



sommelier

EXPRESS

Te invitamos a visitar nuestra página web para estar informados de todas las novedades: **WWW.SOMMELIEREXPRESS.COM**

“Nos identificamos con las bodegas que comercializamos. Somos parte de ellas”



SOMMELIER EXPRESS nace en 2008 con el objetivo de comercializar y distribuir en Valencia y provincia vinos con encanto, en busca de variedades y procesos poco conocidos, bodegas familiares con poso e historia y proyectos vinícolas más pendientes de la calidad del producto que de la cantidad. Uno de los pilares del proyecto es reducir el espacio entre la elaboración del vino y su consumo. Para ello, el equipo de Sommelier Express se postula como un perfecto intermediario para aquellas bodegas que quieran diferenciar su producto. La intención: que el apego a la tierra y el cuidado del agricultor, que el terroir, en definitiva, también esté presente en la distribución.



Elegir una botella de vino adecuada para cada situación depende de multitud de factores. Cada personalidad, cada momento, demanda un vino muy determinado.

Qué difícil armonizar la experiencia sensorial, los recovecos de la vista, el olfato y el gusto, con la experiencia del conocimiento, la sabiduría de la tradición y la técnica de la innovación. Los vinos son el resultado de la conjugación de multitud de factores: clima, latitud, horas de luz, temperatura, altitud, región.. Descubrir un vino con encanto es, por tanto, una experiencia única y para el equipo de Sommelier Express una forma de vida.





CASA LOS FRAILES

Bodegas Los Frailes toma su nombre del pago donde se encuentra, Casa los Frailes (Cals Frares), que perteneció a la orden de los jesuitas. Al ser expulsados de España en 1767, un antepasado de la familia Velázquez adquirió la finca, los viñedos y la bodega. Fieles a sus raíces y al empeño por innovar y redescubrir la expresividad de la variedad autóctona monastrell, esta familia ha impulsado un ambicioso proyecto. Bodegas Los Frailes comprende 162 hectáreas de viñedo, bosque y olivar. Se encuentra en la provincia de Valencia, a 80 kilómetros del Mediterráneo y 700 metros de altitud. Enclavada en el maravilloso paraje de “Els Alforins”, en la comarca valenciana de la Vall d’Albaida. Una ubicación que le confiere una expresión única a los vinos por su carácter mediterráneo y sus suelos franco arenosos. El enclave recoge la excelencia de los suelos de una comarca de interior con arenas y legamos, y un clima a caballo entre continental y mediterráneo. Trabajan bajo los parámetros de la agricultura ecológica.



BLANC DE TRILOGÍA sauvignon
blanc, muscat y verdil



BIOLÓGIA
monastrell y syrah



TRILOGÍA
:monastrell, cabernet sauvignon y tempranillo



LOS FRAILES
ROSADO
monastrell



LOS FRAILES
MONASTRELL



LOS FRAILES
BARRICA
monastrell y garna-
cha tintorera



LA DANZA DE LA MOMA
monastrell y mar-selan



LOS FRAILES
1771 MONASTRELL



LOS FRAILES CALIZA
monastrell



LOS FRAILES DOLOMITAS
monastrell



LOS FRAILES RUBIFICADO
garnacha tintorera



Variedad: 100% Monastrell
Rendimiento: 600 kg /hectárea.
Agricultura de secano, ecológica y
biodinámica



Variedad: 100% Moscatell
Rendimiento: 400/hectárea.
Agricultura de secano, ecológica y
biodinámica



VEGALFARO

En 1999 Andrés Valiente decide la construcción de Bodegas Vegalfaro para embotellar sus propios vinos junto con su hijo Rodolfo, actual director técnico de la bodega. Siempre fieles a su manera de entender el vino, no se han dejado llevar por las modas. Bordeando los viñedos de esta bodega ubicada en el interior de la provincia de Valencia, en la comarca de la Plana de Requena-Utiel, se descubrió recientemente una zona donde hace 3000 años los antiguos iberos producían vino. En el siglo V a.C. pisaban las uvas en dos pilas excavadas en la roca en una zona llamada Caprasia, "la tierra de las cabras". Por la variedad de sus suelos, sus distintas orientaciones y la altitud sobre el nivel del mar, que oscila entre los 600 y los 900 metros, favorece que la vid encuentre su hábitat ideal para la elaboración de vinos. En este territorio la bobal es la reina, pero también se consiguen vinos de excelente calidad con merlot, tempranillo, chardonnay o sauvignon blanc, variedades de vid que se trabajan en Bodegas Vegalfaro.



CAPRASIA ROSADO
bobal y merlot



CAPRASIA
ROBLE
merlot y bobal



CAPRASIA
chardonnay,
macabeo



CAPRASIA
BOBAL



CAVA CAPRASIA
BRUT NATURE



CAVA
VEGALFARO
BRUT NATURE
RESERVA
chardonnay y
macabeo



PASAMONTE
Garnacha
tintorera

PAGO DE LOS BALAGUESES



Ubicada en Requena (Valencia), es uno de los proyectos más innovadores y dinámicos de la Comunitat Valenciana. Cuentan desde el 2011 con el marchamo de Denominación de Origen Protegida Vino de Pago. Proceden de tres parcelas completamente aisladas en enclaves muy particulares que suman un total de 18 hectáreas, donde el entorno natural del viñedo contribuye a la calidad de los vinos. Los alrededores de la finca cuentan con bosques de pinos, cultivos de almendros, olivos, y plantas aromáticas como el tomillo, el romero y la lavanda. Este entorno particular ayuda al cultivo ecológico de la vid. Los bosques y árboles frutales constituyen zonas acogedoras para una micro fauna variada que facilita la polinización y la regulación de los depredadores de la vid y de la uva sin necesidad de utilizar pesticidas. Además, la vegetación que rodea las parcelas constituye una barrera física natural contra la propagación de enfermedades que actúan en el viñedo, debido a que son enclaves aislados.



PAGO DE LOS BALAGUESES
CHARDONNAY



PAGO DE LOS BALAGUESES
GARNACHA TINTORERA



PAGO DE LOS BALAGUESES
SYRAH



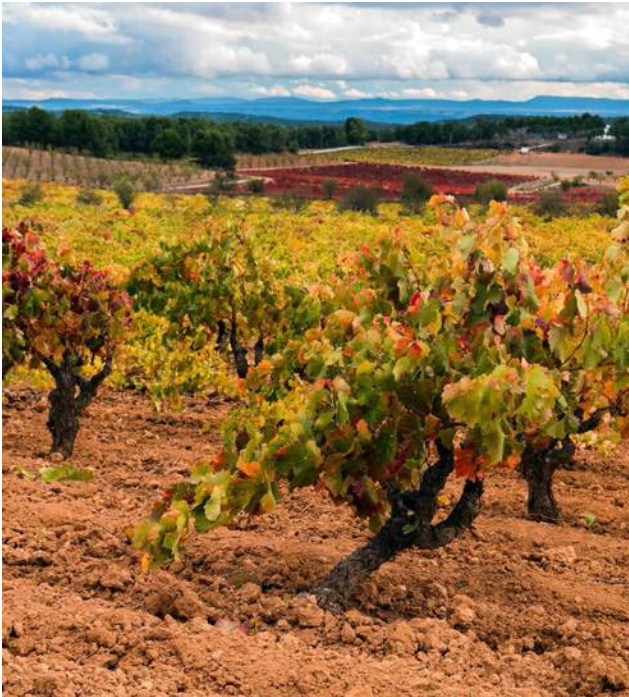
LOS ALTOS DE LOS BALAGUESES Syrah,
garnacha tintorera



LOALTO

El manejo de cultivo es respetuoso con el medio ambiente. Evitamos el uso de productos químicos de síntesis con la finalidad de no interferir en la meso y microbiota del suelo para tener un suelo vivo que exprese las características del terruño. El abonado es de tipo orgánico de origen animal y preparados biodinámicos con la finalidad de revitalizar el suelo y llenarlo de biodiversidad. «La parcela será diferente, única, y esa diferenciación es lo que queremos encerrar en una botella de vino».

El sistema de elaboración es de mínima intervención con tal de que se exprese únicamente la característica del paraje, utilizando los sistemas de elaboración y envejecimiento para obtener la mayor tipicidad posible.



LOALTO TARDANA



LOALTO GARNACHA



LOALTO BOBAL



LOALTO

PAISAJE Y ENTORNO BIODIVERSIDAD

MEDITERRÁNEO

SOSTENIBLE Y RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE OBSERVACIÓN, CONOCIMIENTO, PUREZA VARIEDADES ANCESTRALES

CULTURA ANCESTRAL



LOALTO Parcela Guindal
garnacha tinta



LOALTO Parcela Los Alamos
garnacha blanca



LOALTO EXCEPCIONAL Magnum
bobal



PAZO DE SEÑORANS

Pazo Señoráns está enclavado en el valle del Salnés, en la D.O. Rías Baixas, provincia de Pontevedra (Galicia). Es un magnífico representante de las casas solariegas del siglo XVI. El Pazo y la bodega, propiedad inicialmente del matrimonio formado por Marisol Bueno y Javier Mareque (hoy ya en manos también de sus cuatro hijos), comienza su andadura vinícola en el año 1989, aunque el cultivo del viñedo se inicia anteriormente. Los vinos reflejan las características de la zona y las peculiaridades de la variedad

albariño. La bodega investiga cada año para mejorar el cultivo y la vendimia. El resultado: vinos honestos que ofrecen en boca lo que prometen en la nariz. El viñedo se caracteriza por la utilización de la parrá como sistema conductivo y por estar ubicado en localizaciones diferentes, todas cerca del mar. Se trata sobre todo de suelos de xabre. Las características climatológicas del entorno, unidas a la morfología de los suelos proporcionan uvas caracterizadas por el aroma y la frescura.



PAZO SEÑORANS



PAZO SEÑORANS
COLECCIÓN



PAZO SEÑORANS
SELECCIÓN DE AÑADA



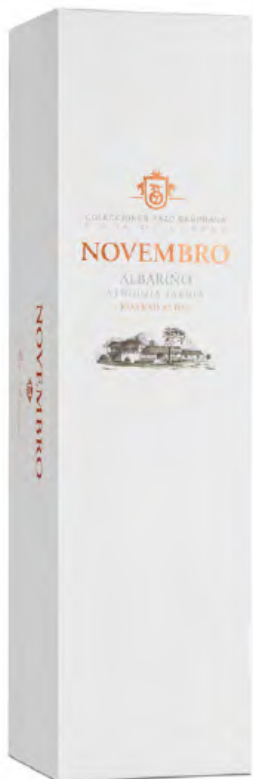
PAZO SEÑORANS TRAS LOS
MUROS 2017



SOL DE SEÑORANS 2012



PAZO DE SEÑORANS



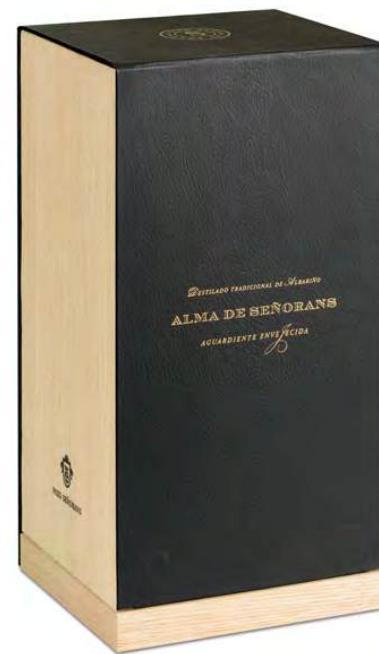
PAZO DE SEÑORANS
NOVEMBRO



PAZO SEÑORANS ORUJO
DE AGUARDIENTE



PAZO SEÑORANS
AGUARDIENTE
HIERBAS



ALMA DE SEÑORANS AGUARDIENTE



ADEGAS ELADIO PIÑEIRO

Eladio Piñeiro funda en 1983 Bodegas Mar de Frandes después de estar varios años elaborando vino Albariño, antes de que se concediera la Denominación de origen Rías Baixas. Nunca deseó una bodega de grandes dimensiones, pero siempre se obsesionó por elaborar un vino personal, y así nació una elaboración especial de mosto lágrima que presentó con la cosecha del 91 y una vestimenta única, botella de vidrio azul personalizada, lo que supuso una revolución. Posteriormente añadió en su etiqueta un mensaje oculto para el consumidor, el cual consistía en aparecer un galeón cuando el vino estaba a temperatura óptima para el consumo. La biodinámica tanto en el campo como en la bodega es el objetivo, practicando una viticultura de precisión, sin utilizar fitosinarios agresivos y respetando el entorno natural.



NOVOA
caíño



AMODIÑO LÍAS
TRES AÑADAS
Albariño



ENVIDIA COCHINA
Albariño



FRORE DE CARME
Albariño, crianza sobre sus
lías finas



LA OLA
Albariño



FRORE DE CARME MILLÉSIME
BRUT NATURE método ancestral
90% Albariño, 10% espadeiro



ALBAMAR

ALBAMAR es una bodega familiar que comenzó su andadura hace 25 años vinculada al cuidado de los viñedos y elaboración de albariños de carácter único y personalidad especial. En el año 2006 toma las riendas de la bodega uno de sus hijos: Xurxo Alba Padín. A partir de ese momento se bautiza el negocio con el nombre de Bodegas Albamar, fusión del apellido de la familiar y la proximidad de sus viñedos al mar, y se integra en la D.O. Rías Baixas, Subzona de O Salnés.



ALBAMAR



ALBAMAR PEPE LUIS



ALBAMAR PAI



ALBAMAR NAI



FUSCO



ALBAMAR FINCA O
PEREIRO



CEIBO



ALBAMAR 69@



ALBAMAR O SEBAL



ALBAMAR ALBINO



ALBAMAR CLARETE



ALBAMAR ANCESTRAL

Fulcro

FULCRO es una bodega pequeña que produce no más de 30.000 botellas, consideran que eso les aporta la ventaja de poder elaborar el vino que les gusta. Prevalece la calidad sobre la cantidad, convencidos de que la clave del éxito es crecer poco a poco manteniéndose fieles a su estilo.

Elaboran vinos muy personales, buscan preservar la frescura de la variedad, evitando para ello la fermentación maloláctica. Estudian con detenimiento los suelos y su composición, apostando por aquellos que puedan aportar características minerales a los vinos, como el granito o el xisto. Para Bodegas Fulcro lo esencial es la mínima intervención, para dar con la máxima expresión del terruño y la experiencia de trabajo en el viñedo, donde empieza todo.

Sus viñedos se encuentran en diferentes fincas. Finca a Pedreira, ubicada en Meaño, tiene suelo granítico compacto, con mucho cuarzo y mica, buena pendiente y no trabajan el suelo desde hace siete años.

Finca a Xesteira es xisto descompuesto, se encuentra a 50 metros de una antigua mina de estaño. Las viñas tienen entre 45 y 67 años y se encuentran a menos de un kilómetro de la isla de Ons, en Sanxenxo.

Otras de sus fincas son Finca Fabaiños, una parcela de xisto con cepas de más de 200 años; Finca Cachada, una parcela de xisco muy desgastado y viñas de Albariño y Caiño; Finca O Castro, con suelos de xisto y arcilla; Finca O Cesteiro, con un suelo muy peculiar porque es justo donde acaba el granito y empieza el xisto y Finca Os Cerros, una parcela con suelos de arena pura donde se cultivan las viñas que darán un vino muy especial.



FULCRO A PEDREIRA
Albariño



FULCRO O EQUILIBRIO
Albariño



FULCRO ACESTEIRA
Albariño



FULCRO NAS DUNAS
Albariño



FULCRO ALIAXE
Caiño tinto,
espadeiro, loureiro

Veigamoura es un vino de la tierra.

VEIGAMOURA

Situados a 280 metros de altitud en el municipio Arbo, en la subzona de la Denominación de Origen Rías Baixas denominada **“Condado do Tea”**, los viñedos de Veigamoura se hallan en la ladera de una montaña mirando al Suroeste, al río Miño y al río Deva, que discurren kilómetros más abajo, y a las montañas del Parque Natural de Peneda-Geres, que muchos días de invierno muestran sus cimas nevadas.

Las viñas han echado raíces en un suelo superficial, poco fértil, sembrado de lascas de granito, que actúan como reguladoras de la temperatura e impiden la erosión de la tierra por las lluvias.

La composición del suelo, su nivel fertilidad y la situación de las parcelas son factores determinantes de las características organolépticas de Veigamoura. Otro es la climatología y lo cuidadosos que seamos en las labores de cultivo.



VEIGAMOURA 2021



VEIGAMOURA QUINQUENIO 2018



BODEGAS ANGEL SEQUEIROS

Los vinos de Ángel Sequeiros capturan las esencias de la uva albariño y revelan su mejor faceta con el paso de los años, manteniendo el carácter de sus orígenes.



EL TERROIR QUINTA GAVIÑEIRA

Ubiada en el Condado de Tea, comarca al sur de Pontevedra incluida dentro de la D.O. Rías Baixas, está muy cerca del río Miño, que hace frontera con Portugal. Fértil y de subsuelo granítico, orientado al sur y soleado desde el amanecer al anochecer, comprende 7,3 hectáreas de viñas de la variedad Albariño plantadas en 1985.



ANGEL SEQUEIROS FOUTRE
Albariño



ANGEL SEQUEIROS LIAS
Albariño



TERRAS DE LANTAÑO es una bodega familiar que elabora sus vinos con una única variedad de uva: albariño de las Rías Baixas.

Sus viñedos situados en el Valle del Salnés se encuentran en los municipios de Vilagarcía de Arousa, Vilanova de Arousa, Meis y Portas. Las condiciones óptimas de sus tierras y el clima propician la correcta maduración de la uva consiguiendo un adecuado equilibrio entre acidez y dulzor.

Viña Cartín fue fundada en el Valle del Salnés en 1977.

En 2003 Viña Cartín estrena instalaciones, cambiando su ubicación a una antigua bodega, rehabilitada desde el máximo respeto y buscando la conjugación de su carácter artesanal con las nuevas tecnologías y formas de elaboración.

Nuestros viñedos propios nos garantizan, en cantidad y calidad, la materia prima necesaria para elaborar nuestros vinos, que son procesados con los máximos cuidados y respeto desde el campo hasta la botella.



Ruta 49
Albariño



Viña Cartín
Albariño



Terras de Lantaño
Albariño

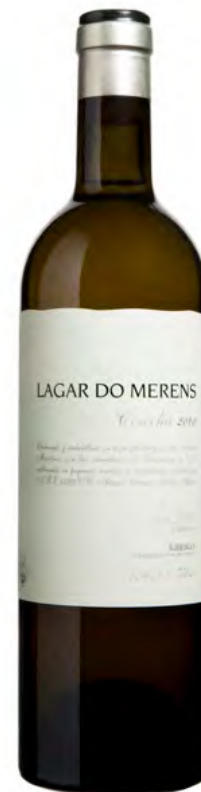


LAGAR DO MERENS

Fundada en el año 2001, en la localidad orensana de Castrelo de Miño, es una bodega antigua restaurada, en la que predomina la piedra y la madera, equipada con las últimas tecnologías en acero inoxidable y barricas nobles. Se trata de una bodega de colleiteiro con producción propia de 3.5 hectáreas de viñedo. Las variedades utilizadas son las autóctonas del Ribeiro: treixadura, godello, torrontés, loureira y lado. En la bodega se da prioridad al trabajo en viñedo para obtener la máxima calidad en sus uvas.

Está ubicada en un caminito estrecho de la pintoresca localidad de A Arnoia. Lagar do Merens es una pequeña joya, rodeada de muros de piedra, negros por el paso del tiempo, arrastrando sanas humedades, que vienen de antaño, ya que este lagar ha pasado de generación en generación. Trabajan con perfección las variedades autóctonas de la zona, lo que da como resultado unos vinos que tienen todo el carácter y los ingredientes para alcanzar la excelencia.

LM
LAGAR DO MERENS



LAGAR DO MERENS
COSECHA



EL CANTO DEL CUCO treixadura,
torrontés, godello, lado

LM
LAGAR DO MERENS



EL ESCONDITE
Caíño blanco,
godello



LAGAR DO MERENS SELECCIÓN DE
PARCELAS treixadura, lado, tarrantés y loureira



LAGAR DO MERENS LABRADOR
treixadura, lado, tarrantés y loureira



AMELIA 1946
Caíño longo,
ferrón



RAMON DO CASAR

Ramón do Casar es un proyecto que se arraiga en la tradición gallega, absorbiendo la forma en la que, en la Ribera del Miño, se han elaborado durante siglos los mejores vinos de Europa. Ramón, Etelvino y Javier González Sabucedo son los tres hermanos promotores de este proyecto, que recoge el relevo de varias generaciones de la familia dedicadas a la viticultura. Es Javier González quien se hace cargo de la bodega, aunque el proyecto también contó con el apoyo inversor de sus dos hermanos, empresarios en Venezuela. Las instalaciones, que ocupan una superficie de 2.500 metros cuadrados, están rodeadas de un viñado de 8 hectáreas, que plantaron en el año 2000.



RAMON DO CASAR
treixadura, godello y
albariño



RAMON DO CASAR TREIXADURA



RAMON DO CASAR NOBRE :
treixadura fdo barrica



RAMÓN DO CASAR
Godello



RAMON DO CASAR LENTO
treixadura cosecha tardía



PEPE CARRASCA
Treixadura



EL INCOMPRENDIDO
Treixadura



ARMAN FINCA ISABEL MILLAN
Brancellao, caíño longo, ferrol

MIXTURAS INDEPENDENT WINES



Mixtura Parajes es el nuevo proyecto del ex enólogo de Dominio de Bibeí, Gutier Seijo. Tras muchos años de trabajo en la prestigiosa bodega ha lanzado su propio proyecto que construye sobre la búsqueda y recuperación de viñedos históricos y sus variedades autóctonas. Gutier Seijo se instala en Esposende (Rivadavia), en el valle del Avia, en el corazón del Ribeiro donde rehabilita una bodega de los años 50, abandonada, creando un espacio arquitectónico único de materiales nobles como la piedra y la madera para trabajar en sus creaciones singulares.

Gutier selecciona viñedos históricos, con unas características especiales que él busca y, en este caso además, a pesar de que la procedencia de las uvas es de tres zonas distintas, tienen un nexo de unión evidente.

En total Gutier trabaja 3 Ha, algunos viñedos en propiedad y otros en régimen de alquiler y también compra uva a viticultores de confianza. De ellos 1,5 Ha en el valle del Avia, y otro tanto en el valle del Miño, con viñas en Valeixe (subzona de Condado de Tea en las Rías Baixas) y en Melgaço, al otro lado del valle, perteneciente a Portugal. Todas estas zonas que parecen tan distintas tienen una distancia de 15 km en línea recta y el río Miño en común.

La filosofía de Gutier en el viñedo se basa en la intervención lo más respetuosa posible en la vid y su biodiversidad. A día de hoy, las viñas de las tres zonas las trabaja en ecológico, algunas están certificadas y otras no. Es un tema que le preocupa especialmente en el Ribeiro, ya que el Ribeiro es una de las zonas vitícolas más complicadas para trabajar en ecológico, las pérdidas de cosecha en el Ribeiro son constantes debido a que hay una presión de hongos muy alta y la viabilidad económica es complicada. Sin embargo, su compromiso con obtener las mejores uvas le lleva a persistir en trabajar de esta manera.



MIX blanco



MIX tinto



MIXTURA blanco



MIXTURA GOLD
Treixadura y Albariño



MIXTURA GREEN
Albariño



MIXTURA RED
Caíño Longo



MIXTURA BLUE
Mencía

DOMINIO DO BIBEI +



DOMINIO DO BIBEI

Dominio Do Bibei es la más pura expresión de la tierra, el Valle de Bibei, en el corazón de la Ribeira Sacra (Galicia). Todo lo que rodea a las uvas es fundamental en el desarrollo del vino, todos esos elementos (el suelo, la vegetación, la cantidad de agua e incluso el cielo) se pueden paladear en un trago. De ahí su importancia. Tampoco se puede pasar por alto la implicación de las personas con esa tierra. En Dominio Do Bibei se trata de un grupo de gente cuyos orígenes están en ese terruño y al que la vida, tras hacer sus curvas y rectas, les ha devuelto. En Dominio Do Bibei conviven vides nuevas y viejas, dando lugar a hasta seis clases de tinto de la Ribeira Sacra, así como tres blancos. Todo unido en un viñedo de aparente desorden que abarca cotas desde los 200 metros hasta los 700, favoreciendo así a la variedad tinta y blanca frente al monocultivo imperante. Es por esto que los Dominio Do Bibei destilan esa elegancia y complejidad sin renunciar a la frescura, la fluidez o la jovialidad en según qué variedades.



LAPOLA
godello, albariño
y dona blanca



LACIMA
mencia



LAPENA
godello



LALAMA
mencia, brancellao,
mouratón, souson y
garnacha



LALUME
treixadura



DOMINIO DO BIBEI
brancellao y mouraton



Quinta da Muradella

Quinta da Muradella

Aunque su primer vino etiquetado (Alanda) salió al mercado en el año 2000, José Luis Mateo lleva trabajando y recuperando viejos viñedos en las escarpadas laderas que rodean Verín, al sur de Orense, desde 1991. El clima en la zona de Verín es prácticamente continental, con veranos e inviernos severos y un paisaje accidentado. Tiene suelos diversos que varían entre el granito descompuesto (sábrego), arcilla, pizarra o cuarzo, y altitudes que oscilan entre los 250 y 800 metros sobre el nivel del mar. Mateo trabaja en ecológico unas 20 hectáreas, de ellas 15 en propiedad, donde se encuentran multitud de variedades. Este elaborador, extremadamente exigente con la calidad de sus vinos, ha comprendido a base de experiencia, ensayo y error, cada resquicio de la viticultura de su región. Detrás de sus elaboraciones no hay un patrón, huye de los clichés y su estilo ha ido evolucionando con los años tendiendo hacia mezclas de variedades buscando frescura y equilibrio. Busca el carácter de las distintas zonas, donde la diferencia de variedades, microclimas y suelos le permiten elaborar una variedad caleidoscópica de vinos.



QUINTA MURADELLA ALANDA TINTO



QUINTA MURADELLA ALANDA BLANCO



QUINTA MURADELLA GORVIA TINTO



QUINTA MURADELLA BLANCO



QUINTA MURADELLA 2016



Adega O Cabalín

Vinos Auténticos de Valdeorras

Acompáñanos a O Cabalín, un hermoso paraje de la comarca de Valdeorras, provincia de Orense que encontraremos en una ladera muy inclinada, situada en un valle en V, a una altitud de entre 560 a 600 m.

La presencia de una abadía del S. XV en la zona, junto con la explotación aurífera romana de Las Médulas, son indicadores de la tradición histórica del cultivo de la vid en la zona.

Orientada al sur, con suelos de pizarra poco profundos, en la tradición oral y en la memoria vitícola de Valdeorras, tiene fama de producir vinos de mucha calidad.



A ESPEDRADA
godello



VILADEQUINTA
40% mencia, 10% garnacha tintorera, 20% merenzao, y el 30% restante, brancellao, sousón, caiño y ferrón



BASCOIS
40% Mencia, 20% merenzao, 10% garnacha tintorera, 30% restante: brancellao, grao negro, ferrón y sousón



A VALIGOTA
Mezcla de variedades tintas: mencia, brancellao, merenzao, ferrón, garnacha tintorera y otras



O CABALÍN
Mencia y garnacha tintorera en su mayor parte. Pequeños porcentajes de merenzao, sousón, brancellao y otras



ADEGA O CEPADO Situados al oriente Orensano e integrados en la denominación de origen Valdeorras.

Adegas O Cepado cuenta con viñedos de suelos arcillosos , pizarrosos y calizos. Estos suelos crean las mejores condiciones posibles para elaborar vinos de primer nivel.

Nuestras parcelas son la unión de viñedos de más de 30 años de antigüedad y nuevas plantaciones.

Finca A Devesa: espacio dedicado a la producción de la Variedad 100% Godello se encuentra ubicada en la ladera con microclima especial favoreciendo la maduración perfecta.

Finca Pradogrande: lugar donde se cultiva la variedad Godello con cepas de más de 30 años de antigüedad criadas en suelos calizos y arcillosos.

Finca Valdeseara: en ella se cuida la variedad Godello en un suelo calizo calcareo que hace posible un vino de máxima calidad.

Finca A Coronela: productora de la variedad Garnacha Tintorera Centenaria en un suelo arcilloso, pizarroso y calizo.



CEPADO
Godello



FINCA A DEVESA
Godello



FINCA A CORONELA
Garnacha tintorera



Bodegas Sampayolo es una pequeña bodega situada en el pueblo de Petín (Ourense). Uno de esos pueblo de la España vaciada con apenas 900 habitantes. A 20 kilómetros de la estación invernal de Manzaneda, y a 30 de las Médulas, la mina de Oro más grande del antiguo Imperio Romano y declarada patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1997. También pasa por sus viñas el Camino de Invierno (Camino de Santiago) y la antigua Ruta Romana VIA NOVA o Vía XVIII unía las poblaciones de Braga (Bracara Augusta) en Portugal y Astorga (Asturica Augusta).

Fundada en 2002, por Javier García, en la actualidad elabora unas 32.000 botellas entre sus tres variedades, Godello, Mencía y Garnacha.

Desde su creación intenta reflejar en cada uno de sus vinos, su amor por la naturaleza, conjugando tradición y técnicas innovadoras de tratamiento tanto en viña como en bodega, con tratamientos fitosanitarios lo más naturales posibles y ausencia total de pesticidas, glifosatos y herbicidas.

Desde 2014 está desarrollando varios proyectos de recuperación de viñedos abandonados, y con variedades autóctonas, a través de proyectos de micromecenazgo.



SAMPAYOLO
Godello



SAMPAYOLO
Mencia



SAMPAYOLO LAGRIMAS DE LOS
BANCALES DE OLIVEDO
Godello



SAMPAYOLO GARNACHA VELLA
DO CHIARA DO RAMIRIÑO

ANSELMO MENDES

Anselmo Mendes nació y se crió en Monção. Fue allí donde de niño se familiarizó con el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Ha sido con la variedad de uva conocida por Alvarinho (la hermana de la Albariño) ubicada en las zonas de Monção y Melgaço, que el enólogo Anselmo Mendes comenzó produciendo sus vinos en 1998. En la actualidad, es a partir de 3 variedades de uva y en 3 zonas de la región demarcada por el Vinho Verde que desarrolla su trabajo como productor. Sin embargo es con el Alvarinho, su variedad preferida y aquella en la que más tiempo y dedicación ha invertido, intentando aprovechar su carácter natural buscando su máximo potencial.



MUROS
ANTIGUOS
Alvarinho



MUROS ANTIGUOS
Loureiro



ALVARINHO CONTACTO



El verdejo
con alma

Somos una empresa familiar de larga tradición vitícola acogido a la D.O. Rueda

Vinos con personalidad, elaborados con materia prima proveniente de cepas prefiloxéricas cultivadas desde hace siglos en un terrenos arenosos que combinados con la adversa climatología de la zona con veranos cortos, con grandes oscilaciones térmicas y baja pluviometría e inviernos muy fríos propician unas cosechas escasas pero de gran calidad.

Nuestra bodega cuenta con la ultima tecnologia para el cuidado de los mostos y posterio-res vinos, ya que contamos con filtracion tangencial, equipos de frio para la estabilizacion por frio de los vinos (siendo la estabilizacion mas natural y menos agresiva, ya que no se usa ningun tipo de agente quimico), inertizacion de todos los procesos desde la recepcion de la uva-mosto hasta el embotellado. Asi mismo tenemos proyectos de I+D, nuestros depositos estan sensorizados para controlar de manera rapida y exacta todos los cambios que se produce en el mosto durante la fermentacion, asi como el estudio de las reduccio-nes.



ANIMOSO



CHAPIRETE SELECCION LIAS



CHAPIRETE PREFILOXÉRICO



UKAN

UKAN es un nuevo proyecto en Rioja Alavesa liderado por la familia Eguren Kertudo.

Koldo Eguren, quinta generación de la familia, lidera este proyecto con el que busca trasladar el paisaje de Rioja Alavesa a un gran vino utilizando lo aprendido de las generaciones anteriores e incorporando la visión joven y contemporánea que ha adquirido en su trayectoria profesional.

Se trata de una bodega de pequeño tamaño que sigue el modelo bordelés y se centra en la elaboración de dos vinos que se producen en cantidades limitadas.

La base del proyecto se encuentra en el viñedo; donde se lleva a cabo una viticultura a medida y sostenible que interpreta cada viña de manera individual. El cuidado por el detalle se extiende al proceso de elaboración, totalmente artesanal, llevado a cabo en sus instalaciones situadas Laguardia.



SENDEROS DE UKAN



UKAN



REMÍREZ DE GANUZA

Fundada en 1989, Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza, y desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

La bodega está ubicada en el centro de Samaniego, Álava. Los viñedos se componen de más de 80 hectáreas de tempranillo, graciano, viura y malvasía. Están repartidos

en seis localidades de la Sierra Cantabria: Samaniego, Leza, Elciego, San Vicente de la Sonsierra, Laguardia y Ábalos. En todas ellas se ha tenido en cuenta para su selección el hábitat, el microclima, la orientación de las parcelas, la baja productividad de las cepas y la edad del viñedo, siendo la edad media de las cepas de 50 años. Esta amplia superficie de terreno permite el autoabastecimiento de uva de la máxima calidad.



Remírez de Ganuza



REMIREZ DE GANUZA BLANCO
RESERVA



REMIREZ DE GANUZA GRAN RESERVA BLANCO
OLAGAR



ERRE PUNTO



Remírez de Ganuza



FINCAS DE GANUZA
RESERVA



VIÑA COQUETA



REMIREZ DE GANUZA
RESERVA



REMIREZ DE GANUZA
GRAN RESERVA



TRASNOCHO



Remírez de Ganuza



REMIREZ DE GANUZA
IRAILA



MARÍA REMIREZ DE
GANUZA



REMIREZ DE
GANUZA UV 2022



MARTÍNEZ LACUESTA

Una Bodega Centenaria siempre en manos de la misma familia Martínez Lacuesta y Haro. Desde 1895, nuestra familia, nuestra bodega y nuestros vinos han vivido la misma vida. Una vida marcada por el compromiso con un lugar y con una tradición que nos ha impulsado durante todo este tiempo para llegar hasta aquí. Hoy somos los mismos y estamos en el mismo lugar. Somos partícipes, protagonistas y embajadores de la historia verdadera de una tierra ligada por siempre al vino. De la historia verdadera del vino de Rioja.



MARTÍNEZ LACUESTA
TEMPRANILLO BLANCO



MARTÍNEZ LACUESTA VIURA
FDO BARRICA



MARTÍNEZ LACUESTA
SELECTO CRIANZA



MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA



MARTÍNEZ LACUESTA
HINIA



MARTÍNEZ LACUESTA HINIA
RESERVA BLANCO



MARTÍNEZ LACUESTA
COLECCIÓN FAMILIA



MARTINEZ LACUESTA
LA SUCURSAL



CAMPEADOR BLANCO viura



CAMPEADOR RESERVA



CAMPEADOR GARNACHA



Juan Antonio Leza, ingeniero y licenciado en Enología, prestigioso consultor del sector vinícola, se dedica hace más de 20 años a la consultoría agro en el ámbito técnico. Ha decidido apostar por su viñedo y elaborar un vino con su propia uva: PICA ZABAL. Los vinos ecológicos provienen de una viña vieja, que en 2022 cumplió 50 años. Es una viña plantada en vaso, al estilo tradicional con mezcla de variedades blancas y tintas. La viña, ubicada en el paraje PICA ZABAL, pertenece a la localidad de Zarratón (a 3 km de Haro, en la parte noroccidental), es de suelo pobre, calcáreo, poco profundo y de páramo (Alto de la Zaballa).



PICA ZABAL blanco
tempranillo blanco, sauvignon blanc y
Maturana blanca



PICA ZABAL tinto
graciano, tempranillo, maturana tinta



BODEGAS GÓMEZ CRUZADO

BARRIO DE LA ESTACIÓN, RIOJA ALTA, DESDE 1886

Gómez Cruzado es una casa centenaria ubicada en Haro. Fundada en 1886, es hoy la bodega boutique del Barrio de la Estación. Un equipo joven que apuesta por el estilo de "vino fino" tradicional de Rioja. El corazón de nuestro proyecto es el viñedo de Rioja Alta y Alavesa, mayoritariamente vasos viejos asentados en los principales terroirs de la DOC Rioja. Nuestro compromiso inalterable es el de preservar el paisaje vitícola tradicional y su valor como patrimonio cultural.



Frescura, respeto por la fruta, sutileza, elegancia, equilibrio y tipicidad definen nuestros vinos. El punto de partida de la calidad de los vinos de Gómez Cruzado es el viñedo que conforma el paisaje tradicional, formado por pequeños mazuelos de viñedo viejo cultivado en las zonas más altas de Rioja alta y Alavesa, allí donde es posible elaborar grandes vinos con apego al terruño. Un patrimonio que proviene de la técnica ancestral de una viticultura sostenible y razonada. Los vinos de Gómez Cruzado nacen así en el viñedo con una mezcla de uvas de las casi 100 diferentes parcelas controladas, repartidas en tres zonas perfectamente definidas.

Gómez Cruzado

HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886



GÓMEZ CRUZADO
BLANCO
viura, tempranillo
blanco



GÓMEZ CRUZADO
CRIANZA
tempranillo, garnacha



EL PREDILECTO
tempranillo,
garnacha



GÓMEZ
CRUZADO VIÑA
DORANA
tempranillo,
graciano



GÓMEZ
CRUZADO
HONORABLE
garnacha,
graciano,
mazuelo, viura



GÓMEZ CRUZADO
PANCRUDO
garnacha



GÓMEZ CRUZADO
CERRO LAS
CUEVAS
tempranillo,
graciano, mazuelo,
garnacha



GÓMEZ
CRUZADO
MONTE
OBARENES
tempranillo
blanco y viura



JOSÉ GIL VIGNERON

Tras acabar sus estudios de enología y pasar largas temporadas en Borgoña y Alemania, el amigo Gil comenzó a trabajar en 2011, con tan solo 20 años, en Bodegas Olmaza, la bodega propiedad de su padre, su tío y su abuelo. Allí se impregnó del gusanillo del mundo de la viticultura y de la elaboración de vinos. En 2012 José Gil compró un pequeño calado en la ladera del Castillo de San Vicente de la Sonsierra para comenzar a vinificar sus parcelas. En la vendimia de 2016 es cuando empieza el proyecto Jose Gil Vigneron con la ayuda de varios familiares. Su concepto y modelo de vinos se encuentra en la Borgoña.

VIGNERONS DE LA SONSIERRA



JOSE GIL SAN VICENTE



JOSE GIL LA BASTIDA



JOSE GIL EL BARDALLO



JOSE GIL CAMINO DE RIBAS

CUPANI

CUPANI Pequeño proyecto en San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta) que arranca con la compra en 2001 de una bodega por parte de Enrique Eguiluz y su esposa Magdalena de Mendoza, ambos con tradición vinícola. Los hijos de la pareja Enrique y Miguel están plenamente integrados en el proyecto y destacan entre la nueva generación de jóvenes viticultores del municipio. La producción es de apenas 13000 botellas, todas procedentes de viñedos propios cultivados en vaso que suman unas 12 hectáreas. En 1992 dejó de utilizar herbicidas y fue de los primeros en emplear cubiertas vegetales.



CUPANI RIELO
Viura



CUPANI
Tempranillo



CUPANI GARNACHA



BASKUNES
Tempranillo



SIR CUPANI
Tempranillo

Est. 1989

ALTÚN

3ª GENERACIÓN DE VITICULTORES

Baños de Ebro - España

ALTÚN: DESDE 1989 3 generaciones de Viticultores

El trabajo centenario de la tierra y la natural evolución de una familia dedicada en cuerpo y alma al cultivo de la viña llevó a José Antonio Martínez en 1989, acompañado de su mujer Ana Pangua, a crear su proyecto personal; la elaboración del fruto de sus propios viñedos (criados por su padre desde 1939) en unos vinos con marcada personalidad.

Iker y Alberto, se incorporaron al proyecto en 2009, implementando una filosofía más vinculada al origen y terroir, creando así la gama actual de vinos de pueblo y parcela.

Cultivamos 49 hectáreas de viñedo en propiedad, repartidas en 23 parcelas entre las localidades de Baños de Ebro, Laguardia, San Vicente y Elciego, empleando una viticultura respetuosa a través de prácticas de cultivo basadas en conceptos ecológicos y de sostenibilidad.

Entre estos viñedos destacan estas seis parcelas con identidad propia y de belleza indescriptible, de las que hemos elaborado su propio vino.



ANA DE ALTÚN
viura, mlvasía



ALTÚN
Tempranillo



ALTÚN VILLACARDIEL
Tempranillo



ALTÚN LA CICATERA
Garnacha



ALTÚN SAN QUILES
Graciano



ALTÚN EVEREST
Tempranillo



ALTÚN CARRALAGUARDIA
Tempranillo



ALTÚN VISTALEGRE
Tempranillo



TOMÁS POSTIGO llegó a la Ribera del Duero en el año 1984, y hoy es considerado como uno de los enólogos más veteranos y que mejor conoce la zona. Inició su trabajo de bodega en una cooperativa de la Ribera del Duero.

Posteriormente, creó y dirigió uno de los vinos más emblemáticos de la misma Denominación de Origen, sin salir de Peñafiel. Durante esta etapa, y fruto de su afán innovador, fue pionero en diversos campos de la elaboración del vino, como la utilización de cabernet sauvignon y merlot en los coupages de sus vinos, la utilización del riego por goteo en viñedo de la Ribera del Duero, la utilización de roble francés para la crianza de vino tinto y la elaboración de vinos con movimiento de la uva por gravedad, dentro de la mencionada Denominación de Origen. Ya en los últimos años, y con bodega propia, apuesta por el respeto al medio ambiente, prueba de ello es que es la primera bodega en huella de carbono cero.



TOMÁS POSTIGO BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA
Verdejo



TOMÁS POSTIGO 3 er AÑO tinto fino,
merlot, cabernet sauvignon y malbec



TOMÁS POSTIGO 5º AÑO tinto
fino, merlot, cabernet sauvignon y
malbec



TOMÁS POSTIGO VINIFICACION
INTEGRAL MAGNUM
tinto fino,
merlot, cabernet sauvignon y malbec



TOMÁS POSTIGO REBOLLO
MAGNUM Criado en barricas
de roble QUERCUS
PYRENAICA



ARZUAGA - NAVARRO

El escenario donde nacen los vinos que elabora Bodegas Arzuaga-Navarro se encuentra en la finca La Planta, propiedad que la familia Arzuaga posee en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. Se encuentra en una situación privilegiada para el cultivo de la vid, ya que sus cepas reciben el sol y la humedad necesaria para la perfecta maduración de la uva. Fue Florentino Arzuaga, un gran amante del vino, quien fundó la bodega a comienzos de los 90. Una flora compuesta de pinos, encinas y sabinas

y una fauna formada por jabalíes y ciervos adornan este emblemático escenario. Florentino Arzuaga vio el gran potencia de la finca, enmarcada por un horizonte propio. Después vinieron las cepas, la bodega y el vino, un tinto con esqueleto pero elegante, rotundo y complejo a la vez. La familia Arzuaga lleva en su ánimo la tenacidad del emprendedor pero con la sensibilidad por la estética y la perfección.

ARZUAGA



ARZUAGA CRIANZA
tempranillo, cabernet
sauvignon y merlot



LA PLANTA
tinta fina

ARZUAGA



ARZUAGA RESERVA
Tinto fino, albillo, merlot



ARZUAGA R. ESPECIAL
tempranillo



GRAN RESERVA tinto
fino, cabernet, merlot



GRAN ARZUAGA
tempranillo, albillo y
cabernet



AMAYA ARZUAGA
tempranillo y albillo

ARZUAGA



ARZUAGA ROSAE
tinta fina



FAN D.ORO
chardonnay



ARZUAGA APRISCO
albillo



LADERAS DEL NORTE
Tinta del país

PAGO FLORENTINO: Un pago con identidad propia

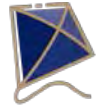
En 1997 Florentino Arzuaga, dueño y fundador de Bodegas Arzuaga, aterriza en Castilla-La Mancha y adquiere 150 hectáreas de terreno para la elaboración de aceite. En busca de nuevos terrenos encuentra la finca "La Solana", idónea para la plantación de viñedos en la localidad de Malagón, provincia de Ciudad Real. La peculiar ubicación de la finca "La Solana" en la falda de una sierra provoca que sus terrenos estén en una ladera ideal para el cultivo de la vid por aireación e insolación. El suelo del viñedo está lleno de rocas de granito y ropa de cama de arcilla que añade una especial carga mineral que se puede percibir en la uva. Estas viñas cuentan con un sistema de goteo para evitar alcanzar el nivel de estrés hídrico. Pago florentino se elabora cien por cien con uva cencibel.



PAGO FLORENTINO
Cencibel



PAGO MOTA
Chardonnay

PROVENTUS

by TR3SMANO.

LAGAR DE PROVENTUS

Tras décadas dedicadas al vino en distintas partes del mundo, un sueño unió a todos los protagonistas de este vino: encontrar en España unos viñedos antiguos, ideales para lograr hacer un gran vino tinto.

Construir una bodega capaz de aunar las nuevas técnicas de la enología moderna con el mayor de los respetos a la tradición. Elaborar ese vino que puede llegar a ser una obra de arte. Efímera tras cada botella. Duradera en la historia de los vinos en España.

El sueño fue tomando forma gracias a las conversaciones que, alrededor de una buena copa de vino, los protagonistas de este bonito proyecto

fueron compartiendo.

Un buen vino une. Incluso a amigos separados por un océano. Finalmente, José Ramón Ruiz dio con una pequeña colina tras Padilla de Duero, en plena Ribera del Duero. En la Milla de Oro, donde están las bodegas más emblemáticas de España.



TRESMANO ALBILLO
MAYOR



PROVENTUS
tinta fina



TRESMANO
tinta fina



TM
tinta fina



NUNTIIUM

Nuntium nace del entusiasmo y las ganas de crear algo nuevo. Un proyecto moderno y dinámico que surge de la mano de dos profesionales en el sector vinícola. Una bodega que busca desmarcarse del resto a través de la elaboración de vinos con personalidad y elegancia, que son cultivados de la forma más artesana y manual posible.

Es una bodega referente en España, por su especialización en el cultivo de vinos artesanales, orgánicos y ecológicos. Verdaderos productos llenos de matices y personalidad, que transmitirán a todo aquel que tenga la oportunidad de catarlo, la auténtica singularidad del terruño junto al mejor cuidado artesanal de su fruta.



MARTÍN & PONS
Tempranillo



DE RODRIGO
Tempranillo



MUSA
DOMAINE

MUSA DOMAINE

Proyecto personal de Alejandro y Samuel.

El viñedo está situado en Mérida de Peñafiel, Ribera del duero. Totalmente ecológico, suelos franco-arenosos. La variedad 100% tempranillo.

El estilo de MUSA DOMAINE es el de los grandes vinos franceses.

Seriedad y elegancia marcan este vino de edición limitada.



El respeto por el viñedo y la mínima intervención es la nuestra máxima.



MUSA DOMAINE
tempranillo



PAGO DE LOS CAPELLANES



En el corazón de la Ribera del Duero y en las laderas de Valdeorras, ponemos en práctica la forma más bella de amar un lugar: elaboramos vinos llenos de naturaleza, energía y emoción.

En el siglo XV, los capellanes de Pedrosa de Duero, en la Ribera burgalesa, obtuvieron varias viñas en pago por diezmos, misas y oraciones. Aquella propiedad se convirtió con el tiempo en uno de los “pagos” más reconocidos del pueblo. Una auténtica joya de la viticultura local, que los vecinos bautizaron con un nombre directamente relacionado con su origen.

S XV · La Historia de un Nombre · Capellanes de Pedrosa de Duero

Tras las desamortizaciones del XIX, el afamado viñado de los capellanes de Pedrosa se repartió entre varias familias de la localidad. Décadas más tarde encontramos a un modesto labrador, Doroteo Rodero, cuidando algunos de aquellos majuelos. En su faceta de practicante del médico, Doroteo fue alguien muy querido en el pueblo. Se cuenta que tras pasar el día en la viña visitaba a sus pacientes, a los que dedicaba todos los cuidados y atenciones.

Criado entre cepas de tinto fino, el hijo de Doroteo Rodero, Paco, recuperó el viñado familiar en Pedrosa y junto a su mujer, Conchita Villa, empezó a ampliar la propiedad. Fueron de los primeros viticultores de la Denominación de Origen Ribera del Duero y en 1996 fundaron la bodega al pie de las viñas.

Más tarde se incorporó a Pago de los Capellanes la tercera generación, en la persona de Estefanía Rodero Villa, hija de Paco y Conchita. Con ella se asegura la continuidad familiar de la bodega y de los proyectos que nos han llevado a otras zonas y paisajes.



PAGO DE LOS CAPELLANES

O LUAR DO SIL

La búsqueda de nuevos caminos y la atracción por los grandes vinos blancos nos llevan a las laderas de Valdeorras. Entre montes imponentes, pequeñas viñas contemplan el paso del río Sil. Es el dominio de la godello, la uva blanca que sabe cómo expresar el clima y la geología de este rincón de Galicia.

EL VALLE MINERAL Colinas de granito y pizarra, de arcilla y xabre. En Valdeorras la tierra es rica en minerales y, al mismo tiempo, propicia para los cultivos de alma artesana, difíciles pero generosos con el esfuerzo. En el paisaje punteado de aldeas, la viticultura ancestral aprovecha la energía enigmática de los suelos.

LA VOZ DE LA HISTORIA Durante milenios el valle alargado, puerta de entrada a tierras gallegas, ha permitido el paso de gentes y culturas diversas. Castros, villas, pueblos, minas. Y los rastros arqueológicos que indican la presencia de vides y lagares. Las generaciones recogen y reinterpretan el patrimonio de una historia profunda.

ELOGIO DEL MINIFUNDIO. Las condiciones físicas imponen una agricultura extremadamente parcelada. Las viñas mínimas y el trabajo manual han preservado, a su vez, la idiosincrasia antigua. En esta comarca interior, de influencias atlánticas y continentales, la viticultura es un diálogo íntimo con la naturaleza.

LA VARIEDAD REINa. Godello. Un nombre de trascendencia histórica que un puñado de valientes viticultores rescataron del olvido hace medio siglo. Hoy, la variedad blanca vuelve a desplegar su pureza y su definición. Con humildad y grandeza en las pendientes de Valdeorras.



O LUAR DO SIL
godello



O LUAR DO SIL SOBRE LIAS
godello



O LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO
Godello

O LUAR DO SIL TOSTADO DE SEADUR

Este vino reaviva una cultura muy antigua, se inspira y es directo heredero de los vinos dulces tradicionales de Valdeorras, que la población local ha llamado "TOSTADO" desde antiguo. Su importancia histórica es capital para entender la cultura del vino en esta zona. El dulzor rememora la elaboración delicada dirigida a un consumo familiar en las ocasiones señaladas.



O LUAR DO SIL TOSTADO DE SEADUR



PAGO DE LOS CAPELLANES

Desde la cuesta Manvirgo hasta el curso sereno del Duero, la zona más reconocida de la denominación. Una constelación de parcelas de viña autóctona en la campiña de Pedrosa, en las lomas de Mambrilla, en las cuestas de La Horra y de Gumiel. Este es nuestro origen, esta es nuestra Ribera.

EL CLIMA EXTREMO. Somos a la vez vergel de viña y adusto altiplano, y este contraste tan dispar tiene un claro espejo en el clima de extremos. En plena maduración, la insólita amplitud de temperaturas entre los días tórridos y las noches frías explica el carácter de las uvas, sometidas a un esfuerzo del que surge su impresionante equilibrio.

LOS SUELOS IDÓNEOS. Un suelo calcáreo de arcilla, arena y grava apoya la vida de las cepas de tempranillo, variedad que localmente conocemos como tinto fino. Este tipo de terreno aporta un buen drenaje y reservas adecuadas de hidratación y temperatura para imprimir en los vinos una marca de terciopelo y mineral.



PAGO DE LOS CAPELLANES ROBLE

Tempranillo



PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

Tempranillo



PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

Tempranillo



PAGO DE LOS CAPELLANES



FINCA EL NOGAL
tinto fino



PAGO DE LOS CAPELLANES EL
PICÓN tinto fino



DOROTEO 2018



UN SUEÑO EN LAS ALTURAS
tinto fino



DOMINIO DEL ÁGUILA

Una bodega familiar con sede en La Aguilera, un pequeño pueblo de la Ribera del Duero. Dirigida por una pareja formada por Jorge Monzón e Isabel Rodero, "vigneron" y arquitecto respectivamente. Desde 2010 han unido esfuerzos para hacer realidad un sueño. El mayor activo de Dominio del Águila es el viñedo: cuenta con 30 hectáreas de viñas muy viejas, la mayoría en agricultura ecológica, además de cinco hectáreas relativamente jóvenes (menores de 50 años). Son proveedores de uva de algunas de las principales bodegas de la región desde hace décadas. Años de aprendizaje y dedicación a la recuperación de los viñedos de la familia, hasta reunir en propiedad un importante patrimonio de viña de muy alta calidad, verdaderos Grand Crus donde la uva tempranillo es la verdadera protagonista. Aunque en convivencia amistosa con otras variedades como la blanca del país, la bobal, la garna-cha, la albillo y la tempranillo gris.



PÍCARO DEL
ÁGUILA CLARETE tempranillo,
blanca del país, garnacha, bobal y
tempranillo gris



PÍCARO DEL
ÁGUILA TINTO
tempranillo, blanca del
país, garnacha y bobal.

Dominio del ¹⁰¹Águila

Dominio del Águila



DOMINIO DEL AGUILA RESERVA



DOMINIO DEL AGUILA
CANTA LA PERDIZ



DOMINIO DEL AGUILA
BLANCO RESERVA



DOMINIO DEL AGUILA PEÑAS
ALADAS CLARETE



DOMINIO DEL AGUILA
PEÑAS ALADAS



FRANCISCO BARONA

VINEDOS

FRANCISCO BARONA

Se puede decir que FRANCISCO BARONA ha nacido debajo de las cepas. Lleva el viñedo en las venas, su padre es viticultor, su abuelo y bisabuelo también lo eran. Su pasión por la viña y el vino hace que viaje a Burdeos, allí se licenciara en viticultura y enología, obteniendo los reconocidos títulos de BTS VO y DNO.

Después de trabajar en varias bodegas de prestigio mundial, Francia, EEUU y Sudáfrica, en 2009 regresa como enólogo a la Ribera del Duero, tierra donde nació y creció entre viñedos.

En 2010, con tan solo 25 años, convencido de encontrarse en la mejor región vitícola del mundo, comienza a desarrollar una idea que tenía en mente desde hace tiempo: recuperar viñedos centenarios de la Ribera del Duero y elaborar vinos singulares, auténticos y diferentes.

“EL COMIENZO”

En 2011 con sus primeros ahorros y sin temblarle el pulso, compra 5 majuelos de cepa vieja, en 3 pueblos distintos, 5 GRAND CRUS que todos los años le sorprendían de lo buenos que eran, viñas pequeñas de muy bajas producciones, uvas que eran vendidas a la prestigiosa bodega Vega Sicilia.

En 2014 elabora su primer vino tinto, muy personal y con su propio nombre FRANCISCO BARONA.



FRANCISCO BARONA tinto fino,
garnacha, albillo y otras



FRANCISCO BARONA FINCA LAS DUEÑAS tinto fino,
garnacha, albillo y otras



D.O. Ribera del Duero

BODEGAS ANTIDOTO

Bertrand Sourdais, perteneciente a una familia de 5ª generación de viticultores en su Chinon natal, Francia, supo mirar y ver en las tierras de Soria para saber que sus pagos podrían dar grandes vinos en la DO Ribera del Duero. Consciente de su creatividad casi artesanal, el Vigneron de las Tierras de Soria desarrolla una verdadera cultura del vino para las nuevas generaciones. El inicio de su actividad partió con unos medios sencillos, siguiendo una evolución natural a lo largo de estos años hasta alcanzar finalmente en 2016 la fortaleza que confiera inaugurar una bodega propia.

Situada en San Estéban de Gormaz (Soria), en el centro de un núcleo de poblaciones como Soto de San Esteban, Miño de San Esteban, Matanza, Villálvaro y Alcubilla del Marqués, al sur del río Duero, sobre terrenos arenosos con profusión de guijarros. Los vinos de la bodega proceden de viñas viejas de Tinto Fino_tempranillo, sometidas en conjunto a una viticultura con dirección ecológica.



ANTIDOTO



LA HORMIGA



ROSELITO



LE ROSÉ



DOMINIO DE ES

Campos con vides prefiloxéricas fueron descubiertos por Bertrand Sourdais cuando llegó en 1999 a las Tierras de Soria. El clima genera un microcosmos especial y se funde con las características de un terreno arcilloso, poroso, con meclas calcáreas y arenas del Duero, cuya esencia Bertrand Sourdais conoce profundamente gracias a la experiencia acumulada durante sus numerosas vendimias. Las parcelas seleccionadas en el municipio de Atauta gozan del privilegio de la naturaleza, mientras se espera un fruto delicado, en pequeña cantidad de uvas, para crear un líquido divino en esta parte soriana de la DO Ribera del Duero.



DOMINIO DE ES VIÑAS
VIEJAS DE SORIA



DOMINIO DE ES LA
DIVA



DOMINIO DE ES LA
MATA

Dominio de Greda

DOMINIO DE GREDA, Donde la tierra se entrega a quien la protege. Proyecto de formación, estudio, conocimiento, conservación y recuperación del viñedo centenario de Ribera del Duero, a través de la elaboración de vinos de alta expresión que refleja la esencia del territorio. Nace de la pasión y la experiencia de una vida dedicada a la enología, con la convicción de que los grandes vinos se hacen en el viñedo. Dominio de Greda quiere ser la voz de los viticultores que, contra toda lógica económica, siguen cuidando estas viñas con amor y compromiso.



DOMINIO DE GREDA
Tempranillo



DOMINIO DE GREDA AGUARESSES
Tempranillo, albillo



DOMINIO DE GREDA BASTARDA
Bobal



DOMINIO DE GREDA CUESTA BLANCA
Tempranillo, otras



BODEGA QUINTAFIEL

Bodega familiar en el corazón de la Ribera del Duero. Surge en 2004 con una producción limitada. Ángel y Esther hicieron realidad su sueño y elaboran un Joven Roble y un Crianza, con 6 meses y 12 meses en barrica, respectivamente



DESALVA
Tempranillo



DESALVA SEGUNDO AÑO
Tempranillo

TEMPOS *Vega Sicilia*

TEMPOS VEGA SICILIA

Cuando Vega Sicilia pasó a formar parte de la vida de la familia Álvarez en 1982 se pusieron los cimientos para la creación de TEMPOS Vega Sicilia. Desde entonces y hasta ahora, con más de 35 años de esfuerzo y dedicación, se ha ido produciendo un crecimiento sólido y firme, la incorporación de vinos elaborados en distintas zonas vitivinícolas, el acercamiento de nuevos consumidores por todo el mundo y el asentamiento de las bases para un futuro prometedor y lleno de éxitos.



VEGA SICILIA
VALBUENA 5ª AÑO



VEGA SICILIA UNICO



VEGA SICILIA UNICO
RESERVA ESPECIAL



OREMUS MANDOLAS



LATE HARVEST
VENDIMIA TARDIA



OREMUS ASZÚ 6
PUTTONYOS

TROSSOS DEL PRIORAT

TROSSOS DEL PRIORAT

Una bodega familiar cuyo proyecto empezó la familia Vives en 2003, que cuenta con Toni Coca como enólogo y Rafael Gauchora como encargado del campo, y que se marca como objetivo el mejor vino posible en el Priorat a partir de viñas de cultivo ecológico. Todas las personas implicadas en el proyecto somos conscientes de que al éxito sólo se llega a través de la calidad. Un proyecto de diseño moderno. Enterrando el edificio hemos conseguido una completa integración con el paisaje. El diseño del flujo de trabajo favorece un procesamiento suave de la uva primero y el vino después. Cada viña es una pequeña parcela (lo que llamamos 'trossos'), con una altitud y orientación particular. De nuestro compromiso con el entorno natural nacen unos vinos auténticos, expresión de un terruño único. Elegantes y sutiles, al mismo tiempo profundos y complejos. Vinos como resultado de nuestro entusiasmo por un proyecto apasionante.



LUM D'ALBA
garnacha blanca,
viognier y macabeo



ABRACADABRA
garnacha blanca y
macabeu



LO PETIT DE LA
CASA
garnacha y
cabernet sauvignon



L'ESTACA
garnacha



LO MÓN
garnacha, cariñena,
cabernet sauvignon y
syrah



PAM DE NAS
garnacha y
cariñena



LOSADA VINOS DE FINCA

Losada. Vinos de Finca se ubica en el término municipal de Cacabelos (León). La D.O. Bierzo resurge, a finales de los 90, como una de las principales zonas de España para la elaboración de vinos tintos de corte moder-no gracias a la visión de un grupo de jóvenes enólogos, entre ellos Amancio Fernández, socio fundador de Losada. La variedad mencia, cultivada en la zona desde la Edad Media, el clima continental, la orografía y el mosaico de pequeñas parcelas de viejos viñedos, configuran la aptitud de esta región para ofrecer vinos de gran autenticidad. Los vinos de Losada fueron los primeros de El Bierzo en apostar por la elegancia. La bodega se centró en recuperar viejos viñedos de mencia, que estaban casi abandonados por encontrarse en zonas arcillosas. El trabajo en las parcelas se orienta a mantener el equilibrio del viñedo con su ecosistema. Así aprovecha las características del suelo para ofrecer vinos con la elegancia y la pureza como características principales.



LOSADA
mencia



LOSADA
godello



ALTOS DE LOSADA
godello



ALTOS DE LOSADA
mencia



ALTOS DE LOSADA LA BIENQUERIDA
mencia



ALTOS DE LOSADA LA SENDA DEL DIABLO
garnacha tintorera



ALTOS DE LOSADA EL CEPÓN
mencia



ALTOS DE LOSADA LA CHANA
merenzao



BODEGAS SAN MARTIN

La Bodega afronta el futuro con optimismo y con la esperanza de saber adaptarse a las nuevas tendencias y a los nuevos retos del sector. Siempre respetando, eso sí, las características propias del viñedo de San Martín. Apostando por las variedades autóctonas: Tempranillo y sobre todo Garnacha y garnacha blanca, como el máximo exponente que nos ayude a elaborar unos vinos fiel reflejo de nuestra tierra (Baja montaña de Navarra).



ILACAGRES ROSADO



ALMA DE UNX CRIANZA



ALMA DE UNX RESERA



SABATÉ I COCA



SABATE Y COCA
RESERVA
FAMILIAR xarel·lo



JOSEP COCA
xarel·lo y
macabeo



CASTELLROIG
BRUT XAREL-LO
xarel-lo vermell



Castellroig es una bodega familiar que elabora vinos y cavas de calidad desde principios del siglo XX. Dos familias ubicadas en el valle del Bitlles que a lo largo de los años han sabido mantener su pasión por la tierra y el vino. A través de cuatro generaciones han logrado transmitir la personalidad propia de unos vinos únicos nacidos, elaborados y criados en esta zona tan particular. Ubicada en la comarca del Alt Penedès, 40 kilómetros al sur de Barcelona ofrece una situación geográfica privilegiada. Un valle protegido por montañas junto al mar, con el clima suave de la costa mediterránea y una tierra permeable, con huellas marinas, de alto valor vitícola. Castellroig es fruto de la unión de la tradición familiar y de los conocimientos tecnológicos adquiridos por la tercera y la cuarta generación, respectivamente. Padre e hijo, Marcelino Sabaté i Mar-cel Sabaté i Coca, aportan todo el esfuerzo y la pasión con el objetivo de extraer lo mejor de la tierra.



CASTELLROIG
BRUT NATURE
RESERVA :
macabeo,
parellada y xarel·lo



CASTELLROIG
BRUT ROSAT
RESERVA
garnacha y trepat



CASTELLROIG
MOSSET
Xarel·lo,
macabeu i
parellada

FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD



FIGUIÈRE

En 1992, Alain combard, creador de este viñedo y entonces enólogo en la región de Chablis se enamoró de unas tierras en Saint André de Figuière y compró a André de Conesson 18 hectáreas. En el año 2004, los hijos de Alain Combard toman el relevo del viñedo. Entre los tres hermanos, François, Delphine y Magali Combard consiguen crear un equipo ganador y hacen crecer las bodegas no solo ampliando los viñeros de 18 a 65 hectáreas sino también haciendo llegar sus vinos a todos los rincones del mundo.

Para preservar este sitio excepcional, el Domaine Saint Andre de Figuière ha elegido desde 1979 para practicar la viticultura orgánica (certificación ECOCERT).

Los viñedos son trabajados de una manera totalmente biológica. Esta tradición fue iniciada por el Monsieur de Conneson en el año 1979. El terreno de esquisto sobre el cual se sitúan estas bodegas tiene la característica de ser muy pobre en minerales, lo cual resulta en unos vinos elegantes de mucha finura y cristalinos. Las uvas empleadas son las típicas de la región de Provence: Mourvèdre para los tintos y rosados, Rolle para los blancos.



MAGALI
Syrah, cinsault, garnacha,
cabernet



PREMIERE DE FIGUIÈRE
Cinsault, grenache, mourvedre



CONFIDENTIELLE DE FIGUIÈRE
Mourvedre, cinsault, garnacha



WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

Chablis Grand Cru

WILLIAM FEVRE Un Domaine prestigioso

1959 marcó los inicios de la finca cuando William Fèvre declaró su primera cosecha. Proveniente de una familia presente en el viñedo de Chablis desde hace más de 250 años, tiene toda la legitimidad que puede empezar como viticultor con las 7 hectáreas familiares. A lo largo de los años, la finca se ha ido enriqueciendo con nuevas parcelas, manteniéndose siempre en terroirs históricos. Se convirtió en uno de los mayores propietarios de viñedos en Chablis con un prestigioso viñedo de 78 hectáreas de las cuales 15,9 están clasificadas como Premier Cru y 15,2 como Grand Cru.



LES CLOS



BOUGROS
"COTE DE
BOUGUEROTS"



VAUDESIR



VALMUR

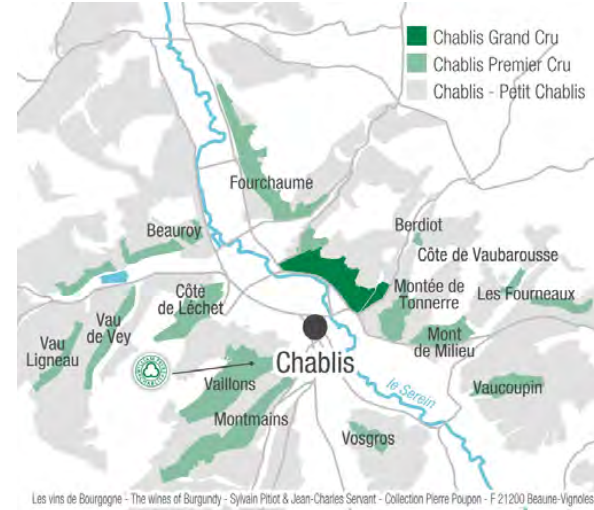


LES PREUSES



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

Chablis Premier Cru



VAUORENT



MONTÉE DE
TONNERRE



MONT DE MILIEU



VAILLONS



MONTMAINS



BEAUROY



LES LYS

DOMAINE GUY AMIOT & FILS

La familia Amiot, 5 generaciones de viticultores

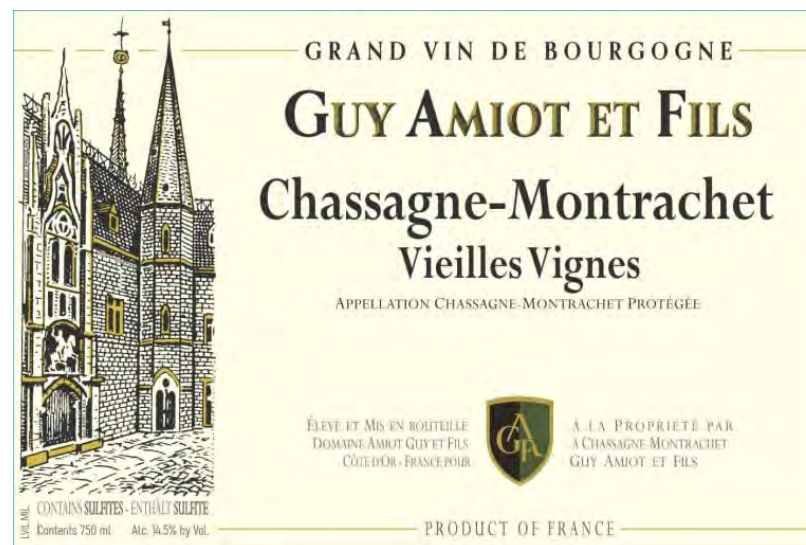
Con una historia que se remonta a 1920, la familia Amiot ha estado arraigada en el terroir de Chassagne-Montrachet durante generaciones.

Los fundadores, Flavie y Arsène, iniciaron una vocación vitivinícola que pasó a su hijo Pierre, casado con Simone, y luego a su nieto Guy Amiot. Hoy les toca a los dos hermanos, Thierry, el enólogo, y Fabrice, el promotor, continuar con esta tradición. Héloïse, la hija de Thierry, también tiene los dos pies en la vid para escribir la secuela.

Un asunto de mujeres

Desde 2015, nuestras 2 cuvées especiales, Bourgogne Chardonnay “Cuvée Flavie” y Bourgogne Pinot Noir “Cuvée Simone”, rinden homenaje eterno a las dos mujeres de la familia que jugaron un papel clave en la vida de Domaine Amiot:

Flavie (1887-1969) fundó la finca (compra de viñas, casas, educación de los niños). Simone (1922-2009) dedicó su vida a trabajar en los viñedos, la bodega y la cocina para recibir a los clientes y amigos del vino.





VIGNOBLES
DE LA
Coulée de Serrant

VIGNOBLES DE LA COULÉE DE SERRANT

La reputación de los vinos de Clos de la Coulée de Serrant viene de hace muchos siglos. Louis XI y Louis XIV hablaron de ellos con gran devoción como la “goute d’or”. A principios del siglo 20, Curnonsky también llamado el “Príncipe de los gastrónomos” dijo que sus vinos eran unos de los cinco mejores vinos de toda Francia. Con 7 hectáreas sobre pendientes muy pronunciadas bordeando el río Loire, Clos de la Coulée es uno de los mejores viñeros en esta región.

Las bodegas Coulée de Serrant fueron compradas en 1962 por la familia Joly. Nicolas Joly, actual propietario, se sintió escéptico sobre la modernización de la agricultura y sus efectos en la naturaleza. Es por ello que en 1980 empezó a experimentar en sus viñas con técnicas de cultivo biodinámicas. Desde entonces, su mejor vino, Clos de la Coulée de Serrant ha sido elaborado con esta técnica y desde 1984 toda su producción también. Con 7 hectáreas sobre pendientes muy pronunciadas bordeando el río Loire, Clos de la Coulée es uno de los mejores viñedos de esta región.



LA COULÉE DE SERRANT
Chenin Blanc



LES VIEUX CLOS
Chenin Blanc



CLOS DE LA BERGERIE Chenin
Blanc



DOMAINE ROUX

SAINT-AUBIN, BOURGOGNE, FRANCE

DOMAINE ROUX La familia Roux inició el negocio del vino en el pequeño pueblo borgoñón de Saint-Aubin (Côte D'Or), allá por 1855. Hoy en día, la empresa está dirigida por Sébastien y Matthieu Roux, la cuarta generación, que perpetúa la tradición familiar y gestiona unas 70 hectáreas de viñedos repartidas en 13 pueblos de la Côte de Beaune, la Côte de Nuits y la Côte de Chalonnaise. La familia Roux establece el proceso de producción con un respeto absoluto por el suelo y el ecosistema circundante, para realzar la pureza de las uvas y revelar el carácter único del suelo y el terroir de cada viñedo. De este modo, cada vino puede comunicar lo mejor de su singularidad territorial a quienes lo prueban. Una cuidadosa vendimia manual y una vinificación tradicional contribuyen de igual manera.



LES CÔTILLES
CHARDONNAY



LES CÔTILLES
PINOT NOIR



DOMAINE ROUX SAINT
AUBIN 1 ER CRU JADIS



DOMAINE ROUX CHASSAGNE
MONTRACHET 1 er Cru LES
MACHERELLES



DOMAINE TROUILLET Situada a los pies de la famosa Roche de Solutré, en la aldea de Pouilly. La finca Trouillet, actualmente gestionada por William (4ª generación), se extiende hoy sobre una veintena de hectáreas, un signo de gran dinamismo durante 45 años. La expansión se ha producido progresivamente a lo largo de generaciones, lo que ha permitido hoy producir varias denominaciones de origen reconocidas: Pouilly-Fuissé, Saint Véran, Pouilly Vinzelles, Pouilly Loché y Mâcon Solutré.



DOMAINE TROUILLET
POUILLY FUISSÉ



DOMAINE TROUILLET POUILLY FUISSÉ
VIEILLES VIGNES



CHÂTEAU MONT-REDON

Châteauneuf-du-Pape

CHÂTEAU MONT-REDON

Mont-Redon "montaña redonda" situada al pie de la finca inspiró a los romanos que la llamaron "Montem Rotundum", traducido hoy como Mont-Redon. En el año 1344 el viñedo pertenecía a la sede episcopal y su terruño fue luego cultivado para sus propios vinos. Henri Plantin decidió en 1923 comprar la finca, que en aquel momento constaba de sólo 2,5 hectáreas de viñedos.

Henri Plantin (1890 – 1966) actuó como precursor. En 1923, mucho antes de la creación de la denominación Châteauneuf-du-Pape en 1936, adquirió Mont-Redon. La propiedad estaba aislada del pueblo y rodeada de bosques. Visionario, se propuso agrupar las diferentes parcelas alrededor de la finca y percibió la excepcionalidad de los terruños que crearán y definirán nuestra identidad: arenas finas (safres), calizas y cantos rodados en nuestra majestuosa Meseta. Las generaciones siguientes contribuyeron progresivamente a ampliar la finca hasta 100 hectáreas contiguas, convirtiéndola con orgullo en la finca más grande de la denominación Châteauneuf-du-Pape.



CHÂTEAU MONT REDON BLANC

Clairette, Grenache blanc & rousanne



CHÂTEAU MONT REDON RED

Grenache noir, syrah, mourvèdre



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Grenache noir syrah, mourvèdre, cinsault,
counoise, muscardin & vaccarèse



Château Lafitte existe desde 1763. Château Lafitte premier Côtes de Bordeaux se produce, vinifica y embotella en el dominio del mismo nombre ubicado en Camblanes y Meynac, por sus sucesivos propietarios y finalmente por la SCEA Château Lafitte. El origen del nombre Lafitte se remonta al siglo XVIII tras la adquisición, el 12 de febrero de 1763, por un comerciante de vinos muy conocido en la historia local de Camblanes, el Sr. Raymond Lafitte, quien dio su nombre a la finca. La propiedad mencionada en la 2a edición del feret muestra claramente la notoriedad ya adquirida por el dominio en 1868. En 1970, Juliette Mengin compró la propiedad. Esta mujer de acción y decisión, fue inmediatamente seducida por la ubicación estratégica de la propiedad, así como por su vista al valle del Garona. Realizó una intensa campaña de siembra así como un colosal trabajo en la reconstrucción de una nueva sala de tinas para acoger futuras cosechas. Esta empresaria tuvo un papel clave en el desarrollo de Château Lafitte. En 1991, su hijo Max Mengin se hizo cargo de la gestión del sello Château Lafitte y gracias a su experiencia internacional pudo dar al vino un nuevo impulso comercial. Después de terminar sus estudios en enología, Philippe Mengin, nieto de Juliette, pasó muchos años viajando por el mundo para adquirir un conocimiento profundo del comercio del vino de exportación. Philippe emprendió nuevos métodos de trabajo modernos, habiendo contribuido a la mejora significativa de la calidad del vino, así como a una apertura considerable a la exportación de los vinos del dominio familiar.



CHÂTEAU LAFITTE cabernet
sauvignon, merlot



CHÂTEAU LAFITTE HERITAGE cabernet
sauvignon, merlot



PAUL HOBBS Sebastopol, CALIFORNIA. Inspirado por su infancia en una granja familiar, el enólogo pionero Paul Hobbs fundó su bodega homónima en 1991 después de trabajar con algunos de los mejores viticultores del mundo. Desde la creación de su finca Katherine Lindsay en 1998 hasta la contratación del renombrado arquitecto Howard Backen, Paul siempre ha sido incansable en su búsqueda de la excelencia. Hoy, Paul Hobbs Winery encarna su creencia de que el cuidado meticuloso del viñedo y la mínima intervención en la bodega dan como resultado vinos de primera clase, específicos del lugar.



PAUL HOBBS CROSSBARN
SONOMA COAST
chardonnay



PAUL HOBBS CROSSBARN
NAPPA VALLEY
cabernet sauvignon



PAUL HOBBS RUSSIAN RIVER
VALLEY



PAUL HOBBS COOMBSVILLE
NAPPA VALLEY



CASA MADERO

Vino, magia y calidad desde 1597

Más de 424 años de legado y tradición, elaborando vinos de la más alta calidad que rinden homenaje a su origen. Desde hace cinco siglos, Casa Madero ha rendido homenaje a su origen, creyendo firmemente en la riqueza de su tierra, en el tesoro contenido de una planta, en cada gota que alimenta a los viñedos, y más importante aún, en el valor de un espíritu colectivo que ha preservado el minucioso proceso de hacer vino de la más alta calidad, desde 1597.

En cada uno de nuestros vinos se expresa pureza y simplicidad, con detalles como texturas de papel antiguo que fielmente representan los blancos muros de la Hacienda San Lorenzo, así como los antiguos manuscritos extraídos del Libro de las Mercedes que atestiguan la fundación de Casa Madero.



CASA MADERO 3V
cabernet sauvignon, merlot y tempranillo

BRUYEN

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUYEN La forma en que trabajamos nuestras uvas, tanto en el viñedo como en la bodega, hace que Bruyen sea único: Bruyen es nuestra marca premium. Solo elaboramos añadas, seleccionamos las mejores uvas con precisión y trabajamos con mayor técnica en la bodega.

Detalle de nuestra historia desde 1850:

Durante la Segunda Guerra Mundial, la familia enterró su producción anual de 800 botellas en el jardín familiar de Passy-Grigny tras la llegada de los tanques para protegerla. En 1945, al regresar de la guerra, desenterraron las botellas y partieron hacia París en bicicleta (120 kilómetros) para lanzar su comercialización. Al llegar a París, fueron a repartir botellas a lugares muy conocidos como la Guinguette. La Guinguette es un lugar festivo y popular que funciona como bistró, restaurante y salón de baile para divertirse y conocer gente.

Es el arte de vivir a la francesa, es el espíritu de Champagne BRUYEN.

Por lo tanto, hemos optado por la forma del escudo en la etiqueta, ya que se trata de un emblema tradicional y un producto con una larga historia, que resalta la historia del ciclismo, así como el espíritu de la Guinguette, un espacio para momentos festivos, compartir y vivir intensamente. (El arte de vivir, en francés, se basa en valores como la historia, la calidad, la pasión y el respeto por la biodiversidad y los seres vivos). Actualmente producimos unas 20.000 botellas con una capacidad de producción que podría alcanzar las 70.000 botellas en los próximos años.



BRUYEN SELECCIÓN MEUNIER



BRUYEN ROSÉ HERITAGE



BRUYEN GRANDE RESERVE

BRUYEN

CHAMPAGNE



BRUYEN BLANC DE BLANCS



BRUYEN ASSAMBLAGE ELÉGANT



BRUYEN PARCELLAIRE "LE VERRE DE VIN"



PHILIPPNAT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PHILIPPNAT

Durante quinientos años, los Philipponnat han dejado huella en el terruño de Champagne. Generaciones de hombres y mujeres han cultivado la tierra en Aÿ. La maison, que data de 1910, es venerada por el viñedo amurallado que la rodea, una parcela de 5,5 hectáreas llamada Clos des Goisses. Un terroir único que da origen a su botella más famosa y codiciada, conocida entre los entendidos como su "cuvée superstar". Elaboraciones artesanales y profundo apego por el terruño de Mareuil de viñas viejas y bajos rendimientos. Maestros en el arte del ensamblaje, usan sabiamente el roble para no opacar sus vinos y las fermentaciones parciales, sin maloláctica, ayudan a conseguir una fresca característica.



PHILIPPNAT ROYALE BRUT RESERVE
pinot noir, chardonnay y pinot meunier



PHILIPPNAT ROYALE
BRUT RESERVE NON ROSE
pinot noir, chardonnay y pinot
meunier



PHILIPPNAT ROYALE
BRUT RESERVE ROSE
pinot noir, chardonnay y
pinot meunier



PHILIPPNAT BLANC DE NOIRS
pinot noir



PHILIPPNAT CLOS DE GOISSES
pinot noir, chardonnay



CHAMPAGNE COLLET

Desde 1921, Maison Collet ha estado creando champagnes distintivos que atraen a una clientela de conocedores de vinos exigentes en busca de champagnes auténticos, elegantes y refinados. Establecida en Aÿ, en el corazón de la región de Champagne, Maison Collet utiliza principalmente Premier y Grand Crus en sus vinos para reflejar la diversidad de los terruños de Champagne. Champagne Collet es un vino gastronómico y cada cuvée ha sido creado para complementar varias experiencias gastronómicas y de bebidas finas, ya sea que se sirva como aperitivo o maridado con los platos más sofisticados.



CHAMPAGNE COLLET BRUT ROSSÉ



CHAMPAGNE COLLET ESPRIT
COUTURE PREMIER CRU



HENRI GIRAUD AY GRAND CRU

La familia HEMART se instaló en Aÿ a principios del S. XVII. A inicios del S.XX, Léon Giraud se casó con la señorita Hemart y reconstruyó el viñedo familiar que había sido devastado por la filoxera. Hoy en día está a cargo de la empresa la 12ª generación de la familia Giraud - Hemart y al frente de ella se encuentra Claude Giraud, que es uno de los pocos directores generales de una maison de Champagne que supervisa cada carga de uvas que entra en la prensa. Actualmente Henri Giraud se encuentra en un cruce generacional y ha decidido iniciar su propia "revolución". En 2016 presentó sus vinos en barricas de Argonne, así como tres nuevas cosechas que expresan tanto el respeto del terroir como un espacio de vida y su propia visión del vino natural. Además anunció el fin oficial del acero inoxidable. La uva procede de Aÿ, al cual se hace referencia como uno de los terroirs más nobles dentro de Champagne. El secreto detrás de la extraordinaria calidad de los vinos de Aÿ es un terroir único con laderas de tiza orientadas al sur. Durante los últimos 10 siglos, los vinos de Aÿ se han clasificado entre los mejores del mundo y se encuentra situado en el corazón geográfico e histórico de Champagne.



HENRI GIRAUD ESPRIT
NATURE pinot noir y
chardonnay



HENRI GIRAUD
HOMMAGE AU PINOT
NOIR



HENRI GIRAUD BLANC
DE CRAIE chardonnay



HENRI GIRAUD DAME
JANE ROSÉ
pinot noir, chardonnay, Aÿ
Rouge



HENRI GIRAUD MV
FUT DE CHENE pinot
noir, chardonnay



HENRI GIRAUD
ARGONNE
pinot noir, chardonnay

CHAMPAGNE



Egry-Ouriet

EGLY OURIET, Ambonnay

Entusiasta vinícola desde la infancia, Francis Egly lleva las riendas de un viñedo de 12 hectáreas construido por su familia. Su abuelo Charles, un viñeron meticuloso, comenzó con 3 hectáreas de viña Grand Cru en Ambonnay. Ahora tiene un hermoso patrimonio de Grand Cru y Premier Cru, incluido el paquete Les Crayères con hermosas viñas sexagenarias. Francis se inspira en Borgoña, donde "Coche-Dury y Dominique Laurent son guías". Sus vinos se vinifican y maduran en barricas del mismo tamaño y la misma complejidad, además de la burbuja fina. Estas virtudes, sumadas a la gran regularidad de los vinos, la convierten en una de las casas de Champagne más buscadas por los aficionados. La revista LA REVUE DU VIN DE FRANCE ha seleccionado a Egly Ouriet como el mejor champagne sin añada, otorgándole el mejor rating en su categoría con 19/20 posicionándolo así como el mejor champagne del mundo sin añada.



EGLY OURIET BRUT
TRADITION



EGLY OURIET ROSÉ



EGLY OUREIT BLANC DE NOIRS



EGLY OURIET V.P.
EXTRABRUT



EGLY OURIET LES PREMICES



CHAMPAGNE R.H COUTIER

El Champagne R. H. Coutier se encuentra en la ciudad de Ambonnay, una de las principales ciudades productoras de vino en la Montagne de Reims. La familia Coutier ha estado en el pueblo de Ambonnay desde 1619. Los Coutiers tienen nueve hectáreas de viñedos en Ambonnay con una producción de unas 25.000 botellas al año y curiosamente, a pesar de que Ambonnay es generalmente considerado como zona Pinot Noir, los viñedos de los Coutiers se plantan con un tercio Chardonnay y dos tercios de Pinot Noir.

En 1946 el padre de René Coutier fue el primer Vigneron en Ambonnay en plantar Chardonnay en el pueblo y no fue una mala decisión ya que después de varias décadas y todavía hoy en día, su Chardonnay está igual de valorado que el Pinot Noir de la zona. Las tierras de los viñedos en Ambonnay tienen un poco más de arcilla y un poco menos de piedra caliza que en el resto de la región, lo que tiende a producir un estilo de vino más señorial. maduración.

La fermentación en barrica no se usa en ningunos de los vinos a excepción del Cuvée Henri III y para el resto de vinos, solo la mitad pasan por una fermentación maloláctica ya que según René de esta manera se consigue un equilibrio de gustos más refinado.



CHAMPAGNE COUTIER
BRUT TRADITION



CHAMPAGNE COUTIER
BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE COUTIER
HENRI III



CHAMPAGNE COUTIER
ROSÉ



CHAMPAGNE

DOMAINE LAGILLE

VIGNERON À TRESLON DEPUIS 1818

DOMAINE LAGILLE

La finca Lagille cuenta actualmente con 7,20 hectáreas, plantadas con un 55% de Meuniers, un 30% de Chardonnays y un 15% de Pinot noir. En 2019, Maud y Vincent decidieron dedicar toda la superficie a la viticultura ecológica. Recordamos que es necesario pasar por una fase de conversión de cuatro años para obtener la certificación en viticultura orgánica.

“Era el momento, en la continuidad de la evolución iniciada por nuestros padres. Ya se habían logrado muchos avances. Reduciendo nuestros insumos. Trabajando ligeramente los suelos. Practicando cultivos de cobertura.



LAGILLE GRANDE RESERVE
Chardonnay, pinot noir, meunier



LAGILLE L'INATTENDUE
Meunier



LAGILLE FLEUR DE MEUNIER
Meunier



LAGILLE LE MONT-EN-PEINE
Chardonnay



LAGILLE LA GARENNE
Meunier



CHAMPAGNE J.M. LABRUYÈRE

GRANDES TERROIRS DE CHAMPÁN

La vinificación de Champagne cuenta con 320 pueblos productores, de los cuales solo 17 están clasificados como Grand Crus por la excepcional calidad de sus uvas. Champagne J.M. Labruyère tiene la suerte de tener viñedos en uno de ellos: Verzenay. Su terroir, protegido por la Montagne de Reims, produce en particular muy grandes Pinot Noir que aportan carácter, estructura y crianza a sus vinos.

Sus laderas también han sido clasificadas como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Una clasificación no oficial de 1873 sitúa a Verzenay entre los 3 mejores crus de Champagne.

La historia de la familia Labruyère comenzó en la década de 1850 cuando el fundador de la rama Mâconnaise de la familia Labruyère, Jean-Marie, se instaló en Les Thorins, en el corazón de lo que se convertiría en el Cru Moulin-à-Vent en 1924. Desde entonces, cada generación se ha esforzado por conservar y desarrollar esta joya vitivinícola.



LABRUYERE PROLOGUE GRAND CRU
EXTRA BRUT



LABRUYERE PAGE BLANCHE BLANC DE
BLANCS GRAND CRU BRUT NATURE



LABRUYERE PARDOXE BLANC DE
NOIR GRAND CRU EXTRA BRUT



CHAMPAGNE HENRIOT

Apolline Henriot funda Maison Henriot en 1808 con el deseo de arrojar luz sobre sus tierras a través de un champán. Independiente y de propiedad familiar desde hace más de dos siglos,

Maison Henriot continúa rindiendo homenaje a la familia perpetuando su visión de la vid y el vino. Gilles de Larouzière Henriot, octava generación de la familia Henriot, sucedió a su tío Joseph en 2015 y se convirtió en presidente de Maisons & Domaines Henriot. Él es hoy responsable de la longevidad de la Maison.

La familia Henriot siempre ha desempeñado un papel de protectora y promotora de la región de Champagne. Hoy, la familia se enfoca en la preservación de los viñedos y los Terroirs.

A través del proyecto Alliance Terroirs, la Casa está adaptando sus prácticas de viticultura a favor de la vid y su calidad, pero también al medio ambiente. Implementa acciones positivas para reducir su impacto en el medio ambiente y apoya a sus socios en este sentido (certificación HVE, VDC, conversión orgánica, etc.). La Casa promueve la biodiversidad, contribuye al embellecimiento del viñedo, ayuda a investigar y desarrollar nuevas herramientas.



CHAMPAGNE HENRIOT BRUT SOVERAIN



CHAMPAGNE HENRIOT ROSE



CHAMPAGNE HENRIOT BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE HENRIOT MILLESIIME 2006



DE CHANCENY

De Chanceny es emblemático por su saber hacer en la producción de vinos. Los espumosos del Loira se realizan bajo el método tradicional Champenoise desde 1953



DE CHANCENY CREMANT DE LOIRE ROSE
cabernet franc



DE CHANCENY TETE DE VOUBRAY
Chenin Blanc



BODEGAS TRADICIÓN

Bodegas Tradición nació finalmente en 1998 con una doble intención: la continuación familiar en el sector bodeguero, y la recuperación de los procesos tradicionales de elaboración en los vinos y brandies de Jerez. Para ello, Joaquín Rivero adquirió un antiguo casco de bodega y comenzó la selección de vinos de diferentes soleras y botas antiquísimas de primera calidad para poder seguir con su envejecimiento. Esta tarea fue llevada a cabo también por José Ignacio Domecq Fernández de Bobadilla, antiguo enólogo en Bodegas Domecq, y José Blandino, capataz.

En el año 2007 se adquirió un nuevo casco de bodega adjunto al original en pleno centro de Jerez, lo que permitió aumentar a Bodegas Tradición la producción de su fino en aproximadamente 400 botas.

La filosofía de Bodegas Tradición se basa en la elaboración tradicional y natural. Por ello no usan colorantes, ni tampoco azúcares, edulcorantes, espesantes o suavizantes. Los alcoholes utilizados para el encabezado de los vinos son de alta calidad, y el embotellado es “en rama”, no sometiendo a los vinos a ningún proceso químico (clarificación) ni físico (estabilización).

Siguiendo esta forma de trabajar, Tradición persigue devolver al jerez el sitio que le corresponde entre los grandes vinos del mundo, apostando por elaborar siempre vinos con largas crianzas y rigurosas selecciones basadas en la finura y la elegancia.



FINO



AMONTILLADO



OLOROSO



PALO CORTADO



CREAM



PEDRO XÍMENEZ



BRANDY



Taylor's es la casa de vino de Oporto más emblemática y sus vinos son la quintaesencia del vino de Oporto. Fundada hace más de tres siglos, en 1692, Taylor's es una de las casas productoras de vino de Oporto más antiguas. Taylor's se dedica exclusivamente a la producción de vino de Oporto y, en particular, a sus mejores estilos.

Sobre todo, **Taylor's** es una empresa independiente en la que algunos miembros de la familia juegan un papel de liderazgo en todas sus áreas de actividad. La grande y constante tradición familiar de la empresa sigue proporcionando continuidad y claridad de propósito, que son atributos esenciales para cualquier gran casa productora de vinos. Además también ha permitido los conocimientos necesarios para producir los mejores vinos de Oporto refinados añadiendo que la luz de la experiencia se transmita de una generación a la siguiente.





BODEGA DELGADO ZULETA

DESDE 1744

Delgado Zuleta es la bodega más antigua del Marco de Jerez. Según se recoge en diferentes documentos de su archivo, sus orígenes se remontan al siglo XVIII, perteneciendo el legajo más antiguo encontrado en el amplio archivo de la empresa a 1719. Es en 1744 cuando el Cargador a Indias, Caballero de la Orden de Calatrava y Regidor Perpetuo de Sanlúcar, don Francisco Gil de Ledesma y Sotomayor, inicia la actividad de esta empresa vinatera, y cuatro años más tarde presenta ante el Cabildo de Sanlúcar un proyecto para el establecimiento de una compañía sanluqueña dedicada al comercio con América.



LAGAR DE LOS FRAILES

Al sur de la campiña cordobesa existe un lagar centenario enmarcado en la D.O. MONTILLA MORILES.

Ubicado en Moriles Altos, zona privilegiada por la calidad de sus suelos albarizos, donde la naturaleza y el clima trabajan de una forma especial para darnos unos vinos con personalidad propia

EL LAGAR

El lagar de los frailes fue uno de los «trece lagares» que dieron nombre a la antigua aldea de «Zapateros». El lagar está rodeado por 11 Has. de viñedo de la variedad Pedro Ximénez. En la actualidad mantiene su estructura arquitectónica original de un patio central de labor en torno al cual se agrupan varias bodegas, una sala de catas y la zona de envasado.

Todos nuestros vinos son 100% en rama, de grado natural, sin ningún tratamiento ni filtrado. El suelo albarizo, una crianza bajo velo en flor, y el sistema de criaderas y soleras de nuestra bodega, parcialmente enterrada, confieren a estos vinos un carácter único envueltos en aromas salinos y cítricos.



Fino joven Lagar de los Frailes



Fino en rama Lagar de los Frailes



Fino viejísimo en rama El Franciscano de Lagar de los Frailes



Amontillado Lagar de los Frailes



Amontillado en rama Lagar de los Frailes



CARMELETA revoluciona y conjuga diferentes técnicas propias del Mediterráneo, la destilación, la infusión y la maceración de Naranjas, azahar, hojas tiernas y raíces de naranjo, junto a botánicos venidos de todo el Mediterráneo.



LIQUOR CARMELETA



BITTER CARMELETA



VERMOUTH ROSSO
CARMELETA



VERMOUTH ORANGE
CARMELETA



VERMOUTH BIANCO
CARMELETA



VERMOUTH ROSETTA
CARMELETA



Martínez Lacuesta

El vermut que Martínez Lacuesta elabora de forma artesanal es una bebida que parte del vino blanco. El proceso se inicia con la maceración de diversas hierbas y plantas aromáticas hasta obtener ese sabor característico que lo hace ideal como aperitivo o como ingrediente principal en coctelería. Curiosamente en nuestra familia esa fórmula se conocía con el nombre de conzia sin que tengamos claro cuál es el origen de este término que rara vez hemos escuchado fuera de nuestros orígenes.

El vermut Lacuesta posee dos rasgos que lo hacen único: su fórmula propia que incorpora plantas y hierbas aromáticas de muy diversa procedencia, y su proceso de envejecimiento en barricas de roble francés que lo diferencian de otros y lo hacen excepcional.



VERMUT BLANCO



VERMUT ROJO



VERMUT LACUESTA RESERVA



VERMUT EDICIÓN LIMITADA



VERMUT CONZIA MARTINEZ LACUESTA

POLI

1898

POLI

La destilería, fundada en Schiavon en 1898 y propiedad de la familia Poli, produce grappa utilizando un alambique todavía completamente de cobre, compuesto por calderas de vapor de ciclo discontinuo y representa uno de los principales productores de grappa artesanal. En la zona de Vicenza. La historia de la destilería Poli comienza en 1898 con el fabricante de grappa Giobatta (hijo de Paolo, cuya familia era originaria de la meseta de Sette Comuni) que se volvió, con una pequeña destilería montada en un carro, para que las casas destilaran orujo. La destilería pasó de padres a hijos a los bisnietos Giampaolo, Barbara, Andrea y Jacopo Poli, quienes aún continúan la actividad de producción de destilados de grappa, uva, vino y frutas.



POLI
1898





ADOLFO SÁDABA

Conservas Seleccionadas

Desde el año 1984, **Conservas Adolfo Sádaba** ha sido el referente en la selección de las mejores verduras de la fértil huerta Navarra. Nos enorgullece ofrecer productos que han satisfecho a nuestros clientes a lo largo de los años.

Con cuatro décadas de experiencia, hoy en día, Conservas Adolfo Sádaba se posiciona como líder en la producción de conservas de alta calidad. Nuestro compromiso inquebrantable con la excelencia nos permite ofrecer una amplia variedad de productos, cada uno con un nivel de calidad difícilmente superable.



Fabriel-flas®

