



Catálogo de vinos en distribución 2015

Somos especialistas en hostelería, distribuimos toda clase de maquinaria y mobiliario de hostelería tanto nuevo como de segunda mano, mantelería, menaje, cristalería, vajilla, cubertería, artículos monouso, productos de limpieza y todo lo que necesitas para tu negocio.

— · —

Gestión integral de aperturas

Nos encargamos de asesorarte en la gestión de tu negocio.

— · —

Servicio técnico

Todas las marcas MovilFrit, Edesa, Fagor, Comersa, Coreco, Infrico, Lomi, ITV, Sammic, Eurast, Sayl, Dobra...

ABADENGO MALVASÍA 2014

D.O. Arribes

4'10 € + IVA. En cajas de 12 botellas.

Vino de las Arribes del Duero, Salamanca.
Monovarietal de Malvasía. Tiene un color amarillo pálido con reflejos dorados muy limpio y brillante. En nariz presenta aromas a frutas frescas como pera, manzana, pomelo seguido de notas de flor de azahar. En boca sigue permaneciendo la fruta con un paso fácil y agradable frescor con un recorrido untuoso y fácil de beber.



PRINCIPE DE VIANA 2014.

Chardonnay fermentado en barrica.

D. O. Navarra.

4'20 € + IVA. En cajas de 12 botellas.

Promoción 11 botellas + 1 de regalo con un pedido mínimo de de 5 cajas

De gran expresividad, con intensos aromas de carácter tropical como la piña y el plátano, que se encuentran acompañados por notas de frutas cítricas como la lima y el limón, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica.



AVENENCIA VERDEJO 2013

D.O. Rueda

5'00 € + IVA .

Verdejo con 3 meses en barrica francesa.

Vinificado en la bodega de Felix Lorenzo Cachazo en Pozaldez, procedente de viñas viejas de mas de 50 años en vaso. En nariz muestra potencia y alta intensidad, aromas herbaceos, melocotón, membrillo y frutas exóticas como piña y maracuyá. En boca es elegante y estructurado, frutal y untuoso, con buena acidez y algún resto carbónico que aporta frescura, de largo final.



CATTUS 2011

D.O. Rioja

6'50 € + IVA .

Crianza de Tempranillo y Graciano.

Elaborado con maceración prefermentativa en frío durante 48 horas. Maceración durante 15 días. Descubre directo a barricas de roble francés donde se realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 11 meses.

Limpio y brillante, de capa media-alta y color rojo-picota. Intensidad aromática media, recuerdos de regaliz, cítricos y fruta madura (membrillo, ciruela). En boca la entrada es delicada, con buen cuerpo y estructura debido a la buena maduración fenólica de la vendimia 2011, la presencia del roble es muy discreta.

Buen compañero de carnes a la brasa, arroces, sobremesas, etc.



ANNUA RESERVA 2005

D.O. Rioja

12'00 € + IVA .

Viñedos viejos, más de 70 años situados en las estribaciones de La Sierra de Cantabria a 600 m de altitud en Elciego

90% Tempranillo y 10% Garnacha, Mazuelo, Graciano. Vendimia seleccionada. Crianza de 18 meses en barrica nueva de Roble Francés.

De color rojo picota, capa alta, limpio y brillante. En nariz presenta aromas golosos de fruta roja, balsámicos, chocolate negro, equilibrados con la madera. En boca es fresco y carnoso con un final largo y poderoso.

Añada 2005 calificada en Rioja como Excelente.



ABADENGO CRIANZA 2010

D.O. Arribes - Variedad "Juan García"

6'30 € + IVA

Promoción de 5 cajas + 1 sin cargo (5'25 € + IVA)

Abadengo Magnum 2010

12'50 € + IVA con caja de madera.

Criado 12 meses en barrica francesa, posee color rojo cereza intenso, brillante y vivo, con aromas a frutos secos, tenues a mora, frambuesa y grosella que se ensamblan perfectamente con las notas especiadas de la madera en la que fue madurado durante doce meses. Gran equilibrio ácido y taninos suaves y dulces en moderada presencia. Carnoso y persistente en boca. De tanino más ligero y suave que la tempranillo de los Riojas o Riberas del Duero. Muy cómodo de beber.



GRAN ABADENGO. RESERVA 2006

D.O. Arribes - Variedad "Juan García".

14'50 € + IVA.

Es un vino monovarietal, procedente de viñedos únicos y madurado 18 meses en barricas de roble rumano de la más alta calidad.

De bonito color rojo intenso, brillante y vivo. Destacan en nariz los aromas delicados de frutos secos y especias, y un tenue avainillado de la madera que lo crió.

En boca la entrada es larga, cálida, untuosa y suave, con los taninos muy bien redondeados, suaves y casi dulces. Paso muy agradable, elegante, carnoso y persistente.

Muy buen ensamblaje entre alcohol y acidez. Postgusto largo y sabroso.



AVENENCIA TINTO ROBLE 2013

D.O. Ribera del Duero

100% Tempranillo (Tinta fina)

4'90 € + IVA .

8 meses de crianza en barrica francesa y americana

13% vol. alcohol

Viñas en Pesquera de Duero de suelo calizo de bajo rendimiento.

Buena potencia aromática con fruta roja, cítricos aromas florales de lilas y violetas. En boca resulta fresco, alegre y ligeramente ácido. Envolvente y carnoso, deja un final intenso y goloso.



AVENENCIA 12 MESES 2012

D.O. Ribera del Duero

6'50 € + IVA .

12 meses en barrica de roble francés y 12 meses de envejecimiento en botella. 13% vol. alcohol

Uvas procedente de cepas de más de 25 años de la finca "El Vallejo" cerca de la Horra en la "Milla de Oro" de la Ribera del Duero,

Intenso en nariz, presenta frutas roja maduras y tonos tostados de toffe y café. En boca es esestructurado, carnoso con taninos maduros y pulidos, goloso y de paso denso y envolvente, de largo final



AVENENCIA 16 MESES 2011

D.O. Ribera del Duero

8'50 € + IVA .

16 meses en barrica de roble francés y americano y 16 meses de envejecimiento en botella. 13% vol. alcohol

Uvas procedente de cepas de más de 25 años de la finca "El Rastrillo" en Pesquera de Duero.

En nariz es complejo y elegante con finos aromas de frutas rojas y negras sobre un sutil fondo de madera noble. En boca se muestra sabroso y algo tánico con un largo funal fructuoso equilibrado y sedoso largo postgusto con matizaes torstados de toffe y café



TERRACUM 26 MESES 2005

D.O. Ribera del Duero

19'00 € + IVA .

26 meses en barrica nueva americana y francesa y 30 meses de envejecimiento en botella. 13% vol. alcohol

Uvas procedente de cepas de más de 25 años de la finca "Pisarrosas" en Pesquera de Duero,

Aromas complejos muy finos potentes y elegantes de fruta roja y negra compotada, recuerdos lacteos, balsámicos y especiados sobre un elegante fondo de madera. En boca es sabroso con taninos redondos y un expresivo final frutal largo que también deja un afinado matiz tostado.



TERRACUM 36 MESES 2008

D.O. Ribera del Duero

39'00 € + IVA .

36 meses en barrica nueva americana y francesa y 30 meses de envejecimiento en botella. 13% vol. alcohol

Uvas procedente de cepas de más de 25 años de la finca "Pisarrosas" en Pesquera de Duero,

Aromas complejos muy finos potentes y elegantes de fruta roja y negra madura, delicados tono láctico, también presenta aromas balsámicos y especiados sobre un muy bien integrado fondo de madera., Muy sedoso y sabroso en boca con taninos redondos y un expresivo final frutal largo que también deja un agradable matiz tostado.



ASTRALES 2011

D.O. Ribera del Duero.

16'60 € + IVA.

Promo de 5 cajas (6 ud.) +1 sin cargo (13'83€ + IVA)

Tinto Fino procedente de diversos pagos de Anguix de edades comprendidas entre los 25 y los 80 años. Crianza de 22 meses en barricas de roble francés. Este vino lo elaboró Eduardo García, (Mauro, MAurodos y Leda). De color picota profundo con ribete granate, con aromas de fruta fresca, manzana caramelizada, natas, bollería recién horneada, flores, eucalipto, caramelo rojo y nobles notas de su crianza: elegantes maderas, especiados, ahumados, hoja de tabaco. Elegante, con intensidad y complejidad. En boca resulta muy sabroso y vivo, carnoso, equilibrado, con gran estructura y amplitud



ASTRALES CHRISTINA 2012

D.O. Ribera del Duero.

22'50 € + IVA.

18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino. Gran añada en calidad y cantidad moderada. destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados, minerales y tostados, con un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos.



BRUÑAL 2005

D.O. Arribes

65 € + IVA. Botellas sueltas.

A partir de 6 Botellas, 60 € + IVA

Vino de color cereza intenso con ribetes amarillos, estable, limpio y brillante. En nariz destaca un buen tueste de la madera, que exhala notas de cacao y minerales grafito y sílex. En el fondo se percibe una muy buena madurez de su carácter frutal que recuerda a ciertas cerezas en licor y frutas silvestres. En boca tiene una entrada elegante y a la vez potente, se manifiesta mucha carga frutal (grosella, mora), tostados pasificados, muy buen roble y una gran carnosidad. Sabroso y largo en postgusto.

Vino exclusivo mundial, de la variedad "Bruñal", solo se producen 1600 botellas por añada. Un capricho, para personas iniciadas en el vino que quieren probar algo distinto.



CHAMPAGNE LALLIER, GRANDE RÉSERVE. GRAND CRU.

26 € + IVA.

Elegancia y carácter, elaborado con un 65% de Pinot Noir y un 35% de Chardonnay presenta la identidad del "Terroir" de Aÿ en "la Grande Vallée" del Rio Marne. Resulta ideal como aperitivo o durante toda la comida.



CHAMPAGNE LALLIER, BRUT ROSÉ. GRAND CRU

29 € + IVA.

Elegantísimo Rosé de color pálido, elaborado con un 80% de Pinot Noir y un 20% de Chardonnay, presenta una llamativa nariz de frutas rojas frescas. Viveza y elegancia embotellada.



Consúltenos sin compromiso sobre accesorios para el servicio del vino, disponemos de la más amplia gama de cristalería con la posibilidad de personalizarla de forma exclusiva.

