



# CATÁLOGO DE VINOS -

A detailed blue and white line drawing of a bunch of grapes hanging from a vine with a single leaf. The drawing is positioned centrally, overlapping the letters of the title.

## NUESTROS VINOS

---

Buscamos constantemente productos innovadores para integrar en nuestro catálogo. Además de desarrollar marcas propias, somos orgullosos representantes de productos y marcas de renombre internacional.

1

**VINOS ÍNDICE**  
Vino Mexicano

24

**CUETO**  
Joven & Crianza

6

**VINÍCOLA URBANA**  
Vinos de la Ciudad de México

27

**VÍA ROMANA**  
Vino Vegano

12

**ALDONZA VINOS**  
Vinos & Cavas

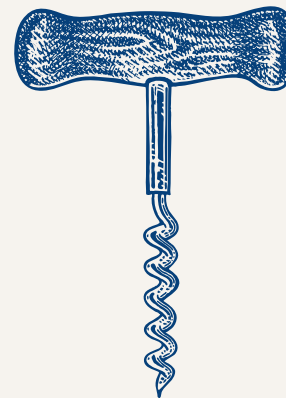
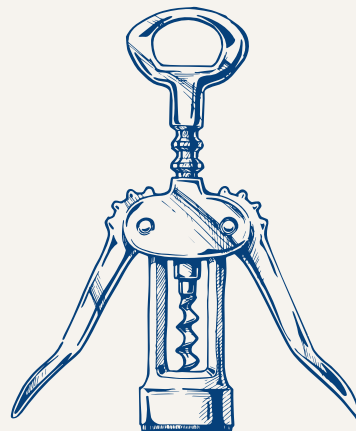
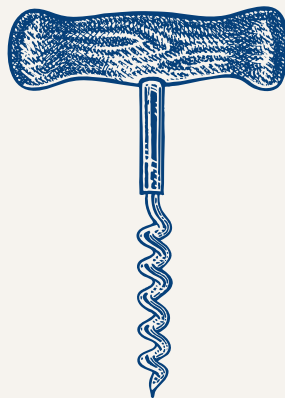
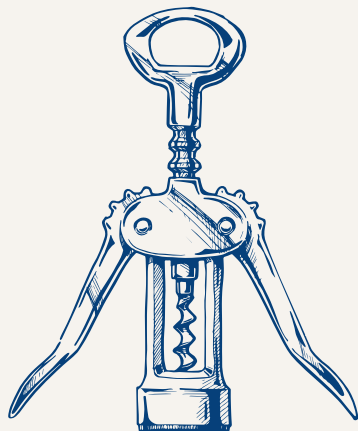
29

**VINO ÚNICO**  
De Luis Miguel

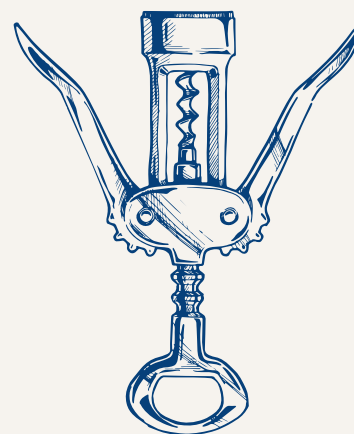
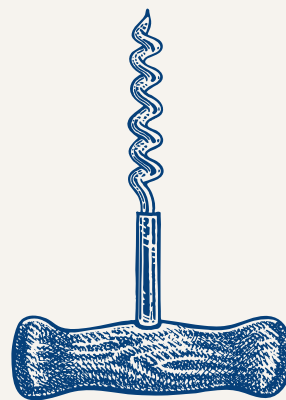
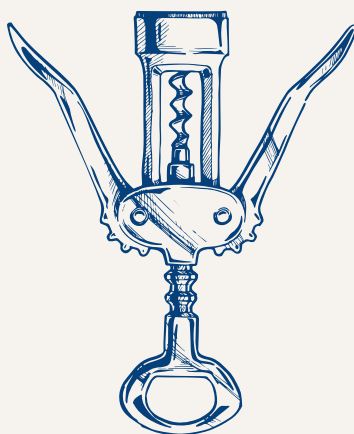
21

**ALDONZA GOURMET**  
Aceite de Oliva & Azafrán

IN  
DI  
CE



“ EL VINO NO HABLA, PERO BIEN QUE SABE ”





---

**VINO MEXICANO** creado con la idea de compartir el placer y las bondades del vino. Una marca que busca acercar el vino a la gente joven.





## Índice Moscatel-Chenin Blanc

### TIPO DE VINO

Blanco

### ORIGEN

Querétaro,  
México

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 y 375 ml



30% Moscatel  
70% Chenin



Servicio entre 7 y 9°C

Graduación Alc. Vol. 10.5%

### NOTAS

Color amarillo paja pálido con reflejos verdosos. Posee fragancias frutales y florales con notas suaves. En boca se perciben notas finas de acidez, secas y persistentes en el paladar.

### MARIDAJE

Ideal para ensaladas ligeras con toques cítricos y pescados de mediana intensidad.





## Índice Rosado

### TIPO DE VINO

Rosado Semiseco

### ORIGEN

Querétaro,  
México

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 y 375 ml



60% Malbec  
40% Cabernet



Servicio entre 7 y 9°C

Graduación Alc. Vol. 10.5%

### NOTAS

Color rosa, de intensidad media alta. Posee un aroma a frutas maduras, manzana roja, grosella negra, ciruela y uva pasa. De paladar equilibrado, suave, ligero, con un final afrutado y largo.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes frías, quesos suaves, comida agri dulce, tartas, cremas y ensaladas.





## Índice Malbec-Cabernet

### TIPO DE VINO

Tinto

### ORIGEN

Querétaro,  
México

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 y 375 ml



50% Malbec  
50% Cabernet



Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 13%

### NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con tonos violeta, brillante y limpio. Su entrada es fresca y suave. Posee una buena estructura con sabores afrutados. De aroma intenso y elegante, donde sobresalen los frutos rojos maduros como cereza y fresa. En boca su entrada es fresca y suave, con buena estructura y sabores afrutados.

### MARIDAJE

Perfecto para acompañar platos poco condimentados, pastas, carnes rojas y quesos semicurados.



## Índice Reserva

| AÑO  | CRianza  | ORIGEN                  | PRESENTACIÓN                |
|------|----------|-------------------------|-----------------------------|
| 2016 | 12 meses | Baja California, México | Botella Bordelesa de 750 ml |



60% Cabernet  
40% Petit



Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 13%

### NOTAS DE CATA

De color rojo intenso, capa media alta, buena densidad, brillante y limpio. En nariz se perciben frutos negros, regaliz con presencias balsámicas, así como torrefactos sutiles. Notas de vainilla y chocolate. El ataque en boca es elegante con gran coherencia entre aromas y sabores, con taninos aterciopelados, buena estructura y permanencia.

### MARIDAJE

El perfecto acompañante para cortes de carne, piezas de caza, mole, platillos con salsas especiadas y quesos maduros.







# VINÍCOLA URBANA

Un proyecto que nace con la idea de producir vinos nacionales y dar a conocer el inigualable sabor de nuestras etiquetas mexicanas, inspiradas en emblemas propios de la Ciudad de México.



## Bellas Artes

### TIPO

Blanco

### ORIGEN

Valle de Guadalupe,  
Baja California, Méx.

### PRESENTACIÓN

Botella Borgoña  
de 750 ml



Chenin  
Blanc



Servicio entre 6 y 9°C

Graduación Alc. Vol. 13.3%

### NOTAS DE CATA

De color amarillo paja, con reflejos verdes y matices grises, brillante y limpio. Nariz de media intensidad, despliega aromas frutales, destacan la manzana verde, guayaba, pera, lima, notas de membrillo y un toque de matices florales. Entrada amable y fresca, de buena acidez y distinguido final, confirmando la promesa olfativa.

### MARIDAJE

Excelente aperitivo, ideal para ensaladas, ceviches blancos, mariscos, salmón a la parrilla, terrina de verduras, queso de cabra, brie, postres de queso y frutas.





## Revolución

### TIPO DE VINO

Chilango Blend  
Tinto

### ORIGEN

Ciudad de  
México

### AÑEJAMIENTO

3 a 6 meses en  
Roble Francés



Cabernet  
Petit Syrah

Zinfandel  
Merlot & Barbera

Servicio 14 y 18°C

Alc. Vol. 13.5%

### NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso con destellos violáceos, buena adherencia, limpio y brillante. Aromas de media intensidad, destacan los frutos rojos (como ciruela y frambuesa), finas notas a regaliz entrelazadas con ligeros toques a mineral y agradables tonos especiados. En boca destaca la pimienta negra, clavo, tabaco y frutos rojos frescos. Taninos bien integrados, de buen final y amable retrogusto.

### MARIDAJE

Para degustarse solo. Armoniza bien con carnes rojas, short ribs, ternera, pollo, hígado encebollado, sopa de hongos, embutidos y quesos semi curados.





## Zócalo

### TIPO DE VINO

Tinto Blend

### ORIGEN

Ciudad de México

### AÑEJAMIENTO

6 a 9 meses en roble francés



Tempranillo  
Grenache



Servicio entre 15 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 14%

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí intenso con ribetes escarlata, de copa media, limpio y brillante. Nariz de media intensidad y buen carácter, destacan frutas como la ciruela, moras y bayas, recuerdos de vainilla, fondeando con notas minerales. Entrada armoniosa y envolvente, balanceada acidez, se perciben frutos rojos arropados por matices especiales y conjugados con toques de regaliz. Final largo.

### MARIDAJE

Armoniza bien con carnes rojas, mole, enchiladas, costillas, ternera, pollo, embutidos y quesos semi curados.





## Diana

### TIPO DE VINO

Tinto

### ORIGEN

Ciudad de  
México

### AÑEJAMIENTO

9 a 12 meses en  
Roble Francés



Cabernet  
Sauvignon

Tempranillo  
Merlot

Servicio entre 14 y 18°C

Grad. Alc. Vol. 13.8%

### NOTAS DE CATA

De color rojo granate con finos matices violáceos, de copa alta y agradable. Aroma de alta intensidad y elegancia, destacan grosellas, fresas y ciruelas, además de notas especiadas como cacao, vainilla y un ligero toque ahumado. De entrada franca bien equilibrada, suave armonía entre taninos y acidez, arrapado entre finos toques especiados y pulidas notas balsámicas, de final largo y elegante bouquet.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar platillos de la comida mexicana: filetes a la tampiqueña, chiles en nogada, cabrito asado, charcutería y quesos.





