

D.O. RIOJA



SOLABAL CRIANZA

Composición:
100% tempranillo.
18 meses de barrica.
Vino de capa alta y
aromas intensos.



SOLABAL CRIANZA

½ litro

Composición:
100% tempranillo.
18 meses en barrica.
Formato ½ litro ideal para
dos personas o segunda
botella.



ESCULLE DE SOLABAL

Alta expresión.
Composición:
100% tempranillo.
16 meses de barrica.
92 puntos Parkert.



SOLABAL RESERVA

Composición:
100 % tempranillo.
24 meses de barrica.
Color cereza de capa alta
y aromas intensos.
90 puntos Parkert.



VALA DE SOLABAL

Alta expresión
Composición:
100% tempranillo.
24 meses barrica.



Denominación de Origen Rioja. MUÑARRATE DE SOLABAL

Composición: 95%
tempranillo y 5% Viura.
Maceración carbónica.
Color rubí intenso.

D.O. RIOJA



BASAGOITI **Rioja Crianza**

Composición:
100% tempranillo.
Las cepas oscilan entre
20-25 años.
Crianza en barrica al
menos durante 12 meses.



BASAGOITI ½ litro **Rioja Crianza**

Composición:
100% tempranillo.
Crianza en barrica al
menos durante 12 meses.



BASAGOITI MAGNUM **Rioja Crianza**

Composición:
100% tempranillo.
Formato especial para
contadas celebraciones.



NABARI **Rioja joven**

Composición:
100% tempranillo.
Vino joven, con mucha
estructura, aromas y
color intenso.



MONTEGARU **Rioja Crianza**

Composición:
100% tempranillo
Crianza en 12 meses
de barrica.



MONTEGARU **Rioja joven**

Composición:
100% tempranillo.

D.O. RIBERA DE DUERO



TIONIO

Composición: 100 % tinta fina o tinta del país.
Crianza en barrica nueva de roble francés Allier fino, al menos durante 16 meses.



TIONIO MAGNUM

Composición: 100 % tinta fina o tinta del país.
Crianza en barrica nueva de roble francés Allier fino, al menos durante 16 meses.



AUSTUM ½ litro

Composición: 100% tinta fina.
Crianza en barrica de roble francés Allier fino.



AUSTUM

Composición: 100% tinta fina o tinta del país.
Crianza en barrica de roble francés Allier fino.



CALLEJO ROBLE

Composición: Tempranillo 100%.
6 meses en barrica de roble francés.



CALLEJO CRIANZA

Composición: Tempranillo 100%.
12 meses de crianza en barrica de roble francés.



CALLEJO RESERVA

Composición: Tempranillo 100%.
18 meses en barrica bordelesa de roble francés.



CALLEJO SELECCIÓN DE VIÑEDOS DE LA FAMILIA

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y crianza de 15 meses en la misma barrica.

D.O. ALELLA

MARQUÉS DE ALELLA



AUSTUM VERDEJO

Composición:
100% verdejo.
D.O. Rueda.



ALLIER 110 ANIVERSARIO

Composición:
100% Chardonnay.
Vendimia manual,
fermentación y crianza
en barrica nueva allier.



PANSA BLANCA

Composición:
100% pansa blanca.
Elaborado con las mejores
uvas de la zona.
Prensado de uva entera.



MARQUÉS DE ALELLA

Composición:
100% pansa blanca.
Prensado con la uva
entera y fermentado muy
lentamente.



MARQUÉS DE ALELLA VGR

Compsición:
100% pansa blanca.
Fermentación muy
Lenta sobre lías finas en
depósito de acero inox.
y en barricas de roble
francés.



ACOT ROSADO

Composición:
100% syrah.
Vendimiado a finales de
agosto, seleccionando
una sola finca, por lo que
la producción se limita a
8.000 botellas.

VARIAS DENOMINACIONES DE ORIGEN



TRASLANZAS D.O. Cigales

Composición:
100% tempranillo.
Alta expresión.
Fermentación
maloláctica en barrica. No
estabilizado ni clarificado.



LA ZORRA

Vinos de la Sierra de
Salamanca. Composición
80% Rufete y 20%
tempranillo. Crianza en
barrica nueva durante 6
meses.



SANTES NEGRE Portal del Montsant

Tempranillo 100%.
Viñas muy viejas.
8 meses de barrica
francés y americano.



BRUNUS 2008 Portal del Montsant

Cariñena 45%, Garnacha
35% y Syrah 20%.
Fermentación y crianza
en botas de roble francés
y americano de distintas
capacidades.



Portal del Montsant SANTES BLANC

Macabeo 100%
Viñas muy viejas y sin
crianza.



SANTBRU 2009 Portal del Montsant

Garnacha blanca 85%,
garnacha gris 15%
Un tercio criado en
barrica de roble francés
y dos tercios en tinas de
hormigón y inoxidable.

VARIAS DENOMINACIONES DE ORIGEN



SANTES ROSE
Portal del Montsant

Merlot 50% y Cabernet 50%.
Maceración pelicular en frío, posteriormente prensado y fermentado a baja temperatura.



BRUNUS ROSÉ
Portal del Montsant

Garnacha 100%.
Maceración peculiar en frío. Presado y fermentado a baja temperatura.



LAMBRUSCO

Procedente de Italia
Del' Emilia Dolce.
Vino Rosado.



SANTBRU 2007
Portal del Montsant

Cariñena 65%, Syrah 20%
y Garnacha 15%.
16 meses en barrica nueva de roble francés con las variedades por separado.

ESPUMOSOS DE MOSCATEL



REYMOS
Denominación de origen
Cheste

100% moscatel.
Espumoso valenciano de Moscatel.
7,5 ° alcohol



MARINA ESPUMOSO

Bodegas Bocopa
100% moscatel.
Fermentación natural, muy suave y agradable.
7 ° alcohol.

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

BODEGAS
ERCAVIO



LA PLAZUELA

80% cencibel
20% garnacha.
Alta expresión. Malolática en conos de cemento. Considerado como uno de los 15 mejores vinos de España.



LA MESETA

Composición: 50% tempranillo y 50% syrah.
8 meses de barrica.



ERCAVIO ROBLE

Composición:
100% tempranillo
5-8 meses de barrica.
91 puntos Parkert.

Disponibile también en formato de 3/8



ERCAVIO BLANCO

Composición:
100% airen.
Reconocido como uno de los mejores airenos de España.
Uva autóctona de la zona de la mancha.



ERCAVIO SELECCIÓN

Composición:
100% tempranillo.
Embotelladas sólo las mejores uvas en barricas especiales.
Botellas limitadas.



KLEINES GEWÜRZ

Composición
Gewürztraminer.
Vino dulce, hecho en el Palatinado alemán, mostrando un placer único.

D.O. CAVA



TITIANA PINOT NOIR

Elaborado con uva Pinot Noir directamente prensada. Fermentación a baja temperatura. Crianza en cavas hasta el momento óptimo de consumo.



PARXET ANIVERSARIO

Surge con motivo de los 75 años de vida de la bodega. Aroma intenso, floral y persistente. Sabor amplio y estructurado con notas tostadas.



PARXET BRUT RESERVA

Aparte de las uvas tradicionales, viene modificada por la presencia de la Pansa Blanca de la zona de Alella con lo que personaliza el coupage obtenido.



PARXET GRAN RESERVA MARÍA CABANNE

Vendimia manual, prensado de uva entera y fermentación a baja temperatura. Crianza un mínimo de 3 años.



PARXET BRUT NATURE

Expedido al mercado sin adición de azúcar. Brut nature completo. Vendimia manual a prensando uva entera.



PARXET CUVÉE DESSERT

Espumoso semidulce, indicado principalmente para postres. Formato de 375 ml.

D.O. RUEDA



BODEGAS CASTELO DE MEDINA



CASTELO DE MEDINA VERDEJO

Composición:
100% verdejo



CASTELO SAUVIGNON BLANC

Composición:
100% Sauvignon blanc



REAL CASTELO

Composición: 85%
verdejo y 15% Sauvignon
blanc.
Mejor vino blanco 2009
Nariz de Oro.



CASTELO NOBLE

Composición: 85%
verdejo y 15% sauvignon
Blanc.
Fermentado en barrica
durante 6 meses.



CASTELO LA DEHESA

Composición: 50%
verdejo y 50% entre
Sauvignon blanc y Viura.



CASTELO AMBAR

Composición: 100%
Sauvignon-blanc.
Procedente de vendimia
tardía. Semidulce.



VEGA BUSIEL

Composición:
tempranillo 100%
6 meses en barrica de
roble.
Vino de la tierra de Cyl.



CASTEL BURGO

Espumoso de rueda.
Brut nature.

AGUARDIENTES, LICORES, SALES Y ESPECIAS



ARGUARDENTEIRO

Aguardiente de Orujo gallego.
Orujo blanco
doble destilación.



ARGUARDENTEIRO

Orujo de Hierbas.
Botella de litro.
Garantizamos el 65%
de orujo.



LICOR DE LIMÓN

Orujo de limón al 30%.
Orujo blanco macerado
con cáscara de limón.



LICOR DE MIEL

Orujo con miel casera
gallega.



CREMA DE ORUJO

700 mg. de crema
de leche holandesa



LICOR DE CAFÉ

Orujo macerado con café.



Sal en escamas y especias

Limón, mediterránea, oriental, Chilli, Boletus, Pimentón, Diabla,
negra, himalaya, aceitunas, azul de Persia...



ACEITE DE OLIVA VIRGEN ERCAVIO

70% cornicabra
15% picual
15% arbequina.
Sedimentación
natural.
0,3° de acidez

EMBUTIDOS

MONTARAZ



Una obra maestra

Tiempo y experiencia actúan de manera conjunta para dar a nuestro Jamón Ibérico de Bellota el sabor y aroma diferente.

Desde hace más de 125 años, elaboramos artesanalmente nuestro embutidos de máxima calidad.

Deliciosas, brillantes, jugosas y aromáticas, así es cada lámina de Montaraz.

Presentaciones especiales en todos los productos