



VINYA & CO

DEGUSTANDO FRONTERAS

NUESTRA EMPRESA

CAVA & COMPAÑÍAS, S.A. DE C.V. con nombre comercial **VINYA & CO** es un grupo de empresas: importadora México y exportadora en Europa, distribuidores en México y otros países de América Latina, productores de la Unión Económica Europea que buscan promover la cultura del vino, gastronomía, forma de estar, viajar, de vivir, comer y beber con el mejor balance precio y calidad en todos los productos y experiencias que ofrecemos. Contamos con la red de productores más importantes de los países que representamos y promovemos, logrando así ofrecer la más alta calidad

y el mejor precio del mercado, así como una gran diferenciación siempre buscando productos únicos en el mercado internacional.

Ofrecemos una red logística entre Europa y México que permite ofrecer a nuestro clientes el esquema más eficiente que nos permita ofrecer el mejor precio y en el menor tiempo posible de llegada.

Nuestro compromiso con nuestros clientes es buscar que a través de los productos, eventos "experiencias sensoriales" y capacitaciones podrán viajar por cada país, experimentando lo más representativo y distintivo, viajando por cada región.

Misión

Ser un grupo multidisciplinario de empresas que buscan promover la cultura del vino, gastronomía, forma de estar, viajar, de vivir, comer y beber con el mejor balance precio y calidad en todos los productos y experiencias que ofrecemos.

Visión

Ofrecer un estilo de vida diferente, único y siempre novedoso con cada experiencia que puedan disfrutar a través de los servicios y productos con los que contamos.

Valores

Transparencia

Implementación de mejores prácticas de la industria y apertura en nuestras negociaciones

Disciplina

Orden en cada uno de nuestros procesos de negocio y experiencias que ofrecemos

Ética y lealtad

Prácticas de negocio siempre conforme al marco legal internacional y honorabilidad en los negocios

Innovación

Promovemos la creatividad y la búsqueda de la novedad en todas nuestras acciones

Eficiencia

Lograrlo al menor costo posible y con la menor inversión de tiempo y recursos



Objetivos

- Buscar que a través de los productos, eventos “experiencias sensoriales” y capacitaciones, nuestros clientes puedan viajar por cada país, experimentando lo más representativo y distintivo, viajando por cada región.
- Promover un lugar de trabajo único, diferente y siempre innovador donde puedan desarrollarse, superarse, divertirse y encontrar más que un trabajo un estilo de vida.
- Fomentar un intercambio cultural entre países a través de un estilo de vida saludable y agradable, por medio de nuestros servicios y productos, relaciones públicas, gastronomía, enología, turismo y cualquier otro elemento que añada valor.

Nuestro Equipo

Contamos con:

- La red de productores más importantes de los países que representamos y promovemos, logrando así ofrecer la más alta calidad y el mejor precio del mercado, así como una gran diferenciación siempre buscando productos únicos en el mercado internacional.
- La red logística entre Europa y México que permite ofrecer a nuestros clientes el esquema más eficiente garantizando diferenciación al mejor precio y calidad en el menor tiempo posible de llegada.
- Un equipo de embajadores que son profesionales en gastronomía y enología con la preparación y dominio de los productos y servicios de los países que representamos.
- Un equipo de distribuidores (catadores especializados) que promoverán los productos y servicios a través de un estilo de vida.



NUESTROS VINOS



Vino Tinto Grande Reserva 2013 Adega Vila Real (750 ml)

Región: DOURO DOC

Descripción del viñedo:

Altitud: 500 metros

Castas: Tinta Barroca, Tinta Roriz,
Touriga Franca, Touriga Nacional,
Tinta Cão

Datos analíticos:

Alcohol: 14 % vol

PH: 3.51

Acidez total: 4.8 gr/dm³

Azúcares totales: 0.6 g/dm³

Notas de prueba:

Se recomienda servirse a 17 oC.

Color: rojo intenso.

Aroma: Frutos cítricos, durazno, frutas tropicales (mango, fruta de la pasión) y muy floral. De gran intensidad, muy complejo. Frutos silvestres, frutos rojos, esteva, "regaliss", notas florales y especias. Aromas que denotan las castas que dan el alma a este vino y una selección de uvas de las viñas viejas alrededor de la ciudad medieval de Vila Real.



Sabor: En el paladar podemos sentir toda una concentración aromática larga y persistente, adicional a los taninos que van a permitir una gran longevidad a este vino.

Vinificación:

Recepción de las uvas con desgajamiento y aplastamiento de inmediato, se transportan las uvas a las cubas de fermentación en tuberías con intercambiador de calor.

Fermentación en cubas de acero inoxidable de 18 toneladas de capacidad conservando los taninos y pigmentos por método de curtido a cerca de 26 oC. Maceraciones intensas y prolongadas y fermentación maloláctica parcial en barriles de roble.

Una estadía prolongada de 18 meses en barricas de roble francés (75%) y roble americano (25%) le adicionan notas de clave, vainilla, adicionando mayor complejidad a los aromas de las uvas.

Vino tinto Premium 2014 Adega Vila Real (750 ml)

Región: DOURO DOC

Descripción del viñedo:

Altitud: 500 metros

Castas: Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Datos analíticos:

Alcohol: 14 % vol

PH: 3.51

Acidez total: 4.8 gr/dm3

Azúcares totales: 0.6 g/dm3

Vinificación:

Recolección manual de las uvas con desgajamiento y aplastamiento de inmediato, se transportan las uvas a las cubas de fermentación en tuberías con intercambiador de calor.

Fermentación en cubas de acero inoxidable de 18 toneladas de capacidad conservando los taninos y pigmentos con temperaturas controladas de 24oC.

Una estadía prolongada de 18 meses en barricas de roble francés (75%) y roble americano (25%) le adicionan notas de clave, vainilla, adicionando mayor complejidad a los aromas de las uvas.



Notas de prueba:

Color: rojo intenso.

Aroma: De gran intensidad, muy complejo.
Frutos silvestres, frutos rojos, notas florales.

Sabor: Suave de frutos silvestres, con una complejidad y muy agradable permanencia en boca, con taninos suaves.

Acompaña muy bien a platos de carnes rojas y embutidos.

Se recomienda servirse a 15 oC

Premios y Distinciones:

Concours Mondial de Bruxelles, 2016: Silver
Decanter World Wine Awards,
2015: Commended
International Wine Challenge,
2015: Commended

Vino Tinto Tesouro da Sé Private Selection (750 ml)

Región: Dão Doc

Descripción del viñedo:

Suelo: Granítico, Monoplano
vertical ascendente.

Clima: Mediterráneo

Castas: Touriga-Nacional y
Alfrocheiro

Datos analíticos:

Alcohol: 13.5% vol

Extracto Seco: 30 g/l

Acidez volátil: 0.60 g/l

Acidez total: 5.3 gr/l

Azúcar residual(g/l): 2.6

Vinificación:

Tipo: Tradicional de Dão,

vinificación clásica.

Fermentación con temperatura
controlada
hasta los 28 oC durante 14 días.

Estadía de 12 meses en barricas
de roble Allier Fino, seguido de 6
meses embotellado.



Notas de prueba:

Color: : Rubí profundo con reflejos violeta

Aroma: Muy fino con presencia de notas de
ciruela y mora maduras, con tonalidades de
vainilla fina, chocolate negro y especias.

Aroma: Muy fino con presencia de notas de
ciruela y mora maduras, con tonalidades de
vainilla fina, chocolate negro y especias.

Sabor: Complejo, intenso y aveludado. Con
buena estructura de elegantes taninos
contribuyendo para su persistencia en el
paladar.

Longevidad: Puede ser guardado por más de
10 años.

Vino Tinto Tesouro da Sé Private Selection (750 ml)

Premios y distinciones:

Medalla de oro:

Concurso os Melhores Vinhos
Engarrafados do Dão 2012
Concurso de Vinhos de Portugal
2014
VI Concurso Os Melhores Vinhos
Engarrafados do Dão 2015
II Concurso de Vinhos do Crédito
Agrícola 2015
Portugal Wine Trophy 2016
Bacchus de Oro 2017
Brazil Wine Challenge
Portugal Wine Trophy 2018 –
Grand Gold

Medalla de plata:

Concurso Nacional de Vinhos
Engarrafados 2012
Concurso os Melhores Vinhos
Engarrafados do Dão 2013 VI
China Wine & Spirits Awards 2013
Asia Wine & Spirits Challenge
2014
XVII World Wine Contest Wine
Master Challenge 2015
International Wine & Spirit
Competition 2017



Medalla de bronce:

Decanter Asia Wine Awards 2012
Challenge International Du Vin 2014
Decanter Asia Wine Awards 2016
Decanter Asia Wine Awards 2017

Mención honorífica:

Menção Honrosa no Concurso os Melhores
Vinhos Engarrafados do Dão 2012
Prémio Melhor Compra– Wine Passion
Magazine July 2013
Classificação de 89 Pontos – Wine Enthusiast –
July 2016
Classificação de 84 Pontos - Decanter World
Wine Awards 2017
Classificação de 80,50 Pontos - Concours
Mondial de Bruxelles 2017

**Vino Tinto Adro da Sé
Reserva Cosecha 2012
UDACA (750 ml)**

Región: Dão DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Granítico y Arcilla calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Touriga-Nacional,
Alfrocheiro, Tinta Roriz, Jaen.

Datos analíticos:

Alcohol: 13.5% vol

Extracto Seco: 32.8 g/l

Acidez volátil: 0.57 g/l

Azúcar residual(g/l): 3.4

Notas de prueba:

Color: Rubí intenso con reflejos de coloración ténue.

Aroma: Elegante y complejo con presencia de frutos rojos bien maduros conjugando con notas de canela y especias de elevado refinamiento.

Sabor: Suave con buena estructura de taninos. Presenta en el paladar un final largo y auténtico.

Longevidad: Puede ser guardado por más de 10 años.



Vinificación:

Tipo: Tradicional de Dão, vinificación clásica.
Fermentación con temperatura controlada
Hasta los 28° C durante 5 a 6 días.

Premios y Distinciones:

Brazil Wine Challenge 2016. Medalla de oro
VI Concurso os melhores vinhos engarrafados no Dão. 2015. Medalla de plata.
Challenge International Du Vin 2017 Medalla de plata
Challenge International Du Vin 2013. Medalla de bronce.
Premios.
Editor's choice. 90 puntos. Wine Enthusiast. Julio 2016.
83 puntos. Decanter World Wine Awards 2017.
Recomendacao International Wine Challenge 2017.
83.85 puntos. Concours Mondial de Bruxelles 2017.

**Vino Tinto Adro da Sé
Reserva Cosecha 2012
UDACA (750 ml)**

Premios y distinciones:

Medalla de oro:

Wine Masters Challenge 2008
Brazil Wine Challenge 2016
VIII Concurso Os Melhores Vinhos
Engarrafados no Dão 2017
Portugal Wine Trophy 2018

Medalla de plata:

Concours Mondial de Bruxelles
2008
Wine Masters Challenge 2010
Concours Mondial de Bruxelles
2012
Concours Mondial de Bruxelles
2014
VI Concurso Os Melhores Vinhos
Engarrafados no Dão 2015
Challenge International Du Vin
2017

Medalla de bronce:

International Wine Guide 2011
Challenge International Du Vin
2013



Mención honorífica:

Recomendação no concurso International
Wine Challenge 2011
Editor's Choice – 90 Pontos – Wine Enthusiast
Jullho 2016
Classificação de 83 Pontos - Decanter World
Wine Awards 2017
Recomendação International Wine Challenge
2017
Classificação de 83,85 Pontos - Concours
Mondial de Bruxelles 2017

Vino Tinto Dom Divino Cosecha 2014 UDACA (750 ml)

Región: Dão DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Granítico y Arcilla calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Touriga Nacional, Tinta
Roriz, Jaen y Alfrocheiro Preto

Datos analíticos:

Alcohol: 13% vol

Extracto Seco: 30 g/l

Acidez volátil: 0.50 g/l

Azúcar residual(g/l): 2.0

Vinificación:

Tipo: Tradicional de Dão,
vinificación clásica.

Fermentación con temperatura
controlada hasta los 28 °C
durante 5 a 6 días

Nota de prueba:

Color: Rubí con algunos tintes
puros , con aspecto brillante y
limpio.

Aroma: Elegante con notas de
frutos rojos y tonalidades de
especies.

Sabor: Aterciopelado y complejo
con un final en el paladar
refinado y permanente.

Longevidad: Puede ser guardado
por más de 7 años.



Premios y distinciones:

Medalla de oro:

VIII Concurso Os Melhores Vinhos
Engarrafados no Dão 2017

Medalla de plata:

Wine Masters Challenge 2010

Concurso os Melhores Vinhos Engarrafados do
Dão 2013

Portugal Wine Trophy 2018

Mención honorífica:

Melhor Compra – Guia de Vinhos DECO
Proteste 2009

Melhor Compra “My Favour Wine
Competition” – Guangzhou Interwine 2012

Vino Tinto Elocuente Cosecha 2015 UDACA (750 ml)

Región: Dão DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Granítico y Arcilla calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Touriga Nacional, Tinta
Roriz y Alfrocheiro Preto

Datos analíticos:

Alcohol: 13% vol

Extracto Seco: 30 g/l

Acidez volátil: 0.50 g/l

Azúcar residual(g/l): 2.0



Nota de prueba:

Color: Rojo Rubí brillante. con aspecto brillante y limpio.

Aroma: Elegante con notas de frutos rojos maduros y tonalidades de especias.

Sabor: Aterciopelado, equilibrado con un final largo en el paladar refinado y permanente.

Longevidad: Puede ser guardado por más de 7 años.

Acompaña carnes de caza, platos condimentados y pizzas.

Vinificación:

Tipo: Tradicional de Dão, vinificación clásica.

Fermentación con temperatura controlada hasta los 28 °C durante 5 a 6 días.

Premios y distinciones:

Medalla de oro:

Portugal Wine Trophy 2017

**Vino Tinto Cabeça de Toiro
Reserva Cosecha 2012
ENOPORT (750 ml)**

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Touriga Nacional (50%),
Castelão (50%)

Datos analíticos:

Alcohol: 13.5% vol

Total Acidez g/l: 5.6

Azúcar residual(g/l): <5.0

pH: 3.46

Vinificación:

Tipo: Total desgajamiento,
maceración de piel extendida .

Fermentación alcohólica con
temperatura de 82oF.

Maduración de 9 meses en
barricas de roble francés.



Nota de prueba:

Color: Granada intenso limpio con visos
violeta, aspecto limpio

Aroma: intenso a frutos rojos con deliciosas
notas tostadas

Sabor: Afrutado, suave, redondo con un final
armonioso

Ideal para acompañar pez a las brasas, carnes
blancas y rojas y quesos complejos y
estructurados

Premios y Distinciones:

Mundus Vini 2014: Medalla de Oro

Challenge du Vin 2014: Medalla de Oro

International Wine Competition 2014: Medalla
de Oro

International Wine Spirit Competition 2014:
Medalla de Bronce

International Wine Challenge 2014:
Commended

Vino Tinto 2013 Quinta do Carmo (750 ml)

Región: Alentejo DOC

Tipo de suelo: Arcilla-Xisto

Descripción del viñedo:

Castas: Aragonez 40%, Alicante Bouschet 30%, Cabernet Sauvignon 10% y Trincadeira 20%. Primera cosecha 1979

Datos analíticos:

Alcohol: 14.5% vol

PH: 3.64

Acidez total: 5.6 gr/l

Azúcar residual (g/l): 1.2

SO2 Total: (mg/l) 105

Vinificación:

Desgajamiento total, maceración de la película prolongada y fermentación alcohólica a temperatura 28 oC.

12 meses en barrica de roble francés.



Nota de prueba:

Color: Rojo profundo intenso.

Aroma: Complejo, predominantemente a mermelada de frutos rojos, y notas de vainilla.

Sabor: balanceado y elegante, con buena estructura, sabores concentrados y suaves taninos.

·Excelente acompañante de platos elaborados con carnes, quesos y embutidos fuertes. Ideal para la gastronomía alentejana.

Se recomienda servirse a 16 - 18 oC.

Premios y Distinciones:

Decanter World Wine Awards-Medalla de Bronce 2015

International Wine & Spirits Competition-Medalla de Bronce 2015

Concurso Vinos de Portugal-Medalla de Plata 2015

Revista de vinos - 17 puntos 2015

**Vino Tinto Romeira
Reserva Cosecha 2013
ENOPORT (750 ml)**

Región: Alentejo DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Trincadeira (40%),
Aragonez (40%) y Alicante-
Bouschet (20%)

Datos analíticos:

Alcohol: 13.0% vol

PH: 3.54

Acidez total: 5.8 gr/l

Azúcares(g/l): <5.0

Presión (Baumé): < 1 bar

Vinificación:

Desgajamiento total, maceración de la película prolongada y fermentación alcohólica a temperatura 28 oC.



Nota de prueba:

Color: Granada intensa.

Aroma: Complejo, predominantemente a mermelada de frutos rojos, y notas de algunas especies.

Sabor: afrutado, equilibrado y prolongado.

Premios y Distinciones:

Berliner wine Trophy 2014 con medalla de oro
San Francisco International Wine Competition 2014 con dos medallas de oro
International Wine Spirit Competition 2014 con medalla de plata
Challenge du vin 2014 con medalla de bronce
International Wine Challenge 2014 con medalla de bronce

Vino Tinto Quinta da Bacalhôa (750 ml)

Región: Península de Setúbal
DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Cabernet Sauvignon (90%)
y Merlot (10%)

Tipo de suelo Arcilla Calcárea

Datos analíticos:

Alcohol: 14.5 % vol

PH: 3.57

Acidez total: 6.5 g/l AT

Azúcares residual: 3.7 g/

Vinificación:

Después de la fermentación de los vinos elementales a temperatura controlada, se siguió un periodo de maceración una semana después de fermentación.

Con una selección cuidadosa, se creó el lote final que se extendió en barricas nuevas de roble francés durante 11 meses y posteriormente 6 meses en botella.



Nota de prueba:

Mantiene su estilo clásico, presenta aromas de frutos rojos con matices de roble, frutas y especias.

En boca la sensación de frutas rojas se resaltan y se combinan con taninos suaves presentes.

Tiene un final fresco, algo mineral, elegante y muy complejo.

Se recomienda servirse a 16 - 18 oC.

Premios y Distinciones:

Cosecha 2012. Revista de Vinhos – 17.5 puntos (2015)

Cosecha 2012. Concurso de Vinhos da Península de Setúbal. Medalla de Oro (2015)

Cosecha 2012. Internacional Wine & Spirits Competition. Medalla de bronce (2015)

Cosecha 2012. Concurso Vinhos de Portugal. Medalla de plata (2015)

Vino Tinto M.J. Freitas Caja 3 L Ermelinda Freitas

Región: Península de Setúbal

Descripción del viñedo:

Casta. Castelão Suelo arenoso, clima mediterráneo. Vino Regional con selección de las mejores uvas de la región.

Datos analíticos:

Alcohol: 14 % vol

Enólogo. Jaime Quendera

Vinificación:

Viña situada en Fernando Po zona privilegiada del municipio de Palmela, en la Península de Setúbal.

Fermentado en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada a 28° C.



Nota de prueba:

Color: Vino de color granada, concentrado.

Aroma: Afrutado, que recuerda a frutos rojos maduros.

Sabor: Taninos blandos y final de boca persistente y muy prolongado.

Vino Tinto Vinha da Casinha 5 L

Región: Península de Setúbal.

Descripción del viñedo:

Casta. Castelão Suelo arenoso, clima mediterráneo. Vino Regional con selección de uvas de la región

Datos analíticos:

Alcohol: 13 % vol

Enólogo. Jaime Quendera

Vinificación:

Vina situada en Fernando Po zona privilegiada del municipio de Palmela, en la Península de Setúbal.

Fermentado en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada a 28° C.



Nota de prueba:

Color: Vino de color rubí.

Aroma: afrutado que recuerda a frutos rojos tipo grosella, frambuesa y fresas.

Sabor: Taninos blandos y final de boca agradable.

Vino fácil para todos los días.

Vino Tinto M.J. Freitas (750 ml y 5 L) Ermelinda Freitas

Región: Península de Setúbal

Descripción del viñedo:

Casta: Castelão

Suelo: arenoso, clima mediterráneo. Vino Regional con selección de uvas de la región.

Datos analíticos:

Alcohol: 13 % vol

Enólogo. Jaime Quendera



Nota de prueba:

Color: rubí.

Aroma: afrutado que recuerda a frutos rojos tipo grosella, frambuesa y fresas.

Sabor: Taninos blandos y final de boca agradable. Vino fácil para todