

CATÁLOGO DE
VINOS





*Abrimos nuestras puertas para emprender
un viaje por los sentidos
hacia uno de los grandes placeres de la vida,
el vino.*

*El vino es naturaleza, esfuerzo y cultura. Un mundo de aromas, texturas, sabores y colores de
nuestras tierras que evocan recuerdos, experiencias y vivencias únicas.*

*Tras más de 50 años de experiencia en el sector de la distribución, tenemos la ilusión de
acercar a los amantes del vino y a nuestros clientes, nuestros vinos con el fin de despertar en
el consumidor final el afán por descubrir nuevos sabores y nuevas sensaciones.*

*Les presentamos nuestro catálogo de vinos. Una curada selección de vinos y bodegas para
satisfacer a los paladares más exigentes.*







ALCORTA™



Azpilicueta™



**CRESTA
ROSA**



HERMANOS
LURTON



MC
Marqués
de Cáceres

MATEUS



ROVELLATS
CAVA

Tarsus





CRESTA ROSA

- 75cl
- 45% Tempranillo
35% Cariñena
20% Garnacha
-
- 5-6 °c
- 12,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos frescos y ensaladas.



PESCADOR ROSÉ

- 75cl
- 60% Trepat
20% Merlot
20% Garnacha
-
- 5-6 °c
- 11,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos frescos y ensaladas.



BLANC PESCADOR

- 75cl
- 61% Macabeo
33% Xarel·lo
6% Parellada
-
- 6-8 °c
- 11,5 % vol.
- Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos y ensaladas.



PESCADOR VERDEJO

- 75cl
- 100% Verdejo
-
- 6-8 °c
- 13 % vol.
- Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos y ensaladas.



CALA PESCADOR

- 75cl
- Garnacha Blanca
Macabeo
Moscatel
-
- 6-8 °c
- 12,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos frescos, ensaladas y verduras y hortalizas crudas.



GR-171

- 75cl
- 100% Garnacha Blanca
- 12 meses
- 7-9 °c
- 13,5 % vol.
- Pescados y aves ahumados o a la brasa. Guisos tradicionales y quesos cremosos.

GR-65-5

- 75cl
- 100% Samsó
- 12 meses
- 16-18 °c
- 14 % vol.
- Carnes cocinadas a la plancha o asadas. Guisos de carne o arroces.

GR-174

- 75cl
- 43% Garnacha
18% Samsó
17% Cabernet Sauvignon
14% Syrah
8% Otras Variedades
- 5 meses
- 16-18 °c
- 15 % vol.
- Carnes cocinadas a la plancha o asadas. Guisos de carne o arroces.



CAMINO DEL PUERTO

- 75cl
- 100% Verdejo
- 3 Meses
- 6-8 °C
- 13 % vol.
- Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos, a la plancha o marinados.



H. LURTON VERDEJO

- 75cl
- Viura Verdejo
- 3 Meses
- 5-7 °C
- 13 % vol.
- Pescados o mariscos cocinados o en ceviche o crudos.



H. LURTON SAUVIGNON BLANC

- 75cl
- 100% Sauvignon Blanc
- 3 Meses
- 5-7 °C
- 13,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos de cabra y platos orientales.








H. LURTON CUESTA DE ORO

- 75cl
- 100% Verdejo
- 3 Meses
- 7-9 °C
- 13,5 % vol.
- Pescados y aves ahumados. Guisos y sopas de pescado.








H. LURTON TEMPRANILLO

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  18-20 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes a la plancha o asadas, verduras y guisos con carne.










H. LURTON CUESTA GRANDE

-  75cl
-  100% Tinta de toro
-  16-18 °c
-  15 % vol.
-  Carnes rojas y carnes estofadas o asadas. Arroces o pastas con salsas potentes.








H. LURTON CÍBOLA

-  75cl
-  Verdejo
-  Sauvignon Blanc
-  10 Meses
-  5-7 °c
-  13,5 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o a la brasa. Guisos y sopas de pescado.










TERRA DE GODOS

-  75cl
-  100% Albariño
-  10-12 °c
-  13 % vol.
-  Pescados o mariscos y quesos frescos.








PEDRALONGA

-  75cl
-  100% Albariño
-  10-12 °c
-  13 % vol.
-  Pescados o mariscos al vapor, hervidos o plancha y quesos de cabra.








CAROLINA

-  75cl
-  100% Caiño Blanco
-  10-12 °c
-  13 % vol.
-  Pescados o mariscos al vapor, hervidos o plancha y platos orientales.



VENDETTA

-  75cl
-  100% Albariño
-  10-12 °c
-  13 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o a la brasa. Guisos y sopas tradicionales. Arroces de ave o pescado.









PERELADA



D.O. CAVA

SEMI SECO

-  75cl
-  Parellada
Macabeo
Xarel·lo
- 
-  4-6 °C
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA







BRUT RESERVA

-  75cl
-  Parellada
Macabeo
Xarel·lo
- 
-  4-6 °C
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos.



D.O. CAVA







BRUT NATURE

-  75cl
-  Parellada
Macabeo
Xarel·lo
- 
-  4-6 °C
-  11,5 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA







BRUT ROSÉ

-  75cl
-  Garnacha Negra
Trepat
Pinot Noir
- 
-  4-6 °C
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA






CUVÉE ESPECIAL

-  75cl
-  Xarel·lo
Parellada
Macabeo
Chardonnay
- 
-  4-6 °C
-  11,5 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA






CUVÉE ESPECIAL ROSÉ

-  75cl
-  Pinot Noir
-  4-6 °C
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA






STARS BRUT NATURE RESERVA

-  75cl
-  Parellada
Macabeo
Xarel·lo
-  4-6 °C
-  12 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA






STARS BRUT NATURE

-  75cl
-  Parellada
Macabeo
Xarel·lo
-  4-6 °C
-  11,5 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA






STARS TOUCH OF ROSÉ

-  75cl
-  Garnacha
Pinot Noir
-  4-6 °C
-  11,5 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados, en ceviche o crudos.



D.O. CAVA

GRAN CLAUSTRO

-  75cl
-  Pinot Noir
Chardonnay
Parellada
-  4-6 °C
-  12 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o a la brasa. Guisos y sopas, ostras o pies de cerdo. Arroces de pescado o ave.

PERELADA



NOMÉS BLANC

- 75cl
- 100% Garnacha Blanca
- 6-8 °c
- 13 % vol.
- Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos.

NOMÉS NEGRE

- 75cl
- 100% Garnacha
- 16-18 °c
- 14,5 % vol.
- Carnes a la plancha o asadas. Guisos de carne. Arroces de pollo, conejo o verduras.

COLLECTION BLANC

- 75cl
- 70% Chardonnay
30% Sauvignon Blanc
- 6-8 °c
- 13,5 % vol.
- Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos. Platos orientales.

3 FINQUES

- 75cl
- 46% Garnacha
27% Merlot
13% Samsó
14% Otras Variedades
- 12 Meses
- 16-18 °c
- 14 % vol.
- Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.

5 FINQUES






- 75cl
- 39% Cabernet Sauvignon
25% Garnacha
16% Merlot, 11% Samsó
9% Otras Variedades
- 16 Meses
- 17-18 °c
- 14,4 % vol.
- Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.

BLANC DE BLANCS






- 75cl
- Macabeo
Chardonnay
Sauvignon Blanc
Garnacha Blanca
- 7 °c
- 12 % vol.
- Ideal para tomar como aperitivo y para acompañar mariscos y pescados.








JARDINS BLANC

-  75cl
-  55% Sauvignon Blanc
30% Macabeo
15% Chardonnay
-  6-8 °c
-  12 % vol.
-  Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos. Quesos de cabra.

JARDINS ROSAT

-  75cl
-  62% Garnacha
38% Merlot
-  8 °c
-  13,5 % vol.
-  Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos.






JARDINS NEGRE

-  75cl
-  33% Monastrell
28% Garnacha
19% Merlot, 17% Syrah
3% Cabernet Sauvignon
-  15-16 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes a la plancha o asadas. Guisos de carne. Arroces de pollo, conejo o verduras.






CIGONYES BLANC

-  75cl
-  90% Macabeo
10% Sauvignon Blanc
-  7 °c
-  13 % vol.
-  Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos.

CIGONYES ROSAT

-  75cl
-  80% Garnacha
20% Merlot
-  8 °c
-  13 % vol.
-  Pescados y mariscos al vapor, hervidos o a la plancha. Pescados marinados, en ceviche o crudos.







CIGONYES NEGRE

-  75cl
-  90% Garnacha
10% Syrah
-  16 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes a la plancha o asadas. Guisos de carne. Arroces de pollo, conejo o verduras.

PERELADA









LA GARRIGA BLANC

-  75cl
-  70% Chardonnay
30% Cariñena Blanca
-  7 Meses
-  10 °C
-  13 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o a la brasa. Guisos y sopas de pescado.





LA GARRIGA NEGRE

-  75cl
-  100% Cariñena
-  19 Meses
-  16-18 °C
-  13,5 % vol.
-  Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.









FINCA ESPOLLA

-  75cl
-  Syrah
Monastrell
Garnacha
-  22 Meses
-  16-18 °C
-  14,5 % vol.
-  Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.









GRAN CLAUSTRO

-  75cl
-  Cabernet Sauvignon
Merlot, Tempranillo
Syrah
Garnacha
-  18 Meses
-  16-18 °C
-  14,5 % vol.
-  Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.









GARNATXA DE L'EMPORDÀ







-  37,5cl
-  80% Garnacha Roja
20% Garnacha Blanca
- 
-  8-10 °C
-  15 % vol.
-  Platos salados. Potentes platos de caza. Quesos azules o potentes. Postres con chocolate, frutas confitadas, pasteles y cremas.









AIRES DE GARBET

-  75cl
-  100% Garnacha
-  15 Meses
-  16-18 °C
-  15 % vol.
-  Platos sabrosos e intensos. Carnes de todo tipo, especialmente carne roja y carnes estofadas o asadas. Alimentos a la brasa y arroces con carne.







FINCA GARBET

-  75cl
-  100% Syrah
-  25 Meses
-  16-18 °C
-  15 % vol.
-  Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.







FINCA MALAVEÑA

-  75cl
-  80% Merlot
15% Sauvignon Blanc
5% Cabernet Franc
-  21 Meses
-  16-18 °C
-  14,5 % vol.
-  Platos contundentes. Guisos y asados de carne. Platos de caza.

OBSEQUI

-  75cl
-  Garnacha blanca
Sauvignon blanc
- 
-  6-8 °C
-  13,5 % vol.
-  Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Ideal para quesos de cabra. Platos orientales muy especiados.







AMFITRIÓ

-  75cl
-  Garnacha negra, Syrah Merlot,
Cabernet sauvignon, Samsó
-  14 Meses
-  16-18 °C
-  15 % vol.
-  Carnes cocinadas de manera simple, como a la plancha o asadas. Guisos de carne. Pasta con salsas de tomate y carne. Arroces de pollo, conejo o verduras.



D.O. CAVA







BRUT NATURE

-  75cl
-  Xarel-lo
Macabeo
Parellada
- 
-  6-8 °c
-  11,5 % vol.
-  Pescados o mariscos al vapor,
hervidos o a la plancha.



D.O. CAVA







BRUT RESERVA

-  75cl
-  Xarel-lo
Macabeo
Parellada
- 
-  6-8 °c
-  12 % vol.
-  Pescados o mariscos al
vapor, hervidos o a la plancha.
Pescados o mariscos marinados,
en ceviche o crudos.



D.O. CAVA







BRUT NATURE ROSÉ

-  75cl
-  Chardonnay
Pinot Noir
- 
-  8-10 °c
-  12 % vol.
-  Pescados o mariscos al
vapor, hervidos o a la plancha.
Ensaladas y verduras u
hortalizas crudas.



D.O. CAVA







BRUT NATURE CHARDONNAY

-  75cl
-  100% Chardonnay
- 
-  8-10 °c
-  12 % vol.
-  Pescados o mariscos al vapor,
hervidos o a la plancha. Sushi.









D.O. CAVA

ATELIER GRAN RESERVA

-  75cl
-  100% Xarel-lo
- 
-  8-10 °c
-  12,5 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o
a la brasa. Guisos y sopas de
pescado. Ostras. Arroces de
ave o pescado.









XIII LUNAS

-  75cl
-  63% Garnacha
37% Tempranillo
-  12 Meses
-  15-17 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes de cerdo y de pollo.
Platos con salsa agri dulce, setas,
arroz y hamburguesas.









ETHNIC NEGRE

-  75cl
-  Cariñena
Garnacha
-  12 Meses
-  16-18 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes de todo tipo, especialmente
carne roja y carnes estofadas o asadas.
Pastas con salsas potentes y arroces
de carne intensos y sabrosos.









PROSECCO BORGO IMPERIALE

-  75cl
-  100% Glera
- 
-  6 °c
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos cocinados
al vapor, hervidos o a la plancha.
También marinados, en ceviche
o crudos.









CHABLIS VAULORENT 1er CRU

-  75cl
-  100% Chardonnay
- 
-  6 °c
-  13 % vol.
-  Pescados y aves ahumados o a la
brasa. Guisos y sopas tradiciona-
les de pescado. Arroces de ave y
pescado y quesos cremosos.



MdC BLANCO

-  3/8 | 75cl
-  100% Viura
- 
-  6-8 °C
-  12,5 % vol.
-  Para acompañar ensaladas y pescados blancos. Carnes blancas y poco grasas.









MdC ROSADO

-  3/8 | 75cl
-  96% Tempranillo
4% Garnacha
- 
-  6-8 °C
-  13,5 % vol.
-  Pescados o mariscos, quesos frescos y ensaladas.









MdC TINTO CRIANZA

-  3/8 | 75cl
-  90% Tempranillo
10% Otras Variedades
-  12 Meses
-  16 °C
-  14 % vol.
-  Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza y quesos semicurados y curados.








MdC VERDEJO

-  3/8 | 75cl | 1,5l
-  Verdejo
- 
-  6-8 °C
-  14 % vol.
-  Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos y ensaladas.









MdC SAUVIGNON BLANC

-  75cl
-  100% Sauvignon Blanc
-  6-8 °c
-  14,5 % vol.
-  Pescados o mariscos, quesos de cabra y platos orientales.









MdC RESERVA

-  75cl
-  90% Tempranillo
10% Otras Variedades
-  20 Meses
-  17 °c
-  14 % vol.
-  Cocidos y legumbres, migas, caza mayor, carnes rojas y asadas. Quesos de larga curación.









MdC GRAN RESERVA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Garnacha Tinta
-  24 - 26 Meses
-  17 °c
-  14 % vol.
-  Cocidos y legumbres, migas, caza mayor, carnes rojas y asadas. Quesos de larga curación.



MdC ECOLOGICO

-  75cl
-  75% Tempranillo
25% Graciano
-  3 Meses
-  13-14 °c
-  13,5 % vol.
-  Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza y quesos semicurados y curados.



EXCELLENS VERDEJO

- 75cl
- Verdejo
- 6-8 °c
- 14 % vol.
- Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos y ensaladas.

EXCELLENS ROSÉ

- 75cl - 1,5l
- 60% Garnacha Tinta
40% Tempranillo
- 6-8 °c
- 14 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos frescos y ensaladas.

EXCELLENS SAUVIGNON BLANC

- 75cl
- 100% Sauvignon Blanc
- 6-8 °c
- 14,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos de cabra y platos orientales.

EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL

- 75cl
- 100% Tempranillo
- 14 Meses
- 16-17 °c
- 14,5 % vol.
- Embutidos curados, carnes rojas a la brasa. Carnes blancas y estofados.

EXCELLENS RESERVA

- 75cl
- 100% Tempranillo
- 15 Meses
- 17 °c
- 14 % vol.
- Cocidos y legumbres, migas, caza mayor, carnes rojas y asadas. Quesos de larga curación.



FINCA LA GAPILLA

MC
Marqués
de Cáceres



LA GAPILLA VERDEJO

- 75cl
- 50% Verdejo
50% Sauvignon Blanc
-
- 5-7 °c
- 14 % vol.
- Pescados o mariscos, también marinados, en ceviche o crudos. Quesos frescos y ensaladas.



LA GAPILLA CRIANZA

- 75cl
- 98% Tinta del País
2% Merlot
- 14 Meses
- 16-18 °c
- 15 % vol.
- Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza y quesos semicurados y curados.



LA GAPILLA VENDIMIA SELECCIONADA

- 75cl
- 100% Tinta del País
- 16 Meses
- 16-18 °c
- 14,5 % vol.
- Carnes rojas, cochinillo, lechazo. Guisos de caza. Quesos curados.









LA GAPILLA MERLOT

- 75cl
- 100% Merlot
-
- 16-18 °c
- 15 % vol.
- Carnes a la parrilla, estofado al horno, aves de corral o carne de cerdo. Quesos curados.



ANTEA

-  75cl
-  Tempranillo Blanco
-  3 Meses
-  12 °c
-  13,5 % vol.
-  Aperitivos, canapés, ensaladas, carnes blancas y verduras asadas.









SATINELA

-  75cl
-  95% Viura
5% Malvasía
- 
-  6-8 °c
-  11,5 % vol.
-  Aperitivos, tabla de patés y quesos.









DEUSA NAI

-  75cl
-  100% Albariño
- 
-  8-10 °c
-  13 % vol.
-  Aperitivos, mariscos y pescados. Arroces y quesos frescos.









Mdc CAVA BRUT







-  75cl
-  50% Xarel·lo
30% Macabeo
20% Parellada
- 
-  6 °c
-  11,5 % vol.
-  Aperitivos, mariscos cocidos, pescados y arroces marineros.









GENERACIÓN MC

-  75cl
-  Autor - 100% Tempranillo
-  15 Meses
-  14 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes asadas o a la parrilla. Foie, caza ligera y quesos semicurados o fuertes.

GAUDIUM

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  18 Meses
-  15 °c
-  14 % vol.
-  Carne de todo tipo asada o a la parrilla, especialmente carnes rojas. Guisados con setas.

ESPECIAL 50 ANIVERSARIO

-  75cl
-  90% Tempranillo
10% Otras Variedades
-  22 Meses
-  17 °c
-  14 % vol.
-  Carnes rojas, cochinillo, lechazo. Guisos de caza. Quesos curados.



A COROA GODELLO

- 75cl
- 100% Godello
-
- 5-7 °c
- 13,5 % vol.
- Marisco, quesos blandos, pescado blanco, sushi, pescado azul, verduras, ensaladas.



A COROA LIAS

- 75cl
- 100% Godello
-
- 5-7 °c
- 13,5 % vol.
- Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Quesos de cabra.









A COROA 200 CESTOS

- 75cl
- 100% Godello
-
- 5-7 °c
- 13 % vol.
- Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Quesos de cabra.











AURA VERDEJO

-  75cl
-  100% Verdejo
- 
-  8-10 °c
-  13,5 % vol.
-  Mariscos y pescados crudos, cremas, foies, carnes blancas, escabechados y quesos frescos.



AURA SAUVIGNON BLANC

-  75cl
-  100% Sauvignon
- 
-  6-8 °c
-  13,5 % vol.
-  Patés, ensaladas y pastas como unos espaguetis a la carbonara.









MATEUS ROSÉ

-  75cl
-  Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca
- 
-  8-10 °c
-  11 % vol.
-  Masas y platos de la cocina italiana, y acompaña magníficamente a las cocinas asiáticas, China, Japonesa, Vietnamita y Tailandesa.









MATEUS WHITE

-  75cl
-  Malvasía, Fernão Pires, Bical, Arinto
- 
-  6-8 °c
-  10 % vol.
-  Puede servirse como aperitivo o con pescados y mariscos a la parrilla, ensaladas y comidas ligeras en general.



RI
BE
RA
DUERO


VALTRAVIESO CRIANZA

-  75cl
-  85% Tinto Fino
10% Merlot
5% Cabernet Sauvignon
-  12 Meses
-  16 °C
-  15 % vol.
-  Carnes a la brasa, quesos curados y guisos con carne. Pescados al horno y platos de pasta.



RI
BE
RA
DUERO

FINCA SANTA MARÍA

-  75cl
-  93% Tinto Fino
6% Cabernet Sauvignon
1% Merlot
-  8 Meses
-  16 °C
-  14,5 % vol.
-  Aperitivo, platos de pasta, arroces o carnes blancas.



R
RUEDA
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN


VALTRAVIESO NOGARA

-  75cl
-  100% Verdejo
-  6 Meses
-  5-7 °C
-  13,5 % vol.
-  Arroces, pastas, ensaladas, pescados y mariscos.



RI
BE
RA
DUERO






VALTRAVIESO VINO DE FINCA

-  75cl
-  78% Tinto Fino
11% Cabernet Sauvignon
11% Merlot
-  16 Meses
-  16 °C
-  14,5 % vol.
-  Arroces, pastas, carnes blancas a la brasa y pescados grasos como el atún rojo en tataki.










BLANC PRIMAVERA

-  75cl
-  45% Xarel.lo
35% Macabeo
20% Parellada
-  6-8 °c
-  12 % vol.
-  Aperitivo, ensaladas de marisco, de habitas tiernas, espárragos, salteados de setas, cremas blancas, pescados blancos y crustáceos.








ROSADO MERLOT

-  75cl
-  100% Merlot
-  6-8 °c
-  12,5 % vol.
-  Aperitivo, embutidos y tapas. Magretes de pato.



BLANC CHARDONNAY







-  75cl
-  100% Chardonnay
-  10-12 °c
-  12 % vol.
-  Pescado y marisco. Carnes poco grasas como el pollo o el conejo. Pastas con salsas ligeras como la carbonara. Quesos como edam o brie. Foie.





D.O. CAVA







BRUT NATURE

-  75cl
-  80% Parellada
20% Macabeo
- 
-  4-6 °c
-  11,5 % vol.
-  Aperitivos, tapas, pescados blancos y platos ligeros.



D.O. CAVA







IMPERIAL ROSÉ

-  75cl
-  100% Garnacha
- 
-  4-6 °c
-  11,5 % vol.
-  Aperitivo, entrantes, melón con jamón y entremeses, embutidos grasos con pan con tomate, bacalao con pisto o magret de pato con confitura de arándanos. Postre de chocolate negro amargo.



D.O. CAVA







IMPERIAL RESERVA

-  75cl
-  65% Macabeo
20% Xarel.lo
15% Parellada
- 
-  4-6 °c
-  11,5 % vol.
-  Verduras de temporada salteadas o al grill, tártar de atún, sushi, pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas.









D.O. CAVA

BRUT NATURE GRAN RESERVA CUVÉE ESPECIAL

-  75cl
-  65% Macabeo
20% Xarel.lo
15% Parellada
- 
-  4-6 °c
-  11,5 % vol.
-  Por lo general toda la comida. Carne y caza. Peces grasos. Patés y legumbres blancas guisadas o asadas.









D.O. CAVA

-  75cl
-  70% Macabeo
30% Xarel.lo
- 
-  4-6 °c
-  11,5 % vol.
-  Aperitivos salados, arroces, verduras de temporada salteadas o al grill, pescados y mariscos, viandas blancas guisadas o asadas.



ALCORTA VERDEJO

-  75cl
-  85% Verdejo
15% Sauvignon Blanc
- 
-  8-10 °c
-  13,5 % vol.
-  Marisco, ensaladas, carnes blancas y quesos.









ALCORTA ROBLE

-  75cl
-  100% Tinta del País
-  4 Meses
-  16-17 °c
-  14 % vol.
-  Carnes blancas y rojas, quesos de oveja.









ALCORTA CRIANZA

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  12 Meses
-  16-17 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes, quesos semicurados e ibéricos.









ALCORTA RESERVA

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  18 Meses
-  16-17 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes a la brasa, guisos tradicionales y quesos.











CAMPO VIEJO BLANCO

-  75cl
-  Viura
Tempranillo Blanco
- 
-  6-8 °C
-  12 % vol.
-  Resulta perfecto como aperitivo,
con frutos secos, con foie y con
quesos.

CAMPO VIEJO ROSADO

-  75cl
-  100% Tempranillo
- 
-  6-8 °C
-  14 % vol.
-  Verduras, pastas y carnes
blancas.

CAMPO VIEJO TINTO

-  75cl
-  100% Tempranillo
- 
-  16 °C
-  13,5 % vol.
-  Asados, quesos, caza y arroces.

CAMPO VIEJO SEMIDULCE

-  75cl
-  100% Verdejo
- 
-  6-8 °C
-  12 % vol.
-  Aperitivo, con frutos secos,
con foie y con quesos.

CAMPO VIEJO CRIANZA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  12 Meses
-  16-17 °C
-  13,5 % vol.
-  Carnes rojas, caza, asados,
quesos curados.



D.O. CAVA



D.O. CAVA







CAMPO VIEJO VENDIMIA SELECCIONADA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  18 Meses
-  16-17 °C
-  14 % vol.
-  Carnes rojas, parrillas y asados, caza y quesos curados y azules.







CAMPO VIEJO RESERVA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  18 Meses
-  16-17 °C
-  13,5 % vol.
-  Carnes rojas, caza, asados, quesos curados.

CAMPO VIEJO CAVA RESERVA







-  75cl
-  Xarel-lo
Macabeo
Parellada
- 
-  8-10 °C
-  11,5 % vol.
-  Aperitivo o con la mayoría de los platos de la cocina internacional. Es ideal para disfrutar con charcutería, pescado, arroz, carnes blancas y quesos.

CAMPO VIEJO CAVA ROSÉ



-  75cl
-  100% Trepat
- 
-  8-10 °C
-  11,5 % vol.
-  Aperitivo o con platos internacionales como risottos, pastas, quesos, embutidos, carnes blancas y pescados.









AZPILICUETA BLANCO

-  75cl
-  100% Viura
-  3 Meses
-  8-10 °C
-  12,5 % vol.
-  Aperitivo. Pescados blancos a la plancha. Marisco y carnes blancas.







AZPILICUETA ROSADO

-  75cl
-  Viura
Tempranillo
- 
-  8-10 °C
-  12,5 % vol.
-  Carnes ligeras, arroces, sushi, pastas, ensalada de frutas, pescados ahumados, fiambres.







AZPILICUETA CRIANZA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  12 Meses
-  15-16 °C
-  13,5 % vol.
-  Embutidos, arroces, verduras, setas, carnes blancas y rojas.

AZPILICUETA ORIGEN







-  75cl
-  100% Tempranillo
-  18 Meses
-  12-16 °C
-  13,5 % vol.
-  Carnes rojas y blancas, asados y guisos. También se puede tomar con carnes de caza y aves.

AZPILICUETA RESERVA

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  16 Meses
-  14-17 °C
-  13,5 % vol.
-  Carnes blancas, carnes rojas, caza, asados de cordero, cerdo o buey, aves, setas, quesos curados y azules.









AZPILICUETA VERMUT

-  75cl
-  100% Viura
-  12 Meses
-  8-10 °c
-  15 % vol.
-  Aperitivo o combinado con gran variedad de cócteles.









AZPILICUETA COL. PRIVADA BLANCO

-  75cl
-  100% Viura
-  12 Meses
-  9-12 °c
-  12,5 % vol.
-  Jamón, frutos secos, verduras, pescados en salsa, quesos de todo tipo.









AZPILICUETA COL. PRIVADA ROSADO

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  12 Meses
-  9-12 °c
-  13,5 % vol.
-  Ensaladas, verduras, arroces, pastas, asados de lechal y cochinillo.








AZPILICUETA COL. PRIVADA TINTO

-  75cl
-  Tempranillo
Graciano
Mazuelo
-  12 Meses
-  16°c
-  13,5 % vol.
-  Carne roja a la brasa, plancha, asada, embutidos, quesos, pescados en salsas sabrosas, guisos y legumbres.








PJ GRAND BRUT

-  75cl
-  40% Pinot Noir
40% Pinot Meunier
20% Chardonnay
-  7-10 °c
-  12,5 % vol.
-  Aperitivo o con platos ligeros como un pescado blanco. Caviar o crema de erizo de mar.








PJ BLASON ROSÉ

-  75cl
-  50% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
25% Chardonnay
-  7-10 °c
-  12,5 % vol.
-  Comida que combine platos de sabores dulces y salados. Postres calientes como sabayón de bayas rojas. Magret de pato con fruta en conserva.









PJ BLANC DE BLANCS

-  75cl
-  100% Chardonnay
-  7-10 °c
-  12,5 % vol.
-  Esta *cuvée* se disfruta solo o como acompañamiento de marisco: ostras, caviar o crema de erizo de mar.






YSIOS SELECCIÓN

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  12 Meses
-  15-17 °c
-  14,5 % vol.
-  Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza y quesos semicurados y curados.








YSIOS LOS PRADOS

-  75cl
-  100% Tempranillo
-  16 Meses
-  14-17 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes rojas, cochinillo, lechazo. Guisos de caza. Quesos curados.



TARSUS VERDEJO

-  75cl
-  100% Verdejo
-  8-10 °c
-  13 % vol.
-  Marisco y pescados en general, mousses de pescado y ahumados, sopas, cremas y quesos frescos.






TARSUS ROBLE

-  75cl
-  100% Tinta del País
-  4 Meses
-  16-17 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes blancas y rojas.









TARSUS CRIANZA

-  75cl
-  100% Tinta del País
-  12 Meses
-  14-17 °c
-  14,5 % vol.
-  Carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.



TARSUS RESERVA

-  75cl
-  98% Tinta del País
2% Cabernet Sauvignon
-  16 Meses
-  14-17 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes rojas, caza mayor y quesos semicurados.



JACOBS CREEK BLANCO

-  75cl
-  100% Chardonnay
- 
-  8-10 °c
-  13,1 % vol.
-  Pescado blanco. Pastas con salsas cremosas.







JACOBS CREEK TINTO

-  75cl
-  100% Garnacha
- 
-  16-18 °c
-  14 % vol.
-  Carnes blancas y rojas.



CASILLERO DIABLO BLANCO

-  75cl
-  100% Sauvignon Blanc
- 
-  5-7 °c
-  8,5 % vol.
-  Pescados y mariscos frescos.







CASILLERO DIABLO TINTO

-  75cl
-  100% Sauvignon Cabernet
- 
-  18-20 °c
-  13,5 % vol.
-  Carnes rojas, platos condimentados y quesos maduros.

SAINTE M. FANTASTIQUE ROSÉ







-  75cl
-  Garnacha, Cinsault, Rolle
- 
-  8-10 °c
-  13 % vol.
-  Mariscos, risottos y frutas exóticas.

SAINTE M. SYMPHONIE ROSÉ

-  75cl
-  Garnacha, Cinsault, Rolle
- 
-  8-10 °c
-  13 % vol.
-  Comidas sureñas o Tailandesa. Verduras crujientes, puré o gambas a la plancha.









P. V. CHARDONNAY

-  75cl
-  100% Chardonnay
-  3 Meses
-  10-12 °C
-  13 % vol.
-  Mariscos, pescados marinados a la brasa y cocinados, pastas, ensaladas, verduras, arroces.









P. V. GARNACHA

-  75cl
-  100% Garnacha
-  3 Meses
-  10-12 °C
-  12,5 % vol.
-  Ensaladas, pastas y arroces, verduras, embutidos, carnes blancas, pescados y mariscos.



P. V. CRIANZA

-  75cl
-  Tempranillo Merlot Cabernet Sauvignon
-  12 Meses
-  18 °C
-  14 % vol.
-  Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza, quesos semicurados y curados.



Príncipe de Viana



P.V. ED. LIMITADA BLANCO

- 75cl
- Garnacha Blanca
Chardonnay
Sauvignon Blanc
-
- 12 °c
- 13 % vol.
- Ensaladas, arroces y pastas,
embutidos, verduras, carnes blancas,
tortillas, pescados y mariscos.



P.V. ED. LIMITADA ROSADO

- 75cl
- 100% Garnacha
-
- 12 °c
- 12,5 % vol.
- Arroces, pasta, mariscos,
sopas de pescado, paellas,
menstras y verduras en
general, pescado a la brasa.



P.V. ED. LIMITADA TINTO

- 75cl
- Tempranillo
Syrah
Garnacha
- 14 Meses
- 16-18 °c
- 14 % vol.
- Carnes blancas y rojas, caza,
embutidos, legumbres, quesos
semicurados y curados.



P.V. DULCE VENDIMIA TARDÍA

- 75cl
- 100% Chardonnay
- 12 Meses
- 6-8 °c
- 14 % vol.
- Sardinias en conserva, foie fresco,
caviar de trucha y esturión, paté
de foie, turrón, membrillo, pastas
de té.



VINOS D.O. NAVARRA



VINOS D.O. NAVARRA



VINOS D.O. NAVARRA



DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Rías Baixas
CONSEJO REGULADOR



RIOJA

CAMPO NUEVO BLANCO

- 75cl
- Chardonnay
Macabeo
-
- 6-8 °c
- 12 % vol.
- Ensaladas y pescados blancos. Carnes blancas y poco grasas.

CAMPO NUEVO ROSADO

- 75cl
- 100% Garnacha
-
- 6-8 °c
- 13 % vol.
- Pescados o mariscos. Quesos frescos y ensaladas.

CAMPO NUEVO TINTO

- 75cl
- 100% Tempranillo
-
- 16-18 °c
- 13 % vol.
- Embutidos, carnes blancas y quesos semicurados.

HA PASADO UN ÁNGEL

- 75cl
- Viura
Chardonnay
-
- 7-9 °c
- 10,5 % vol.
- Ensaladas y pescados blancos. Carnes blancas y poco grasas.

ALBA VEGA







- 75cl
- 100% Albariño
-
- 10-12 °c
- 12,5 % vol.
- Pescados o mariscos. Platos orientales.

UGALDE CRIANZA

- 75cl
- Tempranillo
Garnacha
- 12 Meses
- 18 °c
- 13,5 % vol.
- Embutidos, carnes blancas y rojas, caza, quesos semicurados y curados.




EMPARRADO AZUL SEMIDULCE

-  75cl
-  Airen Verdejo
- 
-  6-8 °c
-  11 % vol.
-  Aperitivos, mariscos, pescados, carnes blancas, pastas y ensaladas.









EMPARRADO AIRÉN VERDEJO SEMIDULCE

-  75cl
-  Verdejo
- 
-  7-9 °c
-  12 % vol.
-  Mariscos, pescados, carnes blancas, pastas y ensaladas.









EMPARRADO ROSADO SEMIDULCE

-  75cl
-  Tempranillo
- 
-  6-8 °c
-  11 % vol.
-  Quesos frescos y semicurados, pescados, mariscos y carnes blancas.









EMPARRADO TINTO SEMIDULCE

-  75cl
-  Tempranillo
- 
-  16-18 °c
-  12 % vol.
-  Aperitivo, pescados o carnes blancas.









CASTILLO LAS VERAS BLANCO

-  75cl
-  Airen
Sauvignon Blanc
- 
-  6-8 °c
-  11 % vol.
-  Aperitivos, entrantes suaves,
queso fresco, arroces de
marisco, pescados a la plancha,
carne blanca, cremas.



CASTILLO LAS VERAS ROSADO

-  75cl
-  Tempranillo
- 
-  6-8 °c
-  11 % vol.
-  Pescados o mariscos, quesos
frescos y ensaladas.



CASTILLO LAS VERAS TINTO

-  75cl
-  Tempranillo
- 
-  16-18 °c
-  12 % vol.
-  Acompañante ideal para carnes
como carrilleras o rabo de toro,
guisos complejos con guarnición,
carnes rojas a la brasa, carnes de
caza sobre todo con lechazo asado.





BODEGAS
ISIDRO MILAGRO



MAR Y LUNA BLANCO

- 75cl
- Sauvignon Blanc Verdejo
-
- 6-8 °c
- 12,5 % vol.
- Ensaladas y verduras, pasta, arroces, pescados y mariscos.



FINCA BESAYA BLANCO

- 75cl
- Viura
-
- 6-8 °c
- 12,5 % vol.
- Para acompañar ensaladas y pescados blancos. Carnes blancas y poco grasas.



FINCA BESAYA ROSADO

- 75cl
- Tempranillo Garnacha
-
- 8-10 °c
- 12,5 % vol.
- Pescados o mariscos, quesos frescos y ensaladas.



FINCA BESAYA TINTO JOVEN

- 75cl
- Tempranillo
-
- 16-18 °c
- 13,5 % vol.
- Quesos y embutidos suaves, verduras, pasta, pescado y carnes a la brasa.



FINCA BESAYA CRIANZA

- 75cl
- Tempranillo
- 12 Meses
- 16-18 °c
- 14 % vol.
- Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza y quesos semicurados y curados.



FINCA BESAYA RESERVA

- 75cl
- Tempranillo
- 30 Meses
- 18 °c
- 13,5 % vol.
- Todo tipo de carnes, especialmente los platos de caza, los guisos y los cocidos.







Carrer dels Sabaters, 33
07760 Ciutadella de Menorca
971 380 138
insulamenor@infotelecom.es