

vinos y productos
selección loypar



vinos selección

2025

grupo lópez pardo

contenido

En Productos Selección Loypar, área gourmet de Grupo López Pardo, contamos con una extensa variedad de vinos y denominaciones de origen.



NOSOTROS
5



CORTIJO LA FUENTE
6



VALDRINAL
7



BODEGAS ALMIJARA
8



BODEGA KIENINGER
9



BODEGA GONZALO BELTRÁN
10



BODEGAS ROBLES
11



BARRERO
12



BADEN NUMEN
13



SEÑORÍO DE VILLARICA
14



ALTANZA
16



ROBERTO AMILLO
18



ATTIS
19



SITTA
21



SANGARIDA
22



NOTAS FRUTALES
23



CASAR DE BURBIA
24



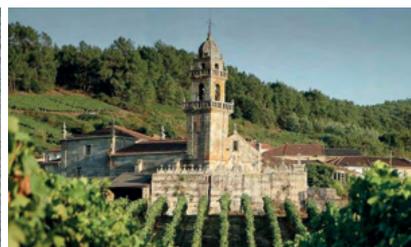
VALDEHERMOSO
25



MONTE LA REINA
26



DIVINA PROPORCIÓN
27



CUNQUEIRO
28



VALDEORITE
28



CONDE DE LEIZAO
29



PRIVILEGIO DEL CONDADO
30



BODEGAS IRACHE
32



RIMARTS CAVA
33



BOTÓN DE GALLO
34



FAMILIA CHAVARRI
35



QUINTA DE LA QUIETUD
36



VERMUT
37



CHAMPAGNE
38



VINOS DE FRANCIA
39



VINOS DE ITALIA
41



CREMANT Y VINOS DEL MUNDO
42



SELECCIÓN DEL SUMILLER
43



CORAVIN
44

nosotros

En Grupo López Pardo, con sus Productos Selección Loypar, apostamos por la singularidad y calidad de los vinos que distribuimos. Vinos que expresan el origen, alma y espíritu bodeguero de la tierra de la que proceden.

Trabajamos con bodegas de cercanía, que elaboran calidad en cada uno de ellos, cuidan el entorno y poseen una personalidad propia conservando el medio ambiente a través de distintivos ecológicos, veganos o biodinámicos.

Nuestros sumilleres trabajan para descubrir vinos que encajen en nuestra filosofía, con un proyecto abierto a la incorporación de bodegas que se adapten a nuestra premisa de calidad.



SERVICIOS

Análisis de la carta actual de vinos así como creación y diseño que potencie la imagen / **Maridaje Gastronómico en las instalaciones del cliente** / Estrategia económica para fomentar la venta de los vinos / **Formación del personal de sala in situ** / Asesoramiento personalizado de las referencias / **Compromiso con el aumento de ventas de las nuevas incorporaciones en carta**



NUESTROS VINOS

En Vinos y Productos Selección Loypar incorporamos una amplia variedad de denominaciones de origen, uvas y variedades, entre los que destacan las siguientes tipologías:

Blancos, rosados, tintos, generosos e internacionales.



SUMILLERES

Nuestros sumilleres están formados con rigurosidad, presentando un gran currículum y cargado de experiencia y formaciones homologadas de las distintas Denominaciones de Origen, entre las que destacan las de Jerez, Cava o Montilla Moriles, así como una de las acreditaciones más relevantes del mundo del vino, la WSET.

cortijo la fuente

Cortijo La Fuente cuenta con 15 hectáreas dedicadas al cultivo del viñedo, con una edad que va en variedades blancas de 30 a 40 años y de 7 años las variedades tintas. La densidad de plantación es de 1990 cepas por hectárea.

📍 MOLLINA, MÁLAGA

	<p>Blanco Seco Afrutado <i>Moscatel de grano menudo y Pedro Ximénez · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>Mecido sobre lías durante más de 6 meses</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción Ref. 29823</p>
	<p>Blanco Don Pepe Seco <i>Pedro Ximénez · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>Crianza por sistemas de soleras y criaderas, con un mínimo de 6 años</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción Ref. 29824</p>
	<p>Tinto Roble <i>Cabernet Sauvignon y Syrah · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>7 meses en barricas de roble y 3 meses en botella</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción Ref. 29825</p>
	<p>Tinto Crianza <i>Cabernet Sauvignon y Syrah · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>En botas de roble americano y francés durante 12 meses</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción Ref. 29826</p>
	<p>Dulce Delicia Nº12 <i>Moscatel de Alejandria Pasificada al Sol · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i></p>	<p>Formato 6x37.5CL Producción Ref. 36855</p>
	<p>Pedro Ximén Dulce Solera <i>Pedro Ximénez · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>En botas de roble, por el sistema de Soleras y Criaderas</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Producción Ref. 40345</p>
	<p>Vermouth <i>Pedro Ximénez · D.O. Málaga (Montes de Málaga)</i> <i>Maceración de forma tradicional de más de 50 entre especias y botánicos.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción Ref. 41174</p>



valdrinal

Nuestros viñedos de Aldehorno, Fuentenebro y Moradillo de Roa están entre 910 y 1.050 metros de altitud, lo que los sitúa entre los viñedos más altos de la D.O. Ribera del Duero. Esta altura aporta a nuestros vinos una mayor acidez, producida por la amplitud térmica que suele registrarse en las cotas altas.

📍 ALDEHORNO, SEGOVIA

	Santamaría <i>Verdejo · D.O. Rueda</i> 6 meses sobre lías	Formato 12x0.75CL Ref. 4213
	Entrega Roble <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> 6 meses sobre lías en roble francés	Formato 12x0.75CL Ref. 27393 Formato 6x1.5L Ref. 35244
	Tradición Crianza <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> 12 meses sobre lías en roble francés	Formato 12x0.75CL Ref. 27394 Formato 6x1.5L Ref. 28529
	Valdrinal 24 <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> 24 meses sobre lías en roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 27395
	Quinq Autor <i>Tinta Fina Viñas Viejas · D.O. Ribera del Duero</i> 12 meses sobre lías en roble francés	Formato 6x0.75CL Producción. 10000 Ref. 31208
	SQR Viñas Centenarias <i>Tinta Fina Viñas Centenarias · D.O. Ribera del Duero</i> 12 meses sobre lías en roble francés	Formato 6x0.75CL Producción. 5000U Ref. 27399
	Valdrinal Rosé <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> Crianza sobre lías	Formato 12x0.75CL Ref. 48163



bodegas almijara

Cómpeta, en plena Axarquía malagueña, se encuentra situada a unos 636 metros de altitud sobre el nivel del mar, y en las faldas de las Sierras Almijara y Tejeda que constituyen un impresionante macizo montañoso-formando barrera geográfica entre las provincias de Málaga y Granada.

📍 CÓMPETA, MÁLAGA

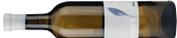
	<p>Jarel Seco y Afrutado <i>Moscatel de Málaga · D.O. Sierras de Málaga (Axarquía) · Sabor a Málaga 6 meses sobre lías</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Producción. 7600U Ref. 27520</p>
	<p>Jarel Rosado <i>Rome · D.O. Sierras de Málaga (Axarquía) · Sabor a Málaga 6 meses sobre lías</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Producción. 1500U Ref. 32895</p>
	<p>Jarel Naturalmente Dulce <i>Moscatel de Málaga · D.O. Sierras de Málaga (Axarquía) · Sabor a Málaga</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Producción. 6000U Ref. 27521</p>
	<p>El de Siempre <i>Moscatel de Málaga · D.O. Sierras de Málaga (Axarquía) · Sabor a Málaga 6 años roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 42837 Formato 9x0.20CL Ref. 31801</p>
	<p>La Resinera Tinto <i>Rome · D.O. Sierras de Málaga (Axarquía) · Sabor a Málaga 2 años roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Producción. 300U Ref. 44582</p>



bodega kieninger

La serranía de ronda ofrece las condiciones ideales para la viticultura, englobado entre la sierra de las nieves y la sierra de grazalema nos proporciona suficiente lluvia a lo largo del año unos 500 mm y también la protección contra los vientos de levante y poniente.

📍 RONDA, MÁLAGA

	<p>Amara <i>Chardonnay · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico · Sabor a Málaga</i> <i>Envejecimiento con Microoxigenación durante 3 meses en depósito Ovoid.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 49653</p>
	<p>Rosara <i>Blafränkisch · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico · Sabor a Málaga</i> <i>Maduración y 3 meses de microoxigenación en Ovoid.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1200U Ref. 49655</p>
	<p>Ezequiel <i>Blafränkisch y Garnacha tinta · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Anamiento en depósito, Microoxigenación e ltración.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 49654</p>
	<p>7 Vin <i>Blafränkisch y Zweigelt · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga. Crianza 8 meses barricas roble americano y 4 meses en Ovoid.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2200U Ref. 49656</p>
	<p>Maxx <i>Tintilla de Rota y Garnacha Tinta · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 49657</p>
	<p>Vinana <i>Cabernet Sauvignon y Franc y Merlot · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 13 meses en barricas de roble francés.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 49737</p>
	<p>Malbec <i>Malbec · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 8 meses en barricas de roble francés.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 684U Ref. 51261</p>
	<p>Blau <i>Blafränkisch · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 4 meses en barricas de roble francés.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 51263</p>
	<p>Vinana Pinot <i>Pinot Noir · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1200U Ref. 51260</p>
	<p>Merlot <i>Merlot · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico</i> <i>Sabor a Málaga · Crianza de 12 meses en barricas de roble francés.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 51262</p>

gonzalo beltrán

Finca Nogalera, es una finca de origen agrícola, vinculada a la familia Beltrán desde 1866, fue una huerta de regadío y frutales, con un importante sistema tradicional de cultivo en terrazas para el aprovechamiento de terrenos en pendiente.

📍 RONDA, MÁLAGA

	<p>Resilencia Blanco <i>Viognier y Pedro Ximénez · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Sabor a Málaga 6 meses en barrica, crianza sobre lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 37939U Ref. 37939</p>
	<p>Resilencia PX <i>Pedro Ximénez · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Sabor a Málaga 6 meses en barrica, crianza sobre lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 888U Ref. 45599</p>
	<p>Resilencia Rosado <i>Monastrel · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico · Sabor a Málaga 5 meses en roble francés varios usos</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 46487</p>
	<p>Perezoso <i>Syrah · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Ecológico · Sabor a Málaga 12 meses roble francés y americano sobre lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 25732</p>
	<p>Resilencia Petit Verdot <i>Petit Verdot · D.O. Sierras de Málaga (Ronda) · Sabor a Málaga 12 meses roble francés y americano</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1690U Ref. 40963</p>



bodegas robles

En el viñedo manejan una cubierta vegetal que incluye especies silvestres autóctonas de raíz corta y fijadoras de nitrógeno, como las trebolinas, amapolas, leguminosas. Esta cubierta vegetal libera los nutrientes necesarios en el momento óptimo para garantizar un crecimiento saludable de la vid.

📍 MONTILLA, CÓRDOBA

	<p>Blanco Piedra Luenga Verdejo · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 29454</p>
	<p>Fino Piedra Luenga Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano</p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 29457</p>
	<p>Amontillado Piedra Luenga Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano 3 años crianza biológica y 5 años de crianza oxidativa en roble francés</p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 29456</p>
	<p>Oloroso Piedra Luenga Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano 6 años de crianza oxidativa en roble francés</p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 29455</p>
	<p>Vermut Robles Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano 6 años en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 40928</p>
	<p>Vermut VRMT Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano 8 años en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x1L Ref. 32444 Formato 3L Bag in Box Ref. 34478</p>
	<p>Dulce PX Piedra Luenga Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano</p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 29453</p>
	<p>Dulce Caprichoso Pedro Ximénez y Verdejo · D.O. Montilla Moriles · Ecológico · Vegano</p>	<p>Formato 6x0.50CL Ref. 31361</p>
	<p>Espumoso Robles Brut Nature 18M Pedro Ximénez · Espumoso de Córdoba · Ecológico · Vegano Crianza de 18 meses</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 43434</p>
	<p>Espumoso Robles Brut Nature 24M Pedro Ximénez · Espumoso de Córdoba · Ecológico · Vegano Crianza de 24 meses</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45627</p>
	<p>Palo Cortao Robles Pedro Ximénez · D.O. Montilla Moriles · Vegano Crianza de 24 meses</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 33454</p>

bodegas barrero

La calidad y reconocimiento de nuestros vinos, especialmente nuestra manzanilla "Gabriela", es la unión de varios factores. Nuestros mostos proceden de las 100 hectáreas de nuestras viñas "Las Cañas" y "La Soledad", ambas situadas en el pago Balbaina Alta.

📍 SANLÚCAR DE BARRAMEDA, CÁDIZ

	<p>Manzanilla Gabriela <i>Palomino Fino · D.O. Sanlúcar de Barrameda</i> <i>Sistema de 8 criaderas durante 7 años</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 43212 Formato 1x1.5L Ref. 50804 Formato 1x37.5CL Ref. 51681</p>
	<p>Manzanilla Pasada Gabriela Oro en Rama <i>Palomino Fino · D.O. Sanlúcar de Barrameda</i> <i>Sistema de 9 criaderas durante 10 años</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 43213 Formato 1x1.5L Ref. 51151</p>
	<p>Trاسبolsa 84 <i>Palomino Fino · Vino de la Tierra de Cádiz</i> <i>10 meses en botas de roble americano bajo velo de flor</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48551</p>
	<p>Manzanilla Pipiola <i>Palomino Fino · D.O. Sanlúcar de Barrameda</i> <i>Sistema de 4 criaderas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48552</p>
	<p>Amontillado C11 <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Sistema de 3 criaderas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48553</p>
	<p>Oloroso C11 <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Envejecido en Bocayes</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48554</p>
	<p>Pedro Ximénez C11 <i>Pedro Ximénez · D.O. Jerez</i> <i>Sistema de 2 criaderas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48555</p>
	<p>Vermut Maripaz <i>Pedro Ximénez</i> <i>Elaboración clásica</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48556</p>
	<p>Manzanilla Gabriela en Rama <i>Palomino Fino · D.O. Sanlúcar de Barrameda</i> <i>Sistema de 8 criaderas durante 6 años</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49077</p>

Las 120 hectáreas de viñedos avanzan a la velocidad que marca la tierra, siempre custodiadas por el océano atlántico, la amabilidad del sol gaditano y el río Guadalquivir.

Estas condiciones tan singulares, unidas al trabajo de nuestros maestros, hacen posible que las tres viñas de Bodegas Barrero obtengan, campaña tras campaña, el mejor mosto de la tierra.

La Soledad, junto a Las Cañas, supone el pilar de la producción de Bodegas Barrero. Las 50 hectáreas situadas en el Pago de Balbaina Alta establecen unas cualidades únicas al fruto y, posteriormente, al vino. La esencia de manzanilla Gabriela y el resto del catálogo parte de aquí, de esta tierra bañada por la luz del sol y la brisa atlántica.

baden numen

La bodega posee 16 hectáreas de viñedo, en el término de Valbuena de Duero. Predominan los terrenos arcillosos, calizos y gravas. Son suelos pobres en materia orgánica lo que permite la obtención de uvas de calidad.

📍 VALBUENA DE DUERO, VALLADOLID

	"B" Roble <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> <i>9 meses en bodega de roble francés y americano</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 27470 Formato 6x1.5L Ref. 31188
	"N" Crianza <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> <i>14 meses en bodega de roble francés y americano</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 27472
	"Au" Autor <i>Tinta Fina · D.O. Ribera del Duero</i> <i>20 meses en bodega de roble francés</i>	Formato 6x0.75CL Producción. 2500U Ref. 27473
	Albillo Mayor <i>Albillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>14 meses en bodega de roble francés y envejecido sobre lias</i>	Formato 6x0.75CL Producción. 1000U Ref. 51987

Bodegas Baden Numen se constituye en el año 2003 como una bodega familiar. La idea es materializar sus inquietudes acerca de la elaboración de vinos en la Ribera del Duero. Con un pensamiento claro "Un vino de Calidad no tiene por qué ser un producto inalcanzable".

En los años precedentes, como parte de la actividad agrícola y ganadera de la familia, varias decenas de hectáreas de viñas con denominación de origen Ribera del Duero, aportaban a la economía familiar unos interesantes ingresos.

Numen hace referencia a la inspiración de la familia que fundó la bodega, aunque cultivan sus viñedos desde hace 13 años con una capacidad de producción de 23.000 kg. La nave de crianza se compone de 90 barricas, la mayoría de ellas de roble francés, con las que elaboran tinto joven roble y tinto crianza.



señorío de villarica

Las uvas procedentes de los viñedos que heredamos, se aprovechan para elaborar nuestros vinos más especiales. Contratamos el mismo personal para ciertas labores que realizamos en los viñedos, desde hace más de 20 años.

📍 HERVÍAS, LA RIOJA

	<p>Señorío de Villarica Joven <i>Chardonnay y Viura · D.O.Ca Rioja</i> <i>Fermentado en huevo de barro</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48790</p>
	<p>Delicia de Baco Reserva <i>Chardonnay, Viura y Malvasía · D.O.Ca Rioja</i> <i>12 meses crianza en barrica sobre lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48791</p>
	<p>Blanco Marvellous Number 1 Gran Reserva <i>Chardonnay, Viura y Malvasía · D.O.Ca Rioja</i> <i>24 meses crianza en barrica sobre lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48792</p>
	<p>Señorío de Villarica Crianza <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja</i> <i>14 meses crianza en barrica</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48793</p>
	<p>Señorío de Villarica Crianza Magnum <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja</i> <i>14 meses crianza en barrica</i></p>	<p>Formato 1x1.5L Ref. 48794</p>
	<p>Señorío de Villarica Reserva <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja</i> <i>24 meses crianza en barrica</i></p>	<p>Formato 6x0.75L Ref. 48795</p>
	<p>Señorío de Villarica Reserva Magnum <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja</i> <i>24 meses crianza en barrica</i></p>	<p>Formato 1x1.5L Ref. 48796</p>



Cuentan con 105 hectáreas de viñedo. Algunas de sus viñas heredadas, fueron plantadas en 1911, 1926, 1940 o 1960. Estas están repartidas entre las poblaciones de San Asensio, Briones, Haro, Anguciana, Sajazarra, Bañares y Hervías. En esta última localidad, rodeando la bodega donde elaboran los vinos especiales, se ubica su viña de mayor extensión, 40 hectáreas de uva Tempranillo plantado a 650 metros de altitud y con el nombre de Finca La Plata.

	<p>Señorío de Villarica Rosé Viura y Garnacha · D.O.Ca Rioja</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 20000U Ref. 49619</p>
	<p>Maceración Carbónica Tempranillo · D.O.Ca Rioja 1 mes de guarda en botella</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48797</p>
	<p>Señorío de Villarica Garnacha Garnacha · D.O.Ca Rioja 12 meses crianza en tinaja de barro y 12 meses en boco de roble</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48798</p>
	<p>Tinto Delicia de Baco Tempranillo, Garnacha y Graciano · D.O.Ca Rioja 15 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48799</p>
	<p>Tinto Marvellous Number 1 Tempranillo · D.O.Ca Rioja 16 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48800</p>
	<p>Señorío de Villarica Gran Reserva 1994 Tempranillo · D.O.Ca Rioja 16 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48801</p>
	<p>Señorío de Villarica Selección Familiar 2010 Tempranillo · D.O.Ca Rioja 24 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75L Ref. 48802</p>
	<p>Señorío de Villarica Selección Familiar 2001 Tempranillo · D.O.Ca Rioja 48 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 1x1.5L Ref. 48803</p>
	<p>Rosado Cantalogallos Tempranillo y Garnacha · D.O.Ca Rioja 4 meses crianza sobre lias</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 52001</p>



altanza

Un ecosistema único, privilegiado, que parte de una gran variedad y diversidad de suelos arcillosos, calcáreos y salinos. Un aula natural que nos permite explicar todo lo que es capaz de ofrecernos la naturaleza para poder elaborar los vinos que hacemos en Altanza.

📍 FUENMAYOR, LA RIOJA

	<p>Altanza Blanco Sauvignon Blanc · D.O.Ca Rioja · Vegano</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 4159</p>
	<p>Altanza Rosado Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 4226</p>
	<p>Alma Bohemia Tempranillo y Viura · D.O.Ca Rioja · Vegano</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 32635</p>
	<p>La Niña de Mis Ojos Sauvignon Blanc y Verdejo · Vino de la Tierra de Castilla · Vegano</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 29393</p>
	<p>Edulis Crianza Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano 12 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 3968 Formato 24x37.5CL Ref. 3969 Formato 6x1.5L Ref. 26848 Formato 1x3L Ref. 42706 Formato 1x5L Ref. 30056</p>
	<p>Hacienda Valvarés Crianza Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano 12 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 27137 Formato 6x1.5L Ref. 35700</p>
	<p>Altanza Reserva Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano 18 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 4019 Formato 1x1.5L Ref. 4020 Formato 1x3L Ref. 45283</p>
	<p>Altanza Gran Reserva Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano 18 meses crianza de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51533</p>



En Altanza trabajan día a día con el objetivo de reducir el impacto ambiental. La salud de nuestra tierra y de nuestro entorno ha sido una prioridad constante desde sus inicios.

Trabajan día a día para reducir nuestra huella de carbono, desde el viñedo, pasando por todo el proceso de elaboración de nuestros vinos hasta su comercialización. Llevamos años invirtiendo en proyectos de I+D que, aparte de mejorar la calidad de nuestros vinos, han supuesto una gran inversión en sostenibilidad.

	<p>Reto Tinto <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>Vino embotellado tras culminar la fermentación alcohólica</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49967</p>
	<p>Reto Blanco <i>Viura · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>Fermentación en depósitos de acero a temperatura controlada</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50792</p>
	<p>Altanza Familia <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>18 meses crianza de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 3967</p>
	<p>Altanza Club <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>18 meses crianza de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 27138 Formato 6x1.5L Ref. 40991</p>
	<p>Uva por Uva <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>18 meses crianza de roble francés</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Producción. 2127U Ref. 43991</p>
	<p>Velazquez <i>Tempranillo · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>18 meses crianza de roble francés</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Formato 3x0.75CL Ref. 41962</p>
	<p>Battonage <i>Viura y Sauvignon Blanc · D.O.Ca Rioja · Vegano</i> <i>Viñas viejas 6 meses de crianza sobre lías en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 48770</p>



roberto amillo

Bodegas Altanza lanza al mercado una selección de vinos y brandys excepcionales, envejecidos por el sistema de soleras. De la mano de uno de los mayores coleccionistas y entusiastas del vino de Jerez, Roberto Amillo, quien ha transmitido a Altanza sus conocimientos y también su valiosa colección de vinos.

📍 JEREZ

	<p>Vermut Reserva <i>Palomino Fino y Pedro Ximénez · Jerez</i> <i>Envejecido en botas de roble</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31191</p>
	<p>Vermut Reserva Especial <i>Pedro Ximénez y Oloroso Seco · D.O. Jerez</i> <i>Envejecido en botas de roble</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31193</p>
	<p>Generoso Amontillado <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Más de 40 años de crianza</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31197</p>
	<p>Generoso Palo Cortado <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Más de 35 años de crianza</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31198</p>
	<p>Generoso Oloroso <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Más de 35 años de crianza estimada</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31195</p>
	<p>Dulce Natural Pedro Ximénez <i>Pedro Ximénez · D.O. Jerez</i> <i>Más de 25 años de crianza estimada</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31196</p>
	<p>Destilado Brandy de Jerez <i>Airén · D.O. Jerez</i> <i>Más de 30 años de crianza solera gran reserva</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 31199</p>
	<p>Generoso Palo Cortado La Saca <i>Palomino Fino · D.O. Jerez</i> <i>Crianza solera centenaria</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Producción. 386U Ref. 40103</p>



attis

Todos nuestros vinos parten del respeto a lo autóctono y lo artesanal y son fieles a nuestra filosofía de elaborar grandes vinos Atlánticos. Sin embargo nuestro entorno nos permite obtener diferentes resultados partiendo de las variedades autóctonas.

📍 MEAÑO, PONTEVEDRA

	<p>Xión Albariño · D.O.Rías Baixas 4 meses sobre lías en depósito y battonage</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 29126 Formato 4x1.5L Ref. 30773</p>
	<p>Genio y Figura Albariño · D.O.Rías Baixas 4 meses sobre lías en depósito y battonage</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 41622 Formato 4x1.5L Ref. 41955</p>
	<p>Attis Albariño · D.O.Rías Baixas 6 meses sobre lías en depósito y battonage</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 29125 Formato 4x1.5L Ref. 30774 Formato 1x3L Ref. 51318</p>
	<p>Embaixador Albariño · D.O.Rías Baixas 2 años sobre lías en depósito, granito y con battonage</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1800U Ref. 29127</p>
	<p>Nana Albariño · D.O.Rías Baixas 12 meses sobre lías en bodega y con battonage</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1800U Ref. 29128</p>
	<p>Atalante Caíño Blanco · D.O.Rías Baixas 12 meses sobre lías en bodega y con battonage</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 600U Ref. 29130</p>
	<p>Coribante Caíño Blanco, Albariño y Godello · D.O.Rías Baixas 12 meses sobre lías en bodega y con battonage</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 800U Ref. 29131</p>



La variedad, el terruño, el tipo de viticultura o el clima hacen viable la elaboración de vinos diferentes. La libertad para explorar el potencial de cada variedad está siempre presente en los procesos de elaboración.

Respetando las características propias de las variedades empleadas, plasman con total franqueza la identidad de ATTIS en cada uno de sus vinos: una identidad en la que la tradición, el esfuerzo, la paciencia y el saber hacer heredado de generaciones anteriores son la base.

	<p>Attis Mar <i>Albariño · D.O. Rías Baixas</i> <i>6 meses sobre lías y battonage y 6 meses bajo el mar</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 29305 Formato 1x1.5L Ref. 43309 Producción. 500U</p>
	<p>Xión Cuvée Tinto <i>Pedral, Sousón y Espadeiro · D.O. Rías Baixas</i> <i>6 meses sobre lías en barrica de roble francés y depósito</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 29134</p>
	<p>Caiño Tinto <i>Caiño Tinto · D.O. Rías Baixas</i> <i>12 meses en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 29132</p>
	<p>Sousón <i>Sousón · D.O. Rías Baixas</i> <i>12 meses en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 29133</p>
	<p>Pedral <i>Pedral · D.O. Rías Baixas</i> <i>12 meses en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 32798</p>
	<p>Espadeiro <i>Espadeiro · D.O. Rías Baixas</i> <i>12 meses en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 32797</p>
	<p>Brancellao <i>Brancellao · D.O. Rías Baixas</i> <i>12 meses en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 818U Ref. 36875</p>



sitta

Los procesos de elaboración de nuestros vinos, desde el cuidado de la viña hasta la vendimia y vinificación, se caracterizan por un profundo respeto a la variedad. El carácter atlántico de nuestros vinos forma parte de su esencia.

📍 MEAÑO, PONTEVEDRA

	<p>Maceración <i>Albariño · Vino de la Tierra de Galicia</i> <i>6 meses sobre lías con battonage en depósito</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1800U Ref. 29129</p>
	<p>Doliola <i>Albariño · Vino de la Tierra de Galicia</i> <i>10 meses en tinaja</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 300U Ref. 31189</p>
	<p>Ancestros <i>Albariño · Vino de la Tierra de Galicia</i> <i>60 meses crianza sobre lías de roble con battonage</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 100U Ref. 36874</p>
	<p>Finca El Molinero <i>Varietades Autóctonas · Vino de la Tierra de Galicia</i> <i>12 meses en barrica de roble francés 500L</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 800U Ref. 31190</p>
	<p>Pereiras <i>Albariño · Vino de la Tierra de Galicia</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Producción. 1500U Ref. 29136</p>
	<p>Dulce Nana <i>Albariño · Vino de la Tierra de Galicia</i></p>	<p>Formato 6x0.50CL Producción. 500U Ref. 29137</p>
	<p>Sitta Rosado <i>Caiño Tinto, Pedral y Espadeiro · Vino de la Tierra de Galicia</i></p>	<p>Formato 1x0.50CL Producción. 1300U Ref. 41961</p>



sangarida

Siguiendo el hilo familiar y la historia de ATTIS Bodega y Viñedos, los hermanos Fariña abren un nuevo camino a su inquietud por conocer y trabajar con variedades auténticas, artesanales, autóctonas. Siempre acompañados de Jean-François Hébrard, inician un nuevo proyecto en Bierzo que empezó a gestarse en 2019.

📍 EL BIERZO

	<p>Godello <i>Godello · D.O. Bierzo</i> 3 meses sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41256 Formato 1x1.5L Ref. 46875</p>
	<p>La Yegua <i>Godello y Doña Blanca · D.O. Bierzo</i> 12 meses en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1415U Ref. 42157</p>
	<p>La Guiana <i>Godello · D.O. Bierzo</i> 12 meses en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 1324U Ref. 42158</p>
	<p>Mencía <i>Mencía · D.O. Bierzo</i> 3 meses sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 42155 Formato 1x1.5L Ref. 46697</p>
	<p>Pico Tuerto <i>Mencía · D.O. Bierzo</i> 12 meses en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 3557 Ref. 42159</p>
	<p>El Morredero <i>Mencía · D.O. Bierzo</i> 12 meses crianza en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 47540</p>



notas frutales

Notas Frutales es una bodega joven donde conjugan las técnicas actuales en la elaboración de vino con las más tradicionales de cuidado del viñedo. Viñedos que se benefician de un trabajo constante y delicado, para obtener una uva en su punto óptimo de maduración.

📍 GARABELOS, PONTEVEDRA

	<p>La Trucha Albariño, viñedo de 25 años · D.O. Rías Baixas 3 meses sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 33190 Formato 4x1.5L Ref. 33191</p>
	<p>La Trucha Barrica Albariño · D.O. Rías Baixas Fermentación de 3 meses en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 2000U Ref. 33192</p>
	<p>Finca Garabelos Albariño, viñedo de 45 a 50 años · D.O. Rías Baixas 6 meses sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 33193</p>
	<p>La Trucha de Otoño Albariño · D.O. Rías Baixas Vendimia finales de noviembre, larga fermentación en roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 650U Ref. 33196</p>

La bodega con 13 hectáreas de viñedo propio, plantado entre 200-350m. de altitud, en el margen derecho del río Miño. Las viñas tienen una edad media de 25 años, siendo de más de 45 en algunas de nuestras fincas.

Destacan dos proyectos, Finca Garabelos y La Trucha, así como sus distintas variedades en función de su fermentación, recogida de la uva y conservación.

Las cepas están plantadas en espaldera, lo que las permite una mejor aireación evitando así la concentración de la humedad, al mismo tiempo que la planta se beneficia de una mayor superficie foliar expuesta al sol, que conlleva una maduración óptima de la uva.



casar de burbia

Tras comprar un total de 52 parcelas y reunir 27 hectáreas de viñedo de gran calidad en el Bierzo, Nemesio, acompañado ya de sus tres hijos, empieza a realizar sus primeras elaboraciones, aprendiendo y evolucionando con cada añada, con el objetivo de crear vinos de calidad y producción limitada.

📍 CARRACELEDO, LEÓN

	<p>Casar Mencía <i>Mencia · D.O. Bierzo</i> <i>12 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 36428</p>
	<p>Hombros <i>Mencia Cepas Viejas · D.O. Bierzo</i> <i>12 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 36429</p>
	<p>El Castañal <i>Mencia · D.O. Bierzo</i> <i>14 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 515U Ref. 38315</p>
	<p>Tebaida <i>Mencia Cepas Viejas · D.O. Bierzo</i> <i>18 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 3000U Ref. 36430</p>
	<p>Tebaida Nº5 <i>Mencia · D.O. Bierzo</i> <i>16 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 900U Ref. 38317</p>
	<p>Tebaida Nemesio <i>Mencia · D.O. Bierzo</i> <i>21 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 900U Ref. 38316</p>
	<p>Casar de Burbia Godello <i>Godello · D.O. Bierzo · Ecológico</i> <i>8 meses crianza en sus propias lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 36431 Formato 1x1.5L Ref. 45908</p>
	<p>Casar Godello Fermentado en Barrica Valdepiñeiro <i>Godello · D.O. Bierzo · Ecológico</i> <i>12 meses fermentado y crianza en fraude francés y lías</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 3000U Ref. 36432</p>

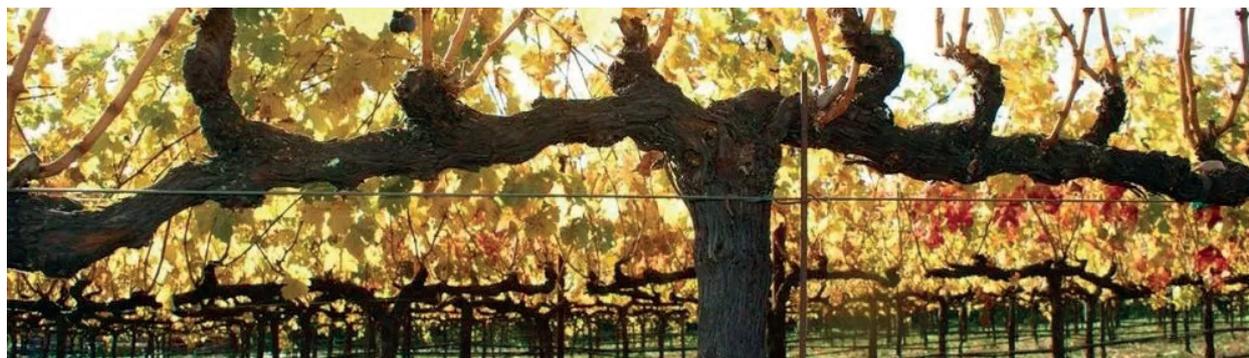


valdehermoso

David Aguado continua con el proyecto familiar que surge en Nava del Rey, en el corazón de la D.O. Rueda, cuna de los vinos rancios, los afamados vinos de "La Nava". Soleras con cuerpo, elaborados a partir de crianzas oxidativas que abastecieron los mercados del norte de España hace ya más de 100 años.

📍 NAVA DEL REY, VALLADOLID

	<p>Viña Pérez Verdejo · D.O. Rueda</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 36261</p>
	<p>Finca Las Hornias Verdejo · D.O. Rueda</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 36262</p>
	<p>Sotavento Verdejo · D.O. Rueda 4 meses crianza sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 39717 Formato 6x1.5L Ref. 44710</p>
	<p>Lagar del Rey Sauvignon Sauvignon Blanc · D.O. Rueda 4 meses crianza sobre lías</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 37668</p>
	<p>Lagar del Rey Blanco Verdejo · D.O. Rueda 14 meses crianza fermentación en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 39716</p>
	<p>Lagar del Rey Tinto Tempranillo · D.O. Ribera del Duero 5 meses crianza sobre roble francés y americano</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 36263</p>
	<p>Lagar del Rey Semidulce Verdejo · D.O. Rueda 2 meses crianza sobre lías en tanque de acero inoxidable</p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 5000U Ref. 50542</p>
	<p>Verdejo 5000 (Vino de Pueblo) Verdejo · D.O. Rueda 4 meses crianza sobre lías</p>	<p>Formato 12x0.75CL Producción. 5000U Ref. 50543</p>



monte la reina

Monte La Reina es un legado familiar, un universo que engloba vino, campo y ocio. Con una extensión de 1.400 hectáreas de finca que permiten el desarrollo de diferentes actividades. Todas ellas con un nexo de unión: entender la tierra como el origen de todo.

MONTE LA REINA, ZAMORA

	<p>Salvaje <i>Chardonnay · Vino de la Tierra de Castilla y León</i> <i>Fermentación alcohólica en barricas francesas de 500 L</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50810</p>
	<p>Pinktone <i>85% Verdejo y 15% Tempranillo · Vino de la Tierra de Castilla y León</i> <i>Joven, muy aromático, fresco, de llamativo color rosa pálido en tapón de cristal</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50809</p>
	<p>Monte la Reina Desafiante Verdejo sobre Lías <i>Verdejo · D.O. Toro</i> <i>Elaborado sobre sus lías finas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. XXXX</p>
	<p>Verdejo Fermentado en Barrica <i>Verdejo · D.O. Toro</i> <i>8 meses de barrica, pero es especial por sus 6 años en botella.</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51180</p>
	<p>KM. 0 <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>Vino joven, sin barrica, fresco, con muchísima fruta roja en su versión mas fresca</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. XXXX</p>
	<p>Jade Crianza <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>12 meses crianza barricas roble francés tastadas con rocas volcánicas de Jade</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Producción. 900U Ref. 38316</p>
	<p>Cuvée Privée <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>14 meses de crianza en barricas de roble originarias de Transilvania</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 32126 Formato 1x1.5L Ref. XXXXX Formato 1x5L Ref. XXXXX</p>
	<p>Reina Blanco Frizzante 5.5 <i>Verdejo · Vino de la Tierra de Castilla y León</i> <i>Mosto parcialmente fermentado (Vino Blanco) Método Charmat</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 36541</p>
	<p>Claudia Moreno Espumoso Semi Seco <i>50% Chardonnay y 50% Verdejo · Vino de la Tierra de Castilla y León</i> <i>Vino Blanco Bruto método Charmat</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 32138</p>
	<p>Face To Face Verdejo <i>Verdejo · Vino de la Tierra de Castilla y León</i> <i>Vino Blanco Seco</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 32161</p>

divina proporción

En 2009 colocaron la primera piedra de la bodega, en 2010 plantaron la viña alrededor y en 2011 nació el primer vino. La historia de Divina Proporción continúa y no puedes perderte ni un solo segundo. Viejo vino para beber, Vieja madera para arder, viejos amigos en quien confiar, y viejos autores para leer.

📍 TORO, ZAMORA

	<p>Loquillo <i>Tempranillo y Cabernet Sauvignon · Vino de la Tierra de Zamora</i> 6 meses crianza en roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 40743</p>
	<p>24 Mozas <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> 6 meses crianza en roble americano</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 30247 Formato 6x1.5L Ref. 30735</p>
	<p>Madremía <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> 9 meses crianza en roble francés y americano</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 30247 Formato 6x1.5L Ref. 30734</p>
	<p>Abracadabra <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> 14 meses crianza en roble francés y americano nueva</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 30249</p>
	<p>Platón <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> 20 meses crianza en roble francés</p>	<p>Formato 3x0.75CL Ref. 43324</p>
	<p>El Principito <i>Chardonnay, Malvasía y Verdejo · D.O. Toro</i> 9 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 3x0.75CL Ref. XXXXX</p>



cunqueiro

La ampliación y mejora tecnológica de las instalaciones, así como la elaboración de uno de los primeros monovarietales de Treixadura que se comercializaron en Galicia amparados por la D.O. Ribeiro, y del único monovarietal de Torrontés que se produce en nuestras tierras.

📍 PRADO DE MIÑO, OURENSE

	<p>Cuqueira <i>Treixadura y Torrontés · D.O. Ribeiro</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45276</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

valdeorite

Nacida de la cabeza de Don Manuel, la bodega fue desde su comienzo una forma de potenciar los terruños de Extremadura, región conocida por ser la segunda área productora de vino más grande de España con variedades que abarcan más de 30 tipos de uva distintas.

📍 FUENTE DEL MAESTRE, BADAJOZ

	<p>Lar de Barros Cosecha <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Guadiana</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 37700</p>
	<p>Lar de Barros Crianza <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Guadiana</i> <i>10 meses crianza en barricas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 37701</p>
	<p>Cava Extrem <i>Macabeo y Parellada · D.O. Cava</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 35374</p>
	<p>Cava Lar de Plata Semi Seco <i>Macabeo · D.O. Cava</i> <i>12 meses de crianza</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 30184</p>
	<p>Cava Lar de Plata Brut Nature <i>Macabeo · D.O. Cava</i> <i>12 meses de crianza</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 30185</p>
	<p>Cava Lar de Plata Rosado <i>Garnacha · D.O. Cava</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. XXXXX</p>
	<p>Rutas de la Pasión / Rutas del Arte <i>Tempranillo y Mazuelo / Tempranillo y Syrah</i> <i>Vino de la Tierra de Extremadura</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. XXXXX Formato 6x0.75CL Ref. XXXXX</p>

conde de leizao

Los vinos Conde de Leizao representan la esencia de la tradición vinícola de Rioja, una de las regiones más reconocidas de España y el mundo. Rioja se distingue por su rica historia en la elaboración de vinos de alta calidad, con especial énfasis en los tintos, gracias a sus características geográficas y climáticas ideales.

📍 RIOJA

	Conde de Leizao Blanco <i>Viura · D.O.Ca. Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 4155
	Conde de Leizao Rosado <i>Garnacha · D.O.Ca. Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 4223
	Conde de Leizao Joven <i>Tempranillo y Garnacha · D.O.Ca. Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 3926
	Viñas de Leizao Blanco <i>Viura · Vino de la Tierra de Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 25388
	Viñas de Leizao Rosado <i>Garnacha · Vino de la Tierra de Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 25389
	Viñas de Leizao Joven <i>Tempranillo y Garnacha · Vino de la Tierra de Rioja</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 25387
	Conde de Leizao Crianza <i>Tempranillo y Garnacha · D.O.Ca. Rioja</i> <i>12 meses crianza en roble francés</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 3927



privilegio del condado

La Cooperativa Vinícola del Condado nace en 1955, pero su origen se remonta a los tiempos en los que Cristóbal Colón zarpó en busca del Nuevo Mundo. Los agricultores de Bollullos Par del Condado tenían sus tierras divididas en pequeñas parcelas, y no tenían más remedio que vender la uva a precios muy bajos.

📍 BOLLULLOS PAR DEL CONDADO, HUELVA

	<p>Blanco Seco Miro Selección Zalema · D.O. Condado de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 18987</p>
	<p>Blanco Miro Gran Selección Zalema · D.O. Condado de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 20357</p>
	<p>Blanco Semi Dulce Don Condado Zalema · Vino de la Tierra de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 04185</p>
	<p>Blanco Seseo Moscato Moscatel · Vino de la Tierra de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 20358</p>
	<p>Blanco Seco Anade Zalema · Vino de la Tierra de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 35948</p>
	<p>Rosado Anade Syrah · Vino de la Tierra de Huelva</p>	<p>Formato 12x0.75L Ref. 35950</p>



En el Condado de Huelva pueden diferenciarse claramente tres tipos de suelo: el primero, arenoso o franco arenoso, en las zonas más próximas a Doñana, donde nos beneficiamos de la frescura en temporada de verano y de su drenaje en época de lluvias.

Gracias a la poca humedad superficial se impide la proliferación de enfermedades y se crea una capa freática alta por abajo. El segundo suelo es el albarizo, algo menos calizos que los de Jerez, pero que confieren las mismas características a los vinos y acumulan bien los nutrientes y el agua. Por último, el arcilloso o franco arcilloso, suelos con bajo rendimiento pero de mucha calidad. Y como característica principal en común, destaca el hecho de que estos tres tipos de suelos están mezclados, y que prácticamente en todas las parcelas aparecen los tres.

	<p>Tinto Anade <i>Syrah · Vino de la Tierra de Huelva</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 35951</p>
	<p>Blanco Semi Dulce Anade <i>Moscatel · Vino de la Tierra de Huelva</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 35949</p>
	<p>Cava Palacio de Doñana Brut Nature <i>Xarello, Macabeo y Parellada · D.O. Cava</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 19371</p>
	<p>Vermut Misterio <i>Zalema y Moscatel de Alejandria · D.O. Cava</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 22267</p>
	<p>Orange VDM <i>Moscatel de Alejandria · Vino de la Tierra de Huelva</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 18988</p>
	<p>Vino Dulce Misterio <i>Pedro Ximénez · Vino de la Tierra de Huelva</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 03014</p>
	<p>Rosado Seseo Moscato Frizzante 5.5 <i>Pedro Ximénez · Vino de la Tierra de Huelva</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 43007</p>



bodegas irache

Bajo la influencia arquitectónica del Monasterio de Irache se construyó en la década de los noventa la nave de crianza de la bodega. Un espectacular espacio conformado por imponentes columnas rematadas por arcos de medio punto que han hecho que algunos entendidos la llamen de "la catedral del vino".

📍 AYEGUI, NAVARRA

	<p>1891 Chardonnay <i>Chardonnay · D.O. Navarra</i> <i>Fermentación en depósitos de acero inox. a temperatura controlada</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 46380</p>
	<p>1891 Rosado <i>Garnacha · D.O. Navarra</i> <i>Maceración y fermentación en depósitos de acero inox. a temperatura controlada</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 46381</p>
	<p>1891 Roble <i>Tempranillo · D.O. Navarra</i> <i>Maceración prefermentativa en frío durante 72 horas</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 46382</p>
	<p>Prado de Irache <i>Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon · D.O. Pago Prado de Irache</i> <i>16 meses de crianza en roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 46383</p>
	<p>Pago de Cirsus Vendimia Seleccionada 2022 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah · D.O.P. Pago Bolandín</i> <i>12 meses de crianza en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 50277</p>
	<p>Pago de Cirsus Cuvée Especial 2019 <i>Tempranillo, Merlot y Syrah · D.O.P. Pago Bolandín</i> <i>14 meses de crianza en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50279</p>
	<p>Pago de Cirsus 2013 <i>Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon · D.O.P. Pago Bolandín</i> <i>12 meses de crianza en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50280</p>
	<p>Senda de los Olivos Crianza <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>12 meses de crianza en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 50941</p>
	<p>Senda de los Olivos Roble <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>6 meses de crianza en barrica de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51031</p>

rimarts cava

Desde 1987 hasta la actualidad, en Rimarts siguen con la misma filosofía de trabajo para poder satisfacer los paladares más exigentes de todo el mundo. Trabajan respetando los procesos naturales, perseverando en una larga crianza que les exige dedicación y esfuerzo diario.

📍 SANT SADURNÍ D'ANOIA, BARCELONA

	<p>Rerserva 18 Brut <i>Xarello, Macabeo y Parellada · D.O. Cava · Ecológico</i> 18 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31769</p>
	<p>Martínez Rosado Brut Nature <i>Garnacha y Pinot Noir · D.O. Cava · Ecológico</i> 12 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31784</p>
	<p>Reserva 24 Brut Nature <i>Xarello, Macabeo y Parellada · D.O. Cava · Ecológico</i> 24 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31770</p>
	<p>Gran Reserva 40 Brut Nature <i>Xarello, Macabeo, Parellada y Chardonnay · D.O. Cava · Ecológico</i> 40 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31771</p>
	<p>Montse Gran Reserva Brut Nature <i>Xarello, Macabeo, Parellada y Chardonnay · D.O. Cava · Ecológico</i> 64 meses de crianza</p>	<p>Formato 1x1L Ref. 31780</p>
	<p>Chardonnay Reserva Especial Brut Nature <i>Chardonnay · D.O. Cava · Ecológico</i> 70 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31772</p>
	<p>Uvae Brut Nature <i>Xarello y Chardonnay · D.O. Cava · Ecológico</i> 110 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31774</p>
	<p>Ricard Martínez de Simón Brut Nature <i>Chardonnay · D.O. Cava · Ecológico</i> 150 meses de crianza</p>	<p>Formato 1x1L Ref. 33896</p>
	<p>Rosae Ahumado Brut <i>Pinot Noir · D.O. Cava · Ecológico</i> 22 meses de crianza</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31778</p>

botón de gallo

Con un proceso de selección de uva y un cuidado proceso de fermentación, nos encontramos con un vino de entrada alegre, boca chispeante y elegante final. Un gran vino de verdejo que explota todas las propiedades organolépticas de la variedad más famosa de Rueda.

📍 RUEDA, VALLADOLID

	Blanco Botón de Gallo <i>Verdejo · D.O. Rueda · Vegano</i> 6 meses crianza en bodega de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 43367
	Rosado Botón de Gallo <i>Tempranillo · Castilla y León · Ecológico · Vegano</i> 6 meses crianza en bodega de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 43368
	Estuche 3 Botellas <i>2 Blanco Botón de Gallo</i> <i>1 Rosado Botón de Gallo</i>	Formato 1x0.75CL Ref. 43537
	Blanco Crianza Oxidativa Botón de Gallo <i>Verdejo · D.O. Rueda · Vegano</i> 6 meses crianza oxidativa en bodega de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 47286

Viticultura tradicional, sostenible con el medio ambiente y aliados con la tecnología. Viñedos Enclavados en margen izquierdo del Rio Duero, en el término de La Seca. Majuelo Bella Lola en el camino del puerto con Cepas de verdejo de mas de 30 años favorecidas por elementos como el suelo caracterizado por unos suelos de pH bajo, con una altitud de 790 m.

La segunda finca con casi 40 años Majuelo Valdechimoza (La Seca), con un clima continental y abundante canto rodado en superficie.

con un rendimiento de 6000k/hct favorecidas por elementos como el suelo, el clima continental y la menor incidencia del hombre.



familia chavarri

Viñedos donde la herencia de sus antepasados se entremezcla con la continua adquisición de terruños; ya que la premisa de la familia es la creación de grandes vinos partiendo siempre desde el cuidado de la vid. Su localización geográfica los convierte en parajes excepcionales para su cultivo.

📍 ÁRABA, PAÍS VASCO

	Lagar de Indra <i>Albariño · D.O. Rías Baixas</i> 5 meses crianza sobre lias en depósitos de acero inoxidable	Formato 6x0.75CL Ref. 50069
	Valle de Orón Roble <i>Tempranillo · Ribera del Duero</i> 6 meses crianza en barrica de roble americano y 6 meses en botella.	Formato 6x0.75CL Ref. 50070
	Valle de Orón Crianza <i>Tempranillo · Ribera del Duero</i> 12 meses crianza en barrica de roble americano y en botella.	Formato 1x0.75CL Ref. 50071

La Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península ibérica. Su climatología extrema, con veranos calurosos e inviernos muy fríos, confieren tanto a sus suelos calcáreos como a su paisaje de lomas y valles, una particularidad idónea para la creación de sus grandes vinos.

Paisaje de pastoreo que cuenta la gran historia oculta en esas tierras. Nuestro compromiso actual parte de las bases creadas por el fundador Francisco Chávarri; hombre emprendedor de la época y con gran visión empresarial.

Esto le llevó a consagrarse como bodeguero adquiriendo el primer número de Registro Embotellador de Rioja Alavesa.



quinta de la quietud

Quinta de la Quietud nació en 1999 propulsada por un sueño: el sueño de crear vinos con personalidad propia, auténticos, comprometidos. En 2019 cumplía dos décadas de evolución en los matices pero invariable en sus principios, siempre fiel a su filosofía.

📍 TORO, ZAMORA

	Corral de Campanas By Quietud <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>12 meses de crianza en barricas de roble americano.</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 52095
	Tinto In Quietud By Nature <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>6 meses crianza en depósito con sus lías finas y batonnages.</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 52096
	Tinto Quinta Quietud <i>Tinta de Toro · D.O. Toro</i> <i>Crianza de 24 a 30 meses en barricas de roble francés.</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 52097

Elaborado exclusivamente con Tinta de Toro de sus viñedos propios en vaso, en seco, trabajado con caballo y con certificado ecológico desde 2002. Un vino con raíces profundas. IN QUIETUD es el quinto de Quinta de la Quietud, el más atrevido y desenfadado de la familia. Sin sulfitos. Sin madera. Sin complejos. Impactan los cantos rodados abundantes en la superficie. Fascinan los terrenos arenosos ligeros tan profundos. Suelos de contrastes: pobres, áridos y calurosos en su superficie; infinitos y frescos en su profundidad.

Su concepto de viticultura es más ecologista que ecológico y atiende a los equilibrios naturales de nuestro entorno. Acompañar a la planta en su desarrollo natural y cuidar de la biodiversidad en vez de luchar artificialmente contra los elementos que pueden generar un desequilibrio. Por eso recurren al caballo para las labores de invierno y primavera. Por eso aplican infusiones de plantas a lo largo del año.

Los vinos de Quinta de la Quietud se elaboran exclusivamente con uvas de viñedos propios. Esto les permite controlar todo el proceso de elaboración y preservar su esencia. Los tintos nacen exclusivamente de la variedad autóctona Tinta de Toro, en vaso y en seco.



vermut

Su destino era, en gran parte, los países del norte de Europa, pero también iban cargados de este brebaje hacia las colonias americanas de ultramar. De esta época proviene la expresión "Reus, París y Londres", ya que eran las tres ciudades que cotizaban el precio mundial del aguardiente.

📍 ESPAÑA

	<p>Krauel <i>Pedro Ximénez y Moscatel · Sierras de Málaga</i> <i>Crianza en botas de roble americano</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41448</p>
	<p>Robles <i>Pedro Ximénez · Montilla · Ecológico · Vegano</i> <i>Crianza 6 años en botas de roble americano</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 40928</p>
	<p>VRMT <i>Pedro Ximénez · Montilla · Ecológico · Vegano</i> <i>Crianza 8 años en botas de roble americano</i></p>	<p>Formato 6x1L Ref. 32444 Formato 3L Bag in Box Ref. 34478</p>
	<p>Amillo Reserva <i>Palomino y Pedro Ximénez · Jerez de la Frontera</i> <i>Crianza 6 años</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 31191</p>
	<p>Reserva Especial <i>Palomino y Pedro Ximénez · Jerez de la Frontera</i> <i>Crianza 15 años</i></p>	<p>Formato 1x1.5L Ref. 31193</p>
	<p>Misterio <i>Zalema y Moscatel · Huelva</i> <i>Crianza 15 meses en botas de roble americano</i></p>	<p>Formato 6x0.75L Ref. 22267</p>
	<p>Maripaz <i>Pedro Ximénez · Sanlúcar de Barrameda</i> <i>Elaboración clásica</i></p>	<p>Formato 6x0.75L Ref. 48555</p>



champagne

	<p>Valentin Leflaive CV 15 50 Le Mesnil Sur Oger Gran Cru <i>Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> 62 meses de crianza en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51319</p>
	<p>Jean de Burigny Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir y Gamay Noir · A.O.C. Champagne</i> 30% Vino reserva</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45187</p>
	<p>Grethen Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> 36 meses de crianza en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 42498</p>
	<p>Valentin Leflaive CV 17 50 <i>Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> 36 meses de crianza en barrica</p>	<p>Formato 1x0.75CL Ref. 48738</p>
	<p>Valentin Leflaive CV 15 40 <i>Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> 48 meses de crianza en barrica</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48739</p>
	<p>Jacques Rousseaux Tradition <i>80% Pinot Noir y 20% Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> Vinificación en depósito de acero inoxidable</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51831</p>
	<p>Jacques Rousseaux Cuvee Reserve <i>70% Pinot Noir y 30% Chardonnay · A.O.C. Champagne</i> Vinificación en depósito de acero inoxidable</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51832</p>
	<p>Jacques Rousseaux Rose de Saignee <i>Pinot Noir · A.O.C. Champagne</i> Vinificación en depósito de acero inoxidable</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 51833</p>



vinos de francia

Francia es la meca del vino, el país al que todos miran cuando se busca calidad y tradición. Sus viñedos son ricos y variados, así como el estilo de sus vinos. Desde Burdeos y Borgoña, hasta la Champaña, pasando por la Provenza o los valles del Ródano y del Loira, Francia parece infinita.

📍 FRANCIA

	<p>Antonin Rodet Bourgogne <i>Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 47138</p>
	<p>Ropiteau Les Plants Nobles Bourgogne <i>Chardonnay · Vin de France</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 17203</p>
	<p>Ropiteau Chablis <i>Chardonnay · D.O. Bourgogne</i> 6 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 44937</p>
	<p>Chateau de Mercey Hautes Cote Beaune <i>Chardonnay · D.O. Bourgogne</i> 14 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 44942</p>
	<p>Ropiteau Les Plants Nobles Bourgogne <i>Pinot Noir · Vin de France</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45583</p>
	<p>Laurus Viognier Gabriel Meffre <i>Viognier · Pay D'OC</i> 8 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 44943</p>
	<p>Les Rabassieres Cotes Du Rhone <i>Garnacha y Syrah · D.O. Rodano</i> 6 meses en tanque y 5 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 44940</p>
	<p>Vacqueyras Cotes Du Rhone <i>Garnacha y Syrah · D.O. Rodano</i> 8 meses en cubas y 8 meses crianza en barrica de roble francés</p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 44941</p>
	<p>Ropiteau Bourgogne Añada 2020 <i>Chardonnay · D.O. Bourgogne</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 47146</p>
	<p>Savigny Les Beaune 1º Cru Vergelesses Añada 2018 <i>Chardonnay y Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49382</p>
	<p>Carmes de Rieussec Sauternes <i>Sauvignon Blanc · D.O. Sauternes</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45285</p>

vinos de francia

La vinificación es un arte en Francia, y cada región tiene su propia filosofía y técnicas. Desde la maceración carbónica en Borgoña hasta el método tradicional de fermentación en Champagne, cada paso en el proceso de vinificación se lleva a cabo con precisión y cuidado.

📍 FRANCIA

	Chateau Du Puy Bonnet Bordeaux <i>Merlot y Cabernet Sauvignon · D.O. Bordeaux</i> 6 meses crianza en barrica de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 44939
	Chateau Lamothe Bordeaux <i>Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot · D.O. Bordeaux</i> 6 meses crianza en barrica de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 44938
	Maison Bouachon Chatauneuf Du Pape <i>Garnacha y Syrah · D.O. Côtes Du Rhône</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 48737
	Moncigale Provence <i>Garnacha y Cinsaut · D.O. Coteaux D'Aix en Provence</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 46334
	Tinto Oliver Lefleive Bourgogne <i>Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i> 14 meses crianza en barrica de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 48740
	Blanco Oliver Lefleive Bourgogne <i>Chardonnay · D.O. Bourgogne</i> 14 meses crianza en barrica de roble francés	Formato 6x0.75CL Ref. 48741
	Ropiteau Bourgogne <i>Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 47147



vinos de italia

Cuenta con más de 540 variedades distintas, entre autóctonas e internacionales, y se cultiva viñedo por todo el país. Sus vinos están organizados en 78 DOCG (denominaciones de origen controlado y garantizado), 331 DOC (denominaciones de origen controlado) y 180 IGT (indicaciones geográficas típicas).

📍 ITALIA

	<p>Pinot Grigio Doc Cavit <i>Pinot Grigio · D.O. Trentino</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41469</p>
	<p>Fragolino Giacobazzi <i>Fragola · D.O.C. Emilia Romagna</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41470</p>
	<p>Lambrusco Rosato Giacobazzi <i>Varias uvas Lambrusco · D.O.C. Emilia Romagna</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41471</p>
	<p>Buon Governo Piccini <i>Sangiovese, Merlot, Colorino y Cabernet · IGP Toscana</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41468</p>
	<p>Moscato Scanavino <i>Moscato Bianco · D.O. Piemonte</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 41466</p>
	<p>Prosecco Reguta <i>Glera y Pinot Grigio · D.O.C. Prosecco</i></p>	<p>Formato 12x0.75CL Ref. 25387</p>
	<p>Rocca Perciata Firriato <i>Nero D'Avola · Terre Siciliane</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 45710</p>
	<p>Lambrusco Rosato Negrini <i>Lambrusco · D.O.C. Emilia Romagna</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 48632</p>



cremant

	Blanco Charles de France <i>Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 44935
	Rosé Charles de France <i>Pinot Noir · D.O. Bourgogne</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 44936
	Charles Bailly Brut Supreme Blanc de Blancs <i>Chardonnay y Ugny · D.O. Bourgogne</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 45185
	Rosado Charles Bailly Bourgogne <i>Carbenet Groslot · D.O. Bourgogne</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 45186
	Blanco Charles de France Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay · D.O. Bourgogne</i> <i>Elaborado bajo método Champenoise, es decir, con doble fermentación</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 46675

vinos del mundo

En Productos Selección Loypar te ofrecemos un gran abanico de los mejores vinos del mundo. Vinos de Francia, Italia, Sudáfrica o Portugal entre otros. Nuestros sumilleres han recogido en este catálogo una selección de los vinos más interesantes del panorama internacional.

MUNDO

	Blanco de Loach Heritage <i>Chardonnay · California</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 47131
	Tinto de Loach Heritage <i>Zinfandel · California</i>	Formato 6x0.75CL Ref. 47132
	Blanco Dócil <i>Loureiro · Portugal D.O.C. Vinho Verde</i> <i>5 meses crianza en bodega</i>	Formato 12x0.75CL Ref. 49600

selección del sumiller

En Productos Selección Loypar contamos con más de mil referencias de vinos gourmet, es por ello que nuestro sumiller destaca los siguientes vinos por su carácter, singularidad, crianza o historia:

📍 ESPAÑA

	<p>Tinto Pago de Carraovejas Autor <i>Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon · D.O. Ribera del Duero</i> <i>12 meses crianza en bodega de roble francés y americano</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 04057 Formato 1x1L Ref. 21658</p>
	<p>Tinto El Anejón <i>Tinto Fino, Merlot y Cabernet Sauvignon · D.O. Ribera del Duero</i> <i>12 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 26085</p>
	<p>Blanco Ossian <i>Verdejo · Vino de la Tierra de Castilla y León · Ecológico</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 26089</p>
	<p>Tinto Flor de Pingus <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>18 meses crianza en bodega</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 26091</p>
	<p>Tinto PSI Pingus <i>Tinta Fino y Garnacha · D.O. Ribera del Duero</i> <i>18 meses crianza en bodega</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 26092</p>
	<p>Tinto Cuesta de las Liebres <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>24 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 26978</p>
	<p>Tinto Milsetentayseis <i>Tempranillo · D.O. Ribera del Duero</i> <i>18 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49370</p>
	<p>Blanco Ossian Quintaluna <i>Verdejo · D.O. Rueda</i> <i>9 meses crianza en bodega de roble francés</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49371</p>
	<p>Champán Charles Heidsieck Brut Reserva <i>Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier · A.O.C. Champagne</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49372</p>
	<p>Blanco Viña Mein <i>Treixadura y Godello · D.O. Ribeiro</i></p>	<p>Formato 6x0.75CL Ref. 49601</p>

coravin

Beba una copa de vino tinto, mientras su acompañante bebe blanco. Maride su vino con los platos de la cena en lugar de limitarse a la misma botella. Sin la presión de acabar una botella o desperdiciarla, tienes la libertad de elegir los vinos que quieras sin compromisos.

	Timeless Three SL	Ref. 44603
	Model Two Plus	Ref. 26760
	Model Two Élite Dorado	Ref. 30395
	Model Two Élite Rojo	Ref. 30396
	Cápsula Gas <i>3 Unidades</i>	Ref. 26761
	Aguja Estándar	Ref. 26762



+34 952 50 35 88
info@lopezpardo.com
www.lopezpardo.com

