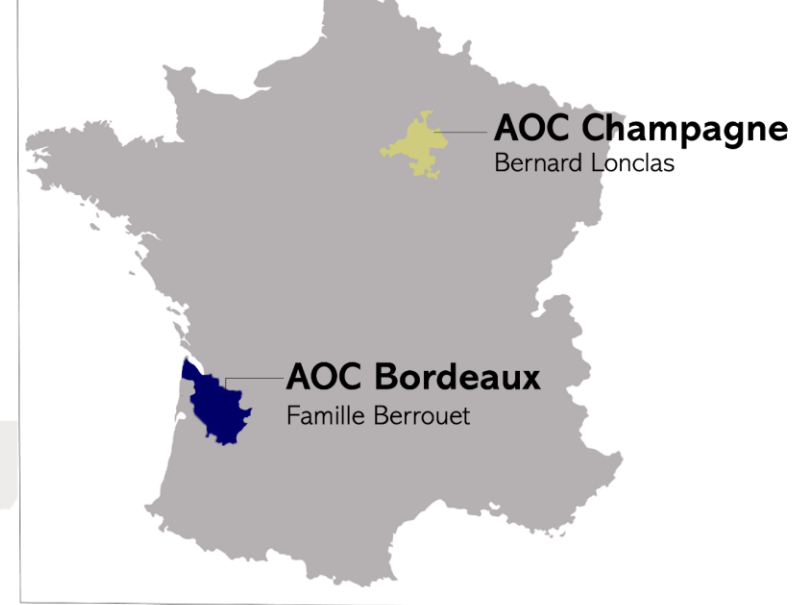
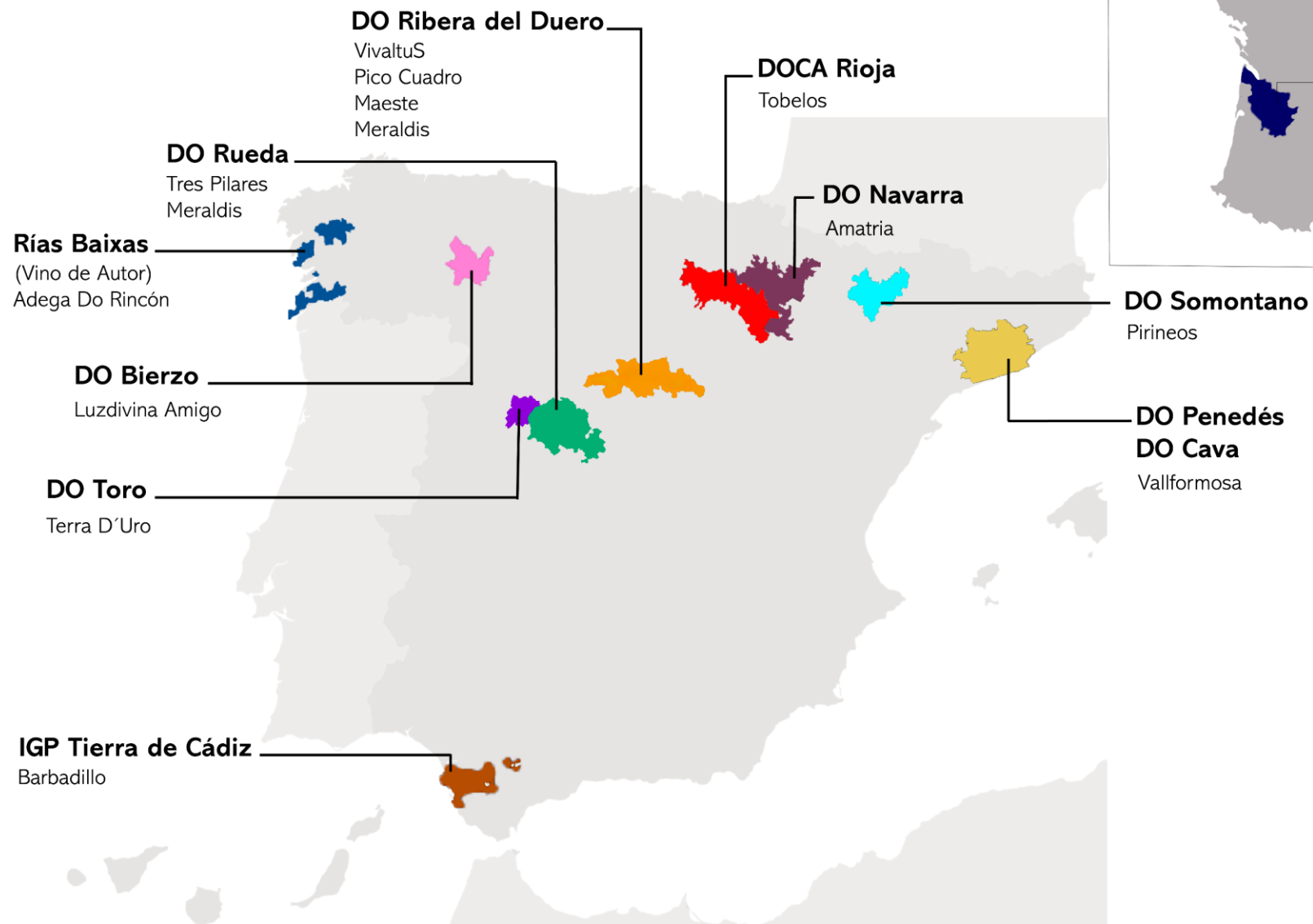