# Ángel

## TIPO DE VINO

Tinto

## ORIGEN

Ciudad de México

## AÑEJAMIENTO

12 meses en roble francés



100% Nebbiolo



Servicio entre 15 y 19°C

Graduación Alc. Vol. 13.9%

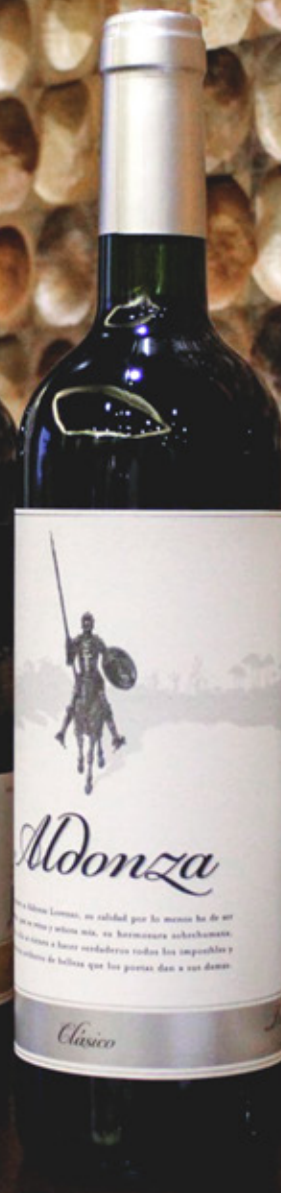
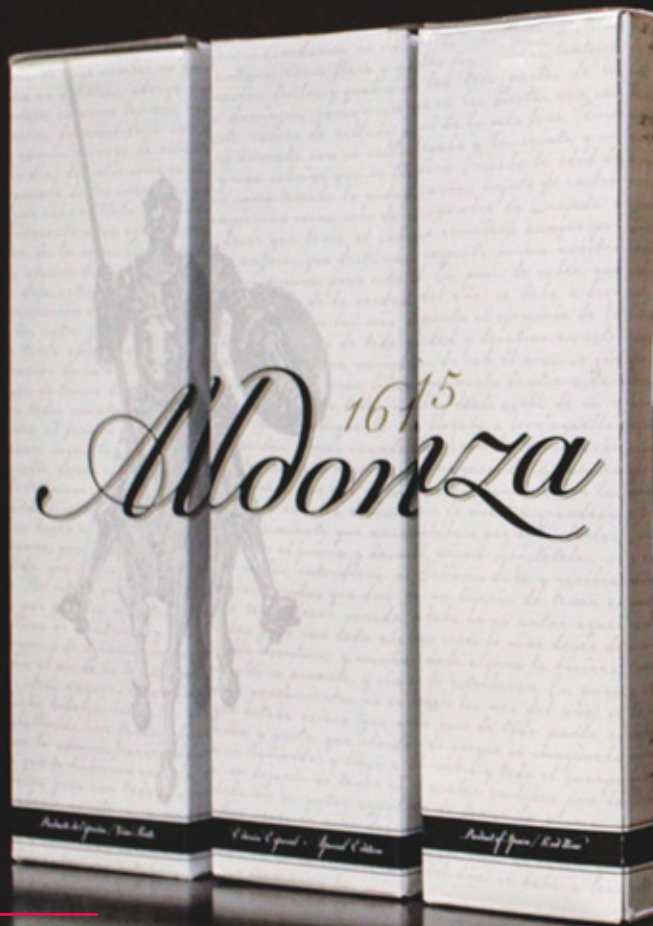
## NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con reflejos púrpuras, de capa alta, limpio y brillante. Nariz de intensidad alta y fragante, de complejo cuerpo aromático con presencia de frutos rojos sutilmente engarzadas a notas especiadas, destacando la vainilla, pimienta negra, regaliz y finos recuerdos a flor de jamaica. Entrada amplia, dotado de carácter, vigoroso y redondo, confirma promesa olfativa de buenas notas frutales. Tanino firme y aterciopelado, finaliza con elegantes matices a roble y sedosa armonía retronasal.

## MARIDAJE

Acompaña bien los cortes de carne rojas condimentadas, lechón a las brasas, cordero, charcutería, carnes frías y quesos curados.





**VINOS ALDONZA** es la  
huella de la tradición vinícola  
de la tierra de Don Quijote.



87 PUNTOS

Cata Anual 2019  
por James Suckling  
La Rioja (España)



ORO

Berliner Wein  
Trophy 2016  
Berlín (Alemania)



ORO

Beverage Testing  
Institute 2014  
Chicago (EU)



## Aldonza Albo

### TIPO DE VINO

Blanco Joven

### ORIGEN

La Dehesa de  
Navamarín, España

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 ml



Sauvignon Blanc  
& Macabeo



Servicio entre 4 y 6°C

Graduación Alc. Vol. 12%

### MARI. NOTAS DE CATA PRODUC.

Tras la vendimia se realiza una ligera maceración con control de levaduras y temperatura de fermentación, obteniendo riqueza de aromas y un exquisito sabor a frutas.

Presencia limpia y brillante, con tono amarillo pajizo. En nariz es rico en aromas frutales, plátano, melocotón, maracuyá y florales como el azahar y el jazmín, siendo un vino sedoso en boca, glicérido y con cuerpo. Tiene una acidez equilibrada que le da frescura y un postgusto largo y agradable.

Ideal para acompañar mariscos, pescados y postres.



90 PUNTOS

Cata Anual 2019  
La Rioja (España)



ORO

China Wine &  
Spirits Awards  
(Hong Kong) 2018



ORO

Berliner Wein  
Trophy 2018  
(Alemania)



PLATA

XVI Concurso  
Internacional de  
Vinos 2018



BRONCE

Houston Livestock  
Show & Rodeo 2015



## Aldonza Clásico

### TIPO DE VINO

Tinto Barrica

### ORIGEN

La Dehesa de  
Navamarín, España

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 ml



Tempranillo  
Cabernet

Syrah  
Merlot

Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 13.5%

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza, de capa media alta. Potente aroma, destacando la fruta roja madura, los torrefactos y los frutos secos. Sabroso en boca, amplio y equilibrado, dejando un final de boca muy agradable y persistente. Crianza mínima de 6 meses en barrica de roble americano y francés. Reposo en botella durante 6 meses antes de su comercialización.

### MARL.

Ideal para todo tipo de embutidos, carnes, estofados, salazones y pastas.





**89 PUNTOS**

Cata Anual 2019  
La Rioja (España)



**BRONCE**

Decanter World  
Wine Awards 2019  
Londres (UK)



**ORO**

Beverage Testing  
Institute 2014  
Chicago (EU)



**PLATA**

WSWA 71 st Annual  
Convention &  
Exposition 2014



**PLATA**

Vinalies Inter.  
París (Francia)  
2012



## Aldonza Selección

### TIPO DE VINO

Tinto Barrica

### ORIGEN

La Dehesa de  
Navamarín, España

### PRESENTACIÓN

Botella Bordelesa  
de 750 ml



Tempranillo  
Cabernet

Syrah  
Merlot

Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 14%

### PRODUCCIÓN

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas procedente de cepas de escasa producción. Fermentación controlada a una temperatura de entre 25° a 28°C. El coupage se realiza una vez finalizada la crianza de 9 meses en barrica de roble americano y francés. Reposo en botella durante 12 meses.

### NOTAS

Color rojo cereza intenso, de capa alta. Intenso en aromas a fruta roja madura con torrefactos, vainilla y frutos secos. Amplio en boca, con buen cuerpo y perfecto ensamblaje, deja un final largo, intenso y persistente.

### MARI.

Ideal para todo tipo de embutidos, carnes, estofados, salazones y pastas.



91 PUNTOS

Cata Anual 2019  
La Rioja (España)



BRONCE

Decanter World  
Wine Awards 2019  
Londres (UK)



ORO

Gran Premio  
Mundus Vini  
2018 (Alemania)



ORO

China Wine  
& Spirits Awards  
2016 (Hong Kong)



ORO

Asia Wine Trophy  
Daejeon 2015  
(Corea del Sur)



## Aldonza Navamarín Estate Reserve

### TIPO DE VINO

Tinto Barrica

### ORIGEN

La Dehesa de  
Navamarín, España

### PRESENTACIÓN

Botella Troncocónica  
de 750 ml



Tempranillo  
Cabernet

Syrah  
Merlot

Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 14%

### PRODUCCIÓN

Elaborado a partir de la mejor selección de uvas con mayor carga polifenólica, procedente de cepas seleccionadas de escasa producción. El proceso de fermentación es controlado a una temperatura de entre 25° a 28° C. Crianza mínima de 12 meses en barrica de roble americano y francés.

### NOTAS CATA

Color rojo intenso, de capa alta con ribetes amoratados, limpio, brillante y glicérico. Aromas tostados, cacao, fruta roja madura y especiados, de intensidad profunda que se abre paulatinamente con nuevos matices. En boca destaca un perfecto ensamblaje entre la madera, el cacao tostado y la vainilla con los frutos.

### MAR.

Buen maridaje con carnes, guisos, caza y quesos.



## Aldonza Brut

### CAVA

Brut

### ORIGEN

Penedés, Cataluña  
España

### PRESENTACIÓN

Botella de Cava  
de 750 ml



Macabeo  
Parellada

Xarel-lo

Servicio entre 6 y 8°C

Graduación Alc. Vol. 11.5%

### PRODUCCIÓN

Tras la vendimia, la uva se descarga por variedades y calidad. Posteriormente se obtiene el mosto por prensa neumática o escurrido dinámico. Fermentación del mosto por debajo de 19°C de temperatura y seguimiento de la misma. Reposo y crianza en la cava entre 12 y 14 meses.

### NOTAS CATA

Color amarillo pálido, con leves reflejos dorados y con buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban formando una alegre corona. Aroma elegante, con notas afrutadas y con los matices propios de la crianza en botella. En boca genera un sabor agradable, con puntas dulces y recuerdos finales a manzana. Buena acidez y larga persistencia.

### MAR.

Ideal para acompañar con jamón, carnes blancas y arroces.





## Aldonza Brut Nature

### CAVA

Brut Nature

### ORIGEN

Penedés, Cataluña  
España

### PRESENTACIÓN

Botella de Cava  
de 750 ml



Macabeo  
Parellada

Xarel-lo

Servicio entre 6 y 8°C

Graduación Alc. Vol. 11.5%

### PRODUCCIÓN

Obtención del mosto por prensa neumática o escurrido dinámico. Fermentación del mosto por debajo de 19°C de temperatura y seguimiento de la misma. Segunda fermentación, reposo y crianza en la cava entre 14 y 18 meses.

### NOTAS CATA

Color amarillo pálido con leves reflejos dorados y con desprendimiento de burbujas que suben formando una corona. Sensación agradable, donde se distinguen aromas florales. En la boca se presenta seco, agradable y redondo; con muy buena persistencia aromática.

### MAR.

Combina perfecto con aperitivos, frutos secos, mariscos, carnes rojas y blancas.



## Aldonza Brut Rosé

### CAVA

Brut Rosé

### ORIGEN

Penedés, Cataluña  
España

### PRESENTACIÓN

Botella de Cava  
de 750 ml

|                                                                                          |                                                                                     |                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  Trepat |  | Servicio entre 6 y 8°C     |
|                                                                                          |                                                                                     | Graduación Alc. Vol. 11.5% |

### PRODUCCIÓN

Tras la vendimia, se realiza un derrapado y encubado de las uvas con una leve maceración hasta alcanzar su punto óptimo de color y demás características. Fermentación del mosto por debajo de 19°C de temperatura. Reposo y crianza en la cava (mínimo 9 meses).

### NOTAS CATA

Color rosado intenso, vivo y brillante. La primera impresión es agradable y se distinguen aromas que recuerdan a pequeñas frutas rojas. Posteriormente, la impresión final deja un gusto equilibrado, sabroso y muy afrutado.

### MAR.

Ideal para acompañar ensaladas, pastas, pescados azules y todo tipo de mariscos.



PLATA

Decanter World  
Wine Awards 2019  
Londres (UK)



## Aldonza Brut Reserva

### CAVA

Brut Reserva  
Especial

### ORIGEN

Penedés, Cataluña  
España

### PRESENTACIÓN

Botella Especial  
Innovation de 750 ml



Chardonnay  
Xarel-lo

Macabeo de  
viñedos propios

Servicio / 6 y 8°C

Alc. Vol. 12%

### PRODUCCIÓN

Tras la recolección, el mosto se obtiene por prensa neumática o escurrido dinámico. Fermentación del mosto a una temperatura de 15°C y seguimiento de la misma. Segunda fermentación y crianza mínima de 24 meses en cava.

### NOTAS

Color amarillo paja y buena formación de burbujas que acaban en rosario. Destaca por su aroma a crianza, fruta madura y flores. En boca es rodondo, armonioso, seco y de larga persistencia.

### MARIDAJE

La gran personalidad de este cava, resalta cualquier plato de la cocina internacional: carnes, pescados, guisados, quesos, ahumados y es excelente como aperitivo.





El **ACEITE DE OLIVA** es zumo natural de aceituna, que expresa todas las cualidades de las variedades. Mientras que el **AZAFRÁN** ha sido reconocido con el sello de calidad D.O Azafrán de La Mancha.





**93 PUNTOS**

Concurso Inter.  
Olivinus 2016  
Mendoza (Argentina)



**CALIDAD  
DE PRODUCTO**

FIHAV 2016  
La Habana (Cuba)



**SELECCIONADO  
POR LOS NIÑOS**

Olivinus 2016  
Mendoza (Argentina)



**GRAN ORO**

Olivinus 2016  
Mendoza (Argentina)



## Aldonza Aceite de Oliva

### INGREDIENTES

100% Aceite de Oliva  
Virgen Extra

### PRESENTACIONES

Envase de Vidrio: 250, 500 y 750 ml  
Envase Metálico: 1 y 5 litros

|                     |                       |                     |        |
|---------------------|-----------------------|---------------------|--------|
| Valor Energético    | 900 kcal / 3768.12 kJ | Grasas              | 100 g  |
| Proteínas           | 0 g                   | Gr. Saturadas       | 17 g   |
| Hidratos de Carbono | 0 g                   | Gr. Monoinsaturadas | 73 g   |
| Azúcares            | 0 g                   | Gr. Poliinsaturadas | 10 g   |
| Fibra               | 0 g                   | Vitamina E          | 5.1 mg |
| Sal                 | 0 g                   |                     |        |

### PRODUCCIÓN

Zumo natural de la aceituna, obtenido por molturación de nuestras variedades “Picual y Arbequina” en su punto óptimo de maduración para la expresión de sus características organolépticas. Tras su extracción en frío y su pronta filtración, se almacena y conserva sin humedades ni impurezas para conservar intactas sus cualidades.

### NOTAS

Aceite de gran personalidad, con un sabor afrutado medio, destacando la almendra como principal protagonista y un toque muy goloso de higo y plátano. En boca es un aceite con un paso muy suave, nada pesado y que resalta por su equilibrio de acidez y dulzor, terminando con un toque picante.

### MARI.

Ideal para comer en crudo en ensaladas y sobre cualquier plato que quiera realzar su sabor, excelente para rociar pescados frescos.







# Aldonza Azafrán de la Mancha

## ORIGEN

Castilla La Mancha  
España

## PRESENTACIÓN

Envase de 1 g



Reconocimiento de calidad con triple garantía:  
procedencia de España, características organolépticas  
óptimas y seguridad alimentaria.

| CARACTERÍSTICAS                 | ESPECIFICACIÓN   | UMBRAL DE ACEPTACIÓN                                        |
|---------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------|
| Pureza                          | *Restos Florales | ≤ 0.5 (% p)                                                 |
|                                 | *Materia Extraña | ≤ 0.1 (% p)                                                 |
| Físicas                         | Textura          | En hebras, nunca molido                                     |
|                                 |                  | Hebras flexibles y resistentes                              |
|                                 |                  | Estigmas unidas a estilos                                   |
|                                 |                  | Estigmas rojos brillantes                                   |
| Organolépticas<br>(en hebra)    | Olor             | Propio del tostado. Intenso y penetrante.                   |
| Organolépticas<br>(en infusión) | Olfato/Gustativa | Percepción larga y suave. Inicio amargo, posterior tostado. |

Valor Nutricional  
Aporte por 100 g  
(Estigmas)

|           |         |                     |         |
|-----------|---------|---------------------|---------|
| Agua      | 11.90 % | Hidratos de Carbono | 65.37 % |
| Proteínas | 11.43 % | Lípidos             | 5.85 %  |

## COSECHA

La plantación se realiza durante los meses de junio a septiembre. La cosecha tiene lugar entre finales de octubre y principios de noviembre. La separación de los estigmas del resto de la flor se hace de forma manual y recibe el nombre de “monda” o “esbrinar”. Posteriormente, se procede al secado o tostado de los estigmas para la perfecta conservación del azafrán.



---

Un **RIOJA** siempre tiene que tener una excelente calidad, pero para disfrutar de ella tampoco se debería pagar un precio desproporcionado.





## Cueto Joven

| AÑO  | ORIGEN                    | PRESENTACIÓN                   | ACIDEZ  | AZÚCAR  |
|------|---------------------------|--------------------------------|---------|---------|
| 2017 | Clavijo,<br>Rioja, España | Botella Bordelesa<br>de 750 ml | 4.9 g/l | 0.8 g/l |



60% Tempranillo  
25% Garnacha

10% Mazuelo  
5% Graciano

Servicio entre 15 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 12.5%

### NOTAS DE CATA

Vino joven con nervio y deliciosas notas lácticas, que le otorgan complejidad y elegancia. Precioso color rubí, aroma intenso, afrutado en boca con entrada suave y fina, recordando a mermelada de fresas y ciruelas. La armonía de sensaciones deja un post gusto amable y de recuerdo frutal, gracias a los 6 días de maceración con hollejos y 2 semanas de crianza sobre lías.

### MARI.

Ideal para acompañar platos de cuchara y carnes rojas.





## Cueto Crianza

| AÑO  | ORIGEN                    | PRESENTACIÓN                 | ACIDEZ  | AZÚCAR  |
|------|---------------------------|------------------------------|---------|---------|
| 2015 | Clavijo,<br>Rioja, España | Botella Borgoña<br>de 750 ml | 5.5 g/l | 0.5 g/l |



60% Tempranillo  
25% Garnacha

10% Mazuelo  
5% Graciano

Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 13%

### NOTAS DE CATA

Luminoso color cereza y aroma muy complejo con intensidad de notas tostadas debido a la crianza de 12 meses en bodega de roble americano y 6 meses en botella. Aterciopelado en boca, especiado, de amplio volumen y excelente equilibrio entre la fruta y la madera. Post gusto largo y complejo, desarrollado por cada variedad que compone el coupage.

### MARI.

Perfecto para acompañar carnes, estofados de caza y quesos maduros o muy curados.

# VÍA ROMANA

VIA ROMANA es el primer vino gallego con certificación **VEGANA**, gracias a la proteína de guisante que se utiliza para su clarificación.







#### GRAN ORO

Guía de Vinos,  
Destilados &  
Bodegas 2020  
(Galicia)



#### ORO

Guía de Vinos,  
Destilados &  
Bodegas 2018  
(Galicia)



#### PLATA

Catavinum World  
Wine & Spirits  
Competition  
2018



#### BRONCE

VI Concurso de  
los Mejores Vinos  
Españoles para  
Asia 2015 (HKG)



#### BRONCE

International  
Wine Guide 2015



## Vía Romana

### TIPO DE VINO

Tinto Joven

### ORIGEN

Ribeira Sacra  
España

### PRESENTACIÓN

Botella Troncocónica  
de 750 ml



100% Mencía



Servicio entre 16 y 18°C

Graduación Alc. Vol. 12.5%

### PRODUCCIÓN

Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los depósitos de fermentación a temperatura controlada 24-26°C. Permanece un mínimo de 8 meses en depósito de acero inoxidable y 6 meses en botella antes de salir al mercado.

### NOTAS DE CATA

De color rojo picota intenso y tonos violáceos, limpio y brillante. De nariz franca, aromas varietales intensos a fresas y grosellas negras, con notas florales y lácticas; balsámico y mineral con trazas dulces de regaliz confitado y especias finas. En boca es amable, respetuoso y sutil; equilibrado, amplio y glicérico. Con un final agradable.

# VINO Único

---

**VINO CHILENO** creado por el cantante “Luis Miguel”, en colaboración con el enólogo Aurelio Montes, de la Viña Ventisquero. Un vino **ÚNICO** en su especie.





# Único Reserva

| AÑO  | ORIGEN                   | PRESENTACIÓN              | ACIDEZ   | AZÚCAR   |
|------|--------------------------|---------------------------|----------|----------|
| 2018 | Valle del Maipo<br>Chile | Troncocónica<br>de 750 ml | 5.21 g/l | 3.50 g/l |

|                                                                                                |           |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|
|  85% Cabernet | 15% Syrah | Servicio entre 16 y 18°C |
|                                                                                                |           | Graduación Alc. Vol. 13% |

PROCESO

La vendimia 2018 fue una vendimia fresca y de temperaturas moderadas. La uva fue madurando lentamente, lo que permitió un desarrollo equilibrado y la obtención de vinos elegantes. Se realizó una maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para extraer mayor cantidad de color y aroma; el mosto fue fermentado en estanques de acero inoxidable.

NOTAS

Color rojo rubí profundo. De aroma expresivo e intenso a frutos rojos y negros, que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate. De cuerpo equilibrado, buena estructura y acidez presente, con taninos maduros. Final frutal, largo y persistente.

MARI.

Ideal para acompañar quesos maduros, carnes grilladas y platos bien condimentados.

# CA TÁ LO GO

2020

## VINOS DISO DE MEXICO S.A DE C.V

Cda. de Checoslovaquia #1, San Jerónimo Aculco,  
La Magdalena Contreras, C.P 10400,  
Ciudad de México, CDMX



+(52) 55687114



[vinosdiso.com](http://vinosdiso.com)



[compras@vinosdiso.com](mailto:compras@vinosdiso.com)



VINOS  DISO