Se respetan los principios de la biodinámica



Bodega:	Quinta Sardonía
Variedades uva:	60% Tinto fino, 22% Cabernet Sau., 11% Petit Verdot, 5% Syrah, 1% Cabernet Franc, 1% Malbec
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	18 meses en barricas y fudres de roble francés de dos vinos
Peculiaridad:	Levaduras autóctonas. Fermentación maloláctica parte en barricas y parte en depósito

QS2

Sardón



Bodega:	Quinta Sardonía
Variedades uva:	95% Tinto fino, 2% Garnacha, 3% Albillo, Syrah, Malbec y Cabernet Sauvignon
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble francés de 2 vinos, en fudres de 1200L. y en depósitos de hormigón
Peculiaridad:	Pequeñas parcelas seleccionadas que se vendimian por separado.

La Capilla Merlot



Bodega:	Finca La Capilla (M. de Cáceres)
Variedades uva:	100% Merlot
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas nuevas de roble francés. Posterior afinado en botella
Peculiaridad:	Vendimia manual de un solo día. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés

Marieta Mencía Rosé



Bodega:	Martín Codax
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Rosado afrutado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viñedo situado en los mejores parajes del Bierzo.

La Trucha Arcoiris



Bodega:	PradoRey
Variedades uva:	100% Viognier
Tipo de vino:	Blanco Monovarietal
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Elegancia fina y un perfil más delicado y equilibrado.



Martín Sarmiento



Bodega:	Cuatro Pasos (Martín Codax)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en bodega de roble francés y 24 meses en botella
Peculiaridad:	Cepas centenarias de viñedos de montaña del Bierzo. Vendimia manual

Cuatro Pasos tinto



Bodega:	Cuatro Pasos (Martín Codax)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	2-3 meses en bodega de roble francés y americano
Peculiaridad:	Uvas seleccionadas de cepas de más de 60 años situadas en laderas

Cuatro Pasos Black



Bodega:	Cuatro Pasos (Martín Codax)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	7-8 meses en bodega de roble francés y americano
Peculiaridad:	Cepas de bajo rendimiento de más de 80 años situadas en laderas

Cuatro Pasos rosé



Bodega:	Cuatro Pasos (Martín Codax)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Rosado
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Selección de las parcelas. Vendimia temprana. Prensado directo de la uva

Pittacum



Bodega:	Pittacum (Terras Gauda)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	8 meses en barricas de roble francés y americano. 2 años en botella
Peculiaridad:	Viñedos viejos situados en laderas. Vendimia y selección manual de las uvas

Petit Pittacum



Bodega:	Pittacum (Terras Gauda)
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	3 meses en bodega
Peculiaridad:	Viñedos centenarios situados en las laderas norte y este del Bierzo

La Casona



Bodega:	Pittacum (Terras Gauda)
Variedades uva:	100% Godello
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Se destaca por ser un vino fresco, elegante y con buena capacidad de guarda



Aloers



Bodega:	Celler Credo
Variedades uva:	100% Xarel.lo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino Joven
Peculiaridad:	Agricultura ecológica y biodinámica. Levaduras propias

Miranius



Bodega:	Celler Credo
Variedades uva:	100% Xarel.lo
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Agricultura ecológica y biodinámica. Levaduras propias

Can Credo



Bodega:	Celler Credo
Variedades uva:	100% Xarel.lo
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	Fermenta y permanece 2 meses en barricas de roble usadas
Peculiaridad:	Agricultura ecológica y biodinámica. Selección manual



Bodega:	Celler Credo
Variedades uva:	100% Parellada
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Agricultura ecológica. 6 meses con sus lías en depósitos de acero

Massís del Garraf Macabeu



Bodega:	Vins Identitaris
Variedades uva:	100% Macabeu
Tipo de vino:	Blanco Roble
Tiempo de crianza:	6 meses en bodega de roble de primer y segundo año. 6/8 en botella
Peculiaridad:	Viñedos en laderas y pequeños fondos del Macizo del Garraf



Mestratge Xarel.lo-Malvasía de Sitges

Bodega:	Vins Identitaris
Variedades uva:	95% Xarel.lo, 5% Malvasía de Sitges
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Fermentación y crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable



Finca Malaveïna



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	63% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 2% Garnatxa negra
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	18 meses en barricas nuevas de roble francés Allier
Peculiaridad:	Vino de finca con suelos arcillos y cantos rodados. Rendimiento de 5.000 Kg. por hectárea

3 Finques



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	60% Samsó, 18% Garnatxa, 12% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Syrah
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	12 meses en barricas de roble americano y francés
Peculiaridad:	Las uvas proceden de fincas con suelos muy distintos: pizarra, arena, arcilla, limo, grava, etc.

Amfitrió



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	Garnacha negra, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Samsó
Tipo de vino:	Tinto Crianza
Tiempo de crianza:	Parte del vino 10 meses, parte 12 meses y el resto 14 meses
Peculiaridad:	El 60% del vino envejece en barricas de roble, 20% en foudres y 20% en depósitos de hormigón



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	Garnacha blanca y Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vinificación del mosto flor. Envejecimiento en depósitos de hormigón

Obsequi



Fariña Lágrima



Bodega:	Fariña
Variedades uva:	100% Tinta de Toro
Tipo de vino:	Tinto Roble
Tiempo de crianza:	4 meses en barrica de roble francés y americano
Peculiaridad:	Mostos obtenidos por gravedad, sin ejercer presión sobre la uva. Viñedos de entre 20 y 40 años.

Primero Maceración Carbónica



Bodega:	Fariña
Variedades uva:	100% Tinta de Toro
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vino de maceración carbónica



VINOS ESPUMOSOS

Blanc Pescador



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	61% Macabeu, 33% Xarel.lo, 6% Parellada
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Vino de aguja. Segunda fermentación mediante el método Charmat

Joia del Mar



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	100% Xarel.lo
Tipo de vino:	Blanco de aguja
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Segunda fermentación natural mediante el método Charmat.

Rosé Pescador



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	Tempranillo y Garnatxa
Tipo de vino:	Rosado de aguja
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Segunda fermentación natural

Cresta Rosa



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	87% Tempranillo, 11% Merlot y 2% Cabernet Sauvignon
Tipo de vino:	Rosado de aguja
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Segunda fermentación natural

Alma Atlántica Albariño



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Albariño
Tipo de vino:	Blanco espumoso
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Mosto de Albariño parcialmente fermentado en depósitos isobáricos.

Alma Atlántica Mencía Rosé



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Rosado espumoso
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Mosto de Mencía parcialmente fermentado en depósitos isobáricos

Sublimme



Bodega:	Marqués de Riscal
Variedades uva:	100% Sauvignon Blanc
Tipo de vino:	Blanco Espumoso
Tiempo de crianza:	Vino Joven
Peculiaridad:	Doble fermentación natural y crianza sobre lías.



Cala Pescador



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	40% Macabeo, 30% Moscatell, 30% Garnantxa blanca
Tipo de vino:	Blanco de aguja
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Viticultura tradicional. Pertenece a la familia de los primeros vinos de aguja de España

GR-174



Bodega:	Casa Gran del Siurana (Perelada)
Variedades uva:	32% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 16% Samsó, 6% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Ull de Llebre
Tipo de vino:	Tinto
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Expresión de dos terroirs con distintas variedades de uva

Chablis 1º Cru Les Fourneaux

CHABLIS-BOURGOGNE (FRANCIA)



Bodega:	Colette Gros
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Blanco
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Proviene de un viñedo situado alrededor de Chablis clasificado como 1º Cru. Refinamiento en lías finas

CORPINNAT

Turó D'En Mota



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	100% Xarel.lo
Tipo de vino:	Brut Nature de larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 120 meses
Peculiaridad:	Viña plantada en 1940 de producción limitada. Agricultura ecológica y biodinámica

Reserva Particular de Recaredo



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	64% Macabeu, 36% Xarel.lo
Tipo de vino:	Brut Nature de larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 117 meses
Peculiaridad:	Degüelle manual sin congelar. Agricultura ecológica y biodinámica. Viñas de 1950-1955



Recaredo Serral del Vell



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	87% Xarel.lo, 13% Macabeu
Tipo de vino:	Brut Nature de larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 83 meses
Peculiaridad:	El Xarel.lo ha fermentado en barricas de roble. Agricultura ecológica y biodinámica

Recaredo L'infinít



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	Xarel.lo, Macabeu, Garnatxa Negra, Malvasia de Sitges, Xarel.lo Vermell
Tipo de vino:	Brut Nature de larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 18 meses en rima.
Peculiaridad:	Crianza con lías, destacando notas ahumadas.

Recaredo Intens Rosat



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	100% Monastrell
Tipo de vino:	Brut Nature rosado larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 47 meses
Peculiaridad:	Agricultura ecológica y biodinámica. Aplican infusiones de plantas para controlar los hongos

Recaredo Terrers



Bodega:	Recaredo
Variedades uva:	57% Xarel.lo, 25% Macabeu, 17% Parellada, 1% Monastrell
Tipo de vino:	Brut Nature de larga crianza
Tiempo de crianza:	Mínimo 52 meses
Peculiaridad:	Tapón de corcho natural. Degüelle manual sin congelar. Agricultura ecológica y biodinámica

Celler Kripta Ubac Gran Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	35% Macabeu, 28% Xarel.lo, 37% Parellada
Tipo de vino:	Brut Gran Reserva
Tiempo de crianza:	60 meses
Peculiaridad:	Cava de guarda superior. Vendimia manual. Vinificado con levaduras propias

Kripta Gran Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	45% Macabeu, 20% Xarel.lo, 35% Parellada
Tipo de vino:	Brut Nature Gran Reserva
Tiempo de crianza:	96 meses
Peculiaridad:	Víñas muy viejas del Penedés. Larga crianza con tapón de corcho

Celler Kripta Iconic Gran Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	36% Macabeu, 50% Parellada, 14% Xarel.lo
Tipo de vino:	Brut Nature Gran Reserva
Tiempo de crianza:	72 meses
Peculiaridad:	Todas las botellas llevan impresa la fecha de degüelle.

Celler Kripta Barrica Gran Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	100% Macabeu
Tipo de vino:	Brut Nature Gran Reserva
Tiempo de crianza:	60 meses
Peculiaridad:	Cava ecológico y vegano. Fermenta con sus levaduras en barricas de roble durante 6 meses



Celler Kripta Franc Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	45% Macabeu, 30% Parellada, 25% Xarel.lo
Tipo de vino:	Brut Reserva
Tiempo de crianza:	48 meses
Peculiaridad:	Todas las botellas llevan impresa la fecha de deguelle.

Celler Kripta Trepat Reserva



Bodega:	Agustí Torelló Mata
Variedades uva:	100% Trepat
Tipo de vino:	Brut Reserva
Tiempo de crianza:	24 meses
Peculiaridad:	Recuperación de las raíces 100% Trepat.

Marqués de Cáceres Brut



Bodega:	Marqués de Cáceres
Variedades uva:	50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	11 meses
Peculiaridad:	Viñedos de más de 25 años. Vendimia manual con selección de racimos

Conde de Haro Brut Vintage



Bodega:	Muga
Variedades uva:	90% Viura, 10% Malvasía Rosado
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	7 meses en depósitos de madera de 1.000 l. y 14 meses en botella
Peculiaridad:	Mostos procedentes de prensado suave. Primera fermentación en depósitos de madera

Conde de Haro Brut Rosé



Bodega:	Muga
Variedades uva:	100% Garnacha
Tipo de vino:	Brut Rosado
Tiempo de crianza:	14 meses
Peculiaridad:	Prensado directo. Permanece durante 4 meses con sus propias lías

Perelada Brut Nature Cuvée Especial



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	40% Xarel.lo, 30% Parellada, 20% Macabeu, 10% Chardonnay
Tipo de vino:	Brut Nature
Tiempo de crianza:	12 meses
Peculiaridad:	Solo se elabora en las mejores añadas. Rigurosa selección de los mejores vinos de la zona

Perelada Brut Reserva Blue Festival



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	45% Xarel.lo, 30% Macabeu, 25% Parellada
Tipo de vino:	Brut Reserva
Tiempo de crianza:	15 meses
Peculiaridad:	Elaborado en virgen y bajo fermentación controlada



Perelada Semi-sec



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	40% Macabeu, 30% Xarel.lo, 30% Parellada
Tipo de vino:	Semi seco
Tiempo de crianza:	12 meses
Peculiaridad:	Elaborado en virgen y bajo fermentación controlada

Perelada Brut Rosé Festival



Bodega:	Perelada
Variedades uva:	70% Garnacha, 16% Pinot Noir, 14% Trepát
Tipo de vino:	Brut Reserva
Tiempo de crianza:	9 meses
Peculiaridad:	Vinificación del mosto flor bajo fermentación controlada.

Joan Colet Rius Audaç



Bodega:	Joan Colet Rius
Variedades uva:	40% Chardonnay, 40% Macabeu, 20% Parellada
Tipo de vino:	Gran Reserva Brut Nature
Tiempo de crianza:	36/48 meses
Peculiaridad:	Viticultura ecológica. Fermentación y crza. en tapón de corcho natural. Removido manual

Joan Colet Rius Candent Rosat



Bodega:	Joan Colet Rius
Variedades uva:	100% Pinot Noir
Tipo de vino:	Brut Nature Rosado
Tiempo de crianza:	20/32 meses
Peculiaridad:	Viticultura ecológica. Removido manual

Joan Colet Rius Brut Nature



Bodega:	Joan Colet Rius
Variedades uva:	40% Chadonnay, 40% Macabeu 20% Parellada
Tipo de vino:	Reserva Brut Nature
Tiempo de crianza:	20/32 meses
Peculiaridad:	Viticultura ecológica. Removido manual

Aula Reserva Brut Nature



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Brut Nature
Tiempo de crianza:	36 meses
Peculiaridad:	Uvas de viñedos seleccionados situados a mas de 700m. de altitud. Crianza sobre lías.

Aula Brut



Bodega:	Coviñas
Variedades uva:	100% Macabeo
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	9 meses
Peculiaridad:	Parcelas situadas a 700m. de altura. Elaborado por el método tradicional. Crianza sobre lías



CHAMPAGNE



Grand Siècle



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	10 años
Peculiaridad:	Se selecciona una mayoría de uva Chardonnay, complementada con Pinot Noir, de los 11 Grands Crus elegidos por la Casa para expresar el estilo de Grand Siècle, entre los 319 de Champagne.

Héritage



Bodega:	Perrier-Jouët
Variedades uva:	55 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir.
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	4 años.
Peculiaridad:	Un complejo ensamblaje de varias cosechas de los mejores Crus de Champagne y de dos variedades de uva, la Chardonnay y la Pinot Noir.

Brut Millésimé



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	52% Chardonnay, 48% Pinot Noir
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	7 años
Peculiaridad:	Las uvas, de una calidad excepcional y gran generosidad, auguran una añada armoniosa y prometedora.

La Cuvée



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Tipo de vino:	Brut
Tiempo de crianza:	4 años
Peculiaridad:	Elaborado a partir de 17 Crus de gran madurez. Se seleccionan las mejores uvas

Cuvée Rosé



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	100% Pinot Noir
Tipo de vino:	Rosé Brut
Tiempo de crianza:	5 años
Peculiaridad:	Ensamblaje de 10 de Crus. Las uvas se clasifican y despalillan antes de pasar a tinajas

Alexandra Rosé Millésimé



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Tipo de vino:	Gran Brut Rosé
Tiempo de crianza:	10 años
Peculiaridad:	Es un vino exclusivo que proviene de una selección rigurosa de las mejores parcelas, una fusión excepcional de Grands Crus de Pinot Noir y de Chardonnay.

Blanc de Blancs



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	100% Chardonnay
Tipo de vino:	Brut Nature
Tiempo de crianza:	8 años
Peculiaridad:	Elaborado a partir de una añada base en la que las uvas están suficientemente maduras para tener un nivel natural suficiente de azúcar.

Ultra Brut



Bodega:	Laurent-Perrier
Variedades uva:	55% Chardonnay, 45% Pinot Noir
Tipo de vino:	Brut Nature
Tiempo de crianza:	6 años
Peculiaridad:	Elaborada exclusivamente a partir de una añada seleccionada por su perfecto equilibrio entre buena madurez y baja acidez.



CHAMPAGNE



Belle Epoque



Bodega:	Perrier-Jouët
Variedades uva:	50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Tipo de vino:	Gran Brut
Tiempo de crianza:	6 años
Peculiaridad:	Cosecha manual de las uvas situadas en tres zonas privilegiadas de Francia.

Perrier-Jouët Gran Brut



Bodega:	Perrier-Jouët
Variedades uva:	40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Tipo de vino:	Gran Brut
Tiempo de crianza:	3 años
Peculiaridad:	Ensamblaje de 50 Crus distintos situados en la mejores zonas de Francia. Cosecha manual

Perrier-Jouët Blasón Rosé



Bodega:	Perrier-Jouët
Variedades uva:	50% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Tipo de vino:	Brut Rosé
Tiempo de crianza:	3 años
Peculiaridad:	Ensamblaje directo de 30 vinos distintos tras degustar, una a una, todas las barricas



LICORES

Martín Códax Licor de hierbas



Bodega:	Martín Codax
Tipo de producto:	Licor de hierbas
Peculiaridad:	Aguardiente obtenido a partir de uva albariño. La destilación se realiza mediante arrastre de vapor a ritmo lento y constante

Martín Codax Aguardiente blanco



Bodega:	Martín Codax
Tipo de producto:	Aguardiente
Peculiaridad:	Aguardiente obtenido a partir de uva albariño. La destilación se realiza mediante arrastre de vapor a ritmo lento y constante

Crema de arroz La Bomba del Delta



Bodega:	Lehmann
Tipo de producto:	Crema de arroz Bomba
Peculiaridad:	Única crema de arroz elaborada con arroz bomba del Delta del Ebro, con ingredientes naturales y sin lactosa

Bombón de arroz La Bomba del Delta



Bodega:	Lehmann
Tipo de producto:	Bombón de arroz Bomba
Peculiaridad:	Elaborado con cacao, avellanas y crema de arroz Bomba del Delta del Ebro

Lúa Licor Café Jamaica Blue Mountain



Bodega:	Viña Costeira
Tipo de producto:	Orujo de Galicia
Peculiaridad:	El café utilizado es el Jamaica Blue Mountain, considerado el mejor café del mundo. Se selecciona grano a grano para unirlos al orujo

Licor de Café Martín Codax



Bodega:	Martín Codax
Tipo de producto:	Orujo de uvas de albariño
Peculiaridad:	Sistema de destilación por arrastre de vapor. Se logra un ritmo lento y constante que hace aparecer los aromas más apreciados



VERMOUTH

Perucchi Gran Reserva



Bodega:	Perucchi
Tipo de producto:	Vermut
Peculiaridad:	Selección de vinos y mistelas macerados con 50 variedades de hierbas, frutas y raíces. Pequeño porcentaje de vermut de más de 150 años en cada botella

Perucchi Bianco



Bodega:	Perucchi
Tipo de producto:	Vermut
Peculiaridad:	Selección de vinos y mistelas macerados con 50 variedades de hierbas, frutas y raíces. Pequeño porcentaje de vermut de más de 150 años en cada botella

Vall de Gorgos Vermouth



Bodega:	Bodegas Xaló
Variedades uva:	100% Moscatel
Tipo de vino:	Vermouth
Peculiaridad:	Moscatel aromatizado con una selecta combinación de hierbas y especias



LAMBRUSCO

La Fagianella Rosado



Bodega:	La Fagianella
Variedades uva:	100% Lambrusco tinto
Tipo de vino:	Espumoso
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Elaborado por el método Charmat. Lambrusco dell'Emilia

La Colombara tinto



Bodega:	La Colombara
Variedades uva:	100% Lambrusco tinto
Tipo de vino:	Espumoso
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Elaborado por el método Charmat. Lambrusco dell'Emilia

SANGRÍA

Alma Atlántica Sangría Rosé



Bodega:	Martín Códax
Variedades uva:	100% Mencía
Tipo de vino:	Tinto espumoso
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Primera sangría del Atlántico.

Castell de Palafolls



Bodega:	Scs. de F. Masens
Variedades uva:	Garnacha y Tempranillo
Tipo de vino:	Vino tinto con extracto de frutas
Tiempo de crianza:	Vino joven
Peculiaridad:	Extractos naturales de frutas cítricas

AGUA

San Pellegrino

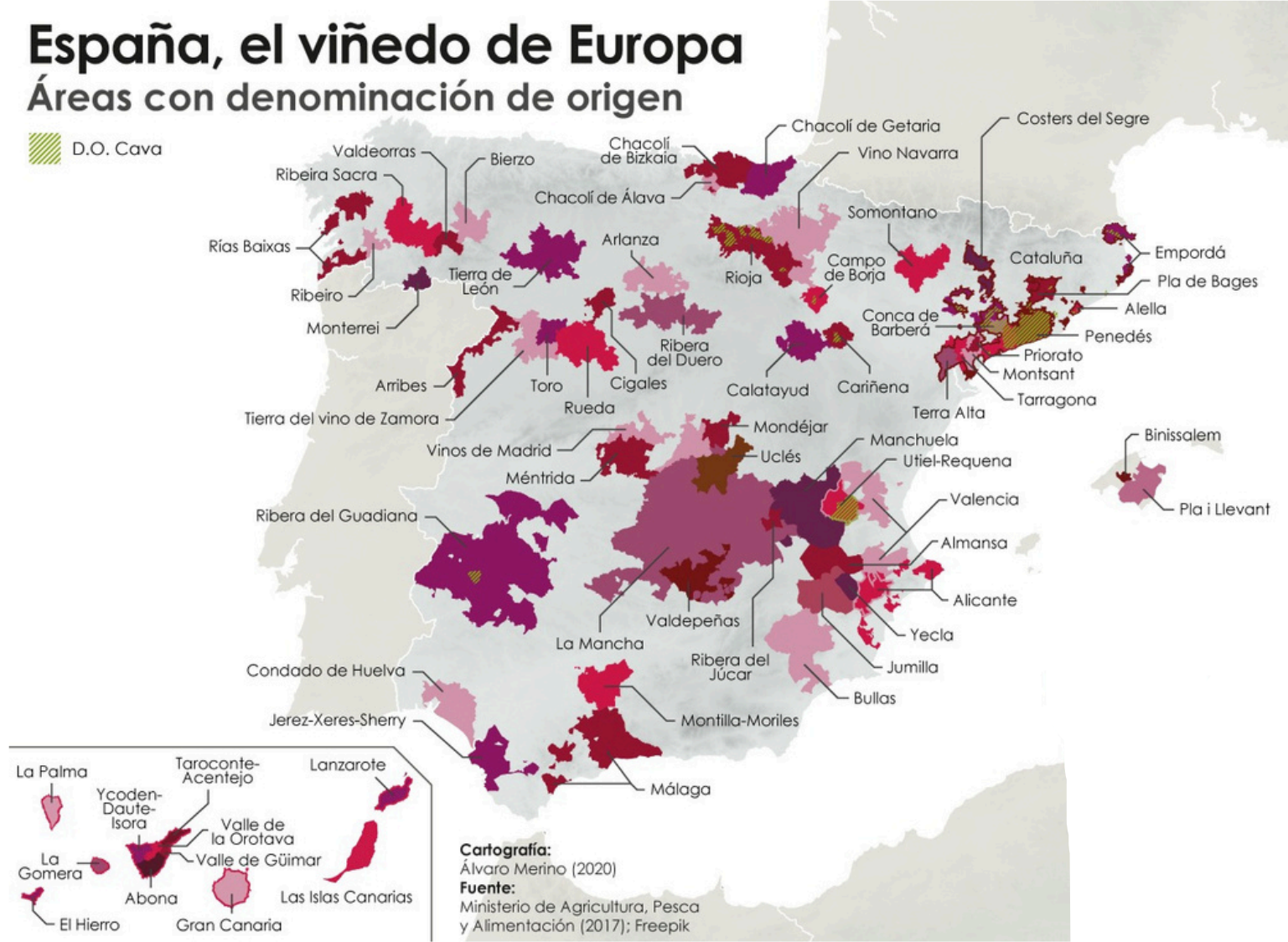


Bodega:	San Pellegrino
Tipo de producto:	Agua mineral natural
Peculiaridad:	Agua con alto contenido en minerales. Brota de un manantial de los Alpes italianos.

España, el viñedo de Europa

Áreas con denominación de origen

 D.O. Cava



SUPERFICIE PLANTADA DE UVA DE VINIFICACIÓN EN ESPAÑA EN 2020

VARIEDADES BLANCAS

OTRAS BLANCAS

AIRÉN

RESTO DE COMUNIDADES 2%

MACABEO

CASTILLA LA MANCHA 98%

BLANCAS 453.349 Ha.

ESPAÑA 944.478 Ha.

TINTAS 491.129 Ha.

MONASTRELL
RESTO DE COMUNIDADES 15%

BOBAL

C. VALENCIANA 41%

CASTILLA LA MANCHA 59%

MURCIA 45%

RESTO DE COMUNIDADES 32%

CATALUÑA 13%

CASTILLA LA MANCHA 14%

ANDALUCÍA 19%

EXTREMADURA 22%

GALICIA 8%

CASTILLA Y LEÓN 6%

RESTO DE COMUNIDADES 23%

ARAGÓN 17%

CASTILLA LA MANCHA 48%

CASTILLA LA MANCHA 35%

CASTILLA Y LEÓN 16%

PAÍS VASCO 9%

RESTO DE COMUNIDADES 23%

CASTILLA LA MANCHA 30%

CATALUÑA 17%

GALICIA 12%

ARAGÓN 9%

RESTO DE COMUNIDADES 32%

CASTILLA LA MANCHA 35%

CATALUÑA 22%

EXTREMADURA 14%

RESTO DE COMUNIDADES 24%

CASTILLA Y LEÓN 73%

CASTILLA LA MANCHA 26%

RESTO DE COMUNIDADES 1%

VERDEJO

PARDINA

RESTO DE COMUNIDADES 14%

VARIEDADES TINTAS

OTRAS TINTAS

GARNACHA TINTA

TEMPRANILLO