12 MESES



DISTRIBUCIÓN



PICO CUADRO



Wild Vendimia Viña
Seleccionada El Chorro

D.O. Ribera del Duero (Página 6)

MAESTE



Alma del Alma del
Vivar Moral

D.O. Ribera del Duero (Página 6)

VIVALTUS



La Fleur VivaltuS
VivaltuS

D.O. Ribera del Duero (Página 7)

MERALDIS



Meraldís Meraldís GVR Meraldís
Albillo Tempranillo Verdejo

**D.O. Ribera del Duero
(Página 7)**

**D.O. Rueda
(Página 7)**

TRES
PILARES
BODEGA FAMILIAR



Semidulce Verdejo GVR
Hermanos
Fernández

D.O. Rueda (Página 8)

BARBADILLO
DESDE 1821



Alba Manzanilla Pasada
Balbaina en Rama Pastora

IGP Tierra de Cádiz (Página 16)

TERRA d'URO



Verdejo La Garnacha Selección Uro
Enfermera Tinta

D.O. Toro (Página 9)

TOBELOS



Rosado



Crianza



Garnacha



Reserva



Reserva
Blanco



Leukade



Salinillas



Los
Quiñones

D.O.Ca Rioja (Página 10-11)

Amatria

VINOS Y VIÑEDOS



Despistao



Son De La
Guarda



La Rocha



Amatria

D.O. Navarra (Página 13)



Adega Do
Ricón Blanco



Adega Do
Ricón Tinto
Barrica



Anne
Blanco
Barrica



Anne
Laranxa



Anne
Velo de
Flor

Rías Baixas (Vino de Autor) (Página 12)



3404
Rosado



3404
Tinto



3404
Blanco



Selección
Chardonnay



Sauvignon
Blanc



Selección
Gewürztraminer

D.O. Somontano (Página 14)



Viñademoya



Baloiro
Blanco



Los
Pedregales



Baloiro
Tinto



Las
Gundíñas



Baloiro
Godello

D.O. Bierzo (Página 15)



VALLFORMOSA



Cultivare
Xarelo

D.O. Penedés (Página 17)



Mistinguet
Brut



Mistinguet
Brut Nature



Mistinguet
Rosé

D.O. Cava (Página 17)



Vieux Château
Saint André



Château
Samion



Château Hyon
La Fleur

Vignobles Berrouet (Página 19)



Bernard Lonclas
Brut



Bernard Lonclas
Rosé



Bernard Lonclas
Millesime

A.O.C Champagne (Página 18)



Wild

D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo.



Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable.



10 meses en barricas de roble francés y americano.



Vendimia Seleccionada

D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo.



Fermentación realizada dentro de grandes tintas de madera de roble de 5.000L.



15 meses en barricas de roble francés.



Viña El Chorro

D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo.



Fermentación realizada dentro de grandes tintas de madera de roble de 5.000L.



18 meses en barricas de roble francés.



Alma del Vivar

D.O. Ribera del Duero



85% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon, Merlot y Garnacha, 5% Albillo.



Encubado corto de 15 días, fermentación lenta, remontados ocasionales para una baja extracción manteniendo las lías finas.



7 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).



Alma del Moral

D.O. Ribera del Duero



95% Tempranillo, 5% Cabernet-Sauvignon, Merlot y Garnacha.



Encubado largo de 23 días, remontados semanales y trasiegos de decantación manteniendo las lías finas.



14 meses en barricas de roble francés(75%) y americano (25%).



La Fleur VivaltuS

D.O. Ribera del Duero



96% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot.



Fermentación con levaduras indígenas y con la mínima intervención.



9 meses en barricas de roble francés de grano 10 extratino, 20% en barricas nuevas. Un 10% del volumen envejecido en depósitos ovoides..



VivaltuS

D.O. Ribera del Duero



98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon.



Fermentación con levaduras indígenas y con la mínima intervención.



11 meses en barrica (225 l) de roble francés 700 Erano extrafino. Un 5% del volumen envejecido en ánfora de terracota italiana.

MERALDIS



Meraldís Albillo

D.O. Ribera del Duero



100% Albillo Mayor.



Vino blanco con fermentación integral en barrica de roble francés de 500 litros.



Vinificación integral con uso de levadura indígena propia de la uva y con la mínima intervención posible, afinándose durante más de 18 meses en barricas de roble francés.



Meraldís Tempranillo

D.O. Ribera del Duero



100% Tempranillo.



Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.



Envejecimiento de más de 18 meses en barrica de 500 litros de roble francés de grano extra-fino con tostado muy ligero. A partes iguales entre barrica nueva y usada con el paso de un vino.

D.O. Rueda



GVR Meraldís Verdejo

D.O. Gran Vino de Rueda



100% Verdejo.



Vino blanco con fermentación integral en barrica.



Prensado directo con raspón. Crianza con borras aportados por la crianza en barrica que acompañan a su característico toque anisado final.



Semidulce

D.O. Rueda



100% Verdejo.



Fermentación con control de temperatura, la fermentación se corta cuando el vino tiene 11° 40 gramos de azúcar. Una vez se para la fermentación se clarifica y estabiliza.



Joven.



Verdejo

D.O. Rueda



100% Verdejo.



Fermentación con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.



6 meses sobre sus lías finas.

Gran Vino de Rueda Hermanos Fernández

D.O. Gran Vino de Rueda



100% Verdejo.



Fermentación con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable, manteniendo sus propias lías en suspensión durante toda la crianza.



11 meses sobre sus lías.





Verdejo

D.O. Toro



100% Verdejo.



Fermentación con control de temperatura en depósitos de acero inoxidable.



3 meses sobre sus lías finas.



La Enfermera

D.O. Toro



100% Tinta de Toro.



Fermentación lenta en depósitos de acero inoxidable.



4 meses en barricas de roble francés y americano.



Picio Garnacha

D.O. Toro



100% Garnacha Tinta.



Fermentación espontánea durante 21 días.



4 meses en barricas de roble americano.



Selección

D.O. Toro



100% Tinta de Toro.



La fermentación se realiza dentro de grandes Terra d'Uro tinas de madera de roble de 5.000L.



Al menos 20 Meses en barricas de roble francés.



Uro

D.O. Toro



100% Tinta de Toro.



La fermentación se realiza dentro de grandes tinas de madera de roble de 5.000L.



Al menos 18 Meses en barricas de roble francés.



Rosado

D.O. Ca Rioja



85% Viura, 15% Tempranillo.



Fermentación en barricas de roble francés de segundo año.



12 meses sobre sus lías en barricas de roble francés.



Crianza

D.O. Ca Rioja



100% Tempranillo.



Fermentación en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.



12 meses en barricas de roble francés (70%) y americano (30%).



Garnacha

D.O. Ca Rioja



100% Garnacha.



Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos de hormigón.



12 meses en barricas de roble francés de segundo vino de 500 L.



Tahón Reserva Tinto

D.O. Ca Rioja



90% Tempranillo, 10% Garnacha.



Fermentación en pequeños depósitos troncocónicos de hormigón.



24 meses en barricas de roble francés (50%) y americano (50%).



Tahón Reserva Blanco

D.O. Ca Rioja



85% Viura, 15% Maturana Blanca, Garnacha Blanca, Turruntés, Tempranillo Blanco.



Fermentación alcohólica en dos depósitos de acero inoxidable.



12 meses sobre lías con batonnage en barricas de roble francés. Posteriormente 24 meses de crianza en botella.



Leukade

D.O.Ca Rioja



95% Tempranillo, 5% Graciano.



Fermentación en depósitos troncocónicos de hormigón.



19 meses en barricas de roble francés.



Salinillas

D.O.Ca Rioja



100% Tempranillo.



Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas de roble francés.



10 meses en barricas de roble francés de segundo año.



Los Quillones

D.O.Ca Rioja



100% Viura (Viñedo Singular).



Fermentación en 2 bocoyes de 500L, 1 barrica de 225L y 1 barrica de acero inoxidable de 200L.



9 meses sobre lías en el lugar donde han fermentado.



Adega Do Ricon Blanco

D.O. Rías Baixas (Vino de Autor)



70% Albariño, 10% Treixadura, 10% Laureira, 10% Godello.



Fermentación espontánea en depósito de inoxidable.



8 meses sobre lías. Posteriormente 6 meses de crianza en botella.



Adega Do Ricon Tinto Barrica

D.O. Rías Baixas (Vino de Autor)



Souson, Albariño Tinto, Mencía, Caiño Tinto, Espadeiro, Brancellao.



Fermentación espontánea, con paso por barrica de roble francés y crianza sobre sus lías.



12 meses en barricas de roble francés.



Anne Do Ricon Blanco Barrica

D.O. Rías Baixas (Vino de Autor)



100% Albariño.



Fermentación en barricas de roble francés con sus lías.



12 meses en barricas de roble francés.



Anne Laranxa

D.O. Rías Baixas (Vino de Autor)



100% Albariño.



Fermentación con sus pieles durante 6 días, crianza en ánfora de barro.



12 meses en Tinaja de barro y posteriormente 6 meses con sus pieles.



Anne Velo de Flor

D.O. Rías Baixas (Vino de Autor)



100% Albariño.



Crianza bajo velo de 24 Meses.



Despístao

D.O. Navarra



60% Garnacha Tinta, 25% Garnacha Roya, 15% Garnacha Blanca.



50% de la uva se encuba con racimo entero. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



Crianza en huevo de hormigón.



Amatria

D.O. Navarra



100% Garnacha.



Fermentación alcohólica en barricas de roble francés de 500L.



Al menos 12 meses en las mismas barricas, estabilización 5 meses en huevo de Flextank.



Son De La Guarda

D.O. Navarra



100% Garnacha.



Fermentación parcial en barricas de 500L (50%) y depósitos de acero (50%).



3 meses en barricas de 500L de roble francés.



La Rocha

D.O. Navarra



100% Viura.



Fermentación en barricas nuevas de roble francés de 500L.



6 meses en barricas de roble francés con sus propias lías.



3404 Rosado

D.O. Somontano



60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.



Fermentación por separado, "se hace como un vino blanco" extrayendo los aromas de la uva sin teñir el mosto y luego se ensambla.



3 meses sobre lías finas.



3404 Tinto

D.O. Somontano



60% Merlot, 20% Garnacha Tinta, 20% Moristel.



Fermentación por separado a temperaturas, moderadas para conservar la sensación frutal. Se macera el mosto suavemente para lograr expresividad de las variedades y el equilibrio entre las mismas.



Joven.



3404 Blanco

D.O. Somontano



60% Chardonnay, 40% Gewürztraminer.



Presión suave del mosto, evitando oxidaciones y limpiándolos para que fermenten cristalinos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



2 meses sobre lías.



Chardonnay Viñedo Seleccionado

D.O. Somontano



100% Chardonnay.



Temperatura controlada a 17°C. Parcialmente en madera. Posteriormente reposo del mosto sobre las lías aporta cremosidad y complejidad aromática.



2 meses sobre sus lías finas y ligero paso por barrica.



Rocal

D.O. Somontano



100% Sauvignon Blanc.



Fermentación en depósitos de acero con remontados suaves.



2 meses sobre sus lías finas.



Gewürztraminer Selección

D.O. Somontano



100% Gewürztraminer.



Presión suave para extraer el mosto yema, posteriormente fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16°).



4 Meses sobre sus propias lías finas.



Viñademoya

D.O. Bierzo



98% Mencía, 2% Variedades Blancas.



Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable.



5 meses en barricas de roble frances.



Baloiro Blanco

VdIT Castilla y León



85% Godello, 10% Jerez (Palomino), 5% Doña Blanca.



Maceración pelicular prefermentativa en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable.



4 meses sobre lías.



Los Pedregales

VdIT Castilla y León



100% Godello.



Maceración pelicular prefermentativa en frío de 24h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.



12 meses en depósito en contacto con sus lías.



Baloiro Tinto

D.O. Bierzo



100% Mencía.



Maceración prefermentativa en frío y fermentación en depósitos de acero inoxidable.



23 meses en barrica francesa y foudre austriaco.



Las Gundiñas

D.O. Bierzo (Vino de Paraje)



100% Mencía.



Fermentación alcohólica y maloláctica espontánea.



12 meses en barrica de roble francés y foudre austriaco.



Baloiro Godello

D.O. Bierzo



100% Godello.



Maceración pelicular prefermentativa en frío, suave prensado y fermentación en barrica nueva de 500L.



12 meses en contacto con sus lías en barrica francesa. 8 años en depósito de acero inoxidable.



Alba Balbaína

IGP Tierra de Cádiz



100% Palomino Fina.



Presión suave para extraer el mosto yema, posteriormente fermenta con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (16%).



6 Meses sobre lías.

Manzanilla Pasada En Rama Pastora

D.O. Manzanilla de Sanlúcar



100% Palomino Fina.



Larga crianza en el sistema tradicional de soleras y criaderas, manzanilla en rama pasada.



9 años de crianza biológica.

D.O. Manzanilla de Sanlúcar

La Cilla

D.O. Jerez-Xérès-Sherry



100% Pedro Ximenez.



Prensado de uvas pasas, el mosto se encabeza hasta 17,5%vol. y se envejece en el sistema tradicional de soleras y criaderas.



5 años de Crianza oxidativa en botas de roble americano.



Cultivare

DO Penedés



Xarel•lo.



Fermentación por separado, un tercio en acero inoxidable, otro tercio en huecos de hormigón y otro tercio en barricas nuevas de roble francés.



6 meses en barricas de roble francés de 300L con sus lías.



Mistinguet Brut

DO Cava



Uvas: Macabeo, Xarel•lo, Parellada



Primera fermentación en acero inoxidable, la segunda fermentación se realiza en la botella siguiendo el Método Tradicional.



Se afina durante un periodo medio de 12 meses en botella con sus lías.



Mistinguet Brut Nature

DO Cava



Uvas: Macabeo, Xarel•lo, Parellada.



Primera fermentación en acero inoxidable, la segunda fermentación se realiza en la botella siguiendo el Método Tradicional.



Se afina durante un periodo medio de 12 meses en botella.



Mistinguet Rosé

DO Cava



Uvas: 45% Trepas, 45% Garnacha, 10% Pinot Noir.



Prensado suave y fermentación por separado, posteriormente se realiza el coupage, la segunda fermentación se realiza en la botella siguiendo el Método Tradicional.



Se afina durante un periodo medio de 12 meses en botella.



Bernard Lonclas Brut

A.O.C Champagne



45% Chardonnay, 35% Meunier, 20% Pinot Noir.



Fermentación por el método champenoise.



3 años envejecimiento sobre lías.



Bernard Lonclas Millesime

A.O.C Champagne



90% Chardonnay, 10% Pinot Noir.



Fermentación por el método Champenoise.
Añada de calidad excepcional.



7 años envejecimiento sobre sus lías.



Bernard Lonclas Rosé

AOC Champagne



60% Chardonnay, 33% Meunier, 7% Pinot Noir.



Fermentación por el método champenoise.



4 años de envejecimiento sobre lías.

AOC Montagne Saint-Émilion

Famille Berrouet



Vieux Château Saint-André

AOC Montagne Saint-Émilion



85 % Merlot y 15% Cabernet Franc.



Vinificación tradicional, únicamente mediante remontados, en depósitos de hormigón termoregulados..



12 meses en barricas roble francés usadas, con un 10-15% de barricas de roble francés nueva.

AOC Lalande-de-Pomerol

Château Samion

AOC Lalande-de-Pomerol



100 % Merlot.



Vinificación tradicional, únicamente mediante remontados, en depósitos de hormigón termoregulados..



12 meses en barricas roble francés usadas, con un 10-15% de barricas de roble francés nueva.

AOC Saint-Émilion

Château Hyon la Fleur

AOC Saint-Émilion



95 % Merlot y 5 % Cabernet Franc.



Vinificación tradicional, únicamente mediante remontados, en depósitos de hormigón termoregulados.



10-12 meses en barricas roble francés usadas, con un 15-20% de barricas de roble francés nueva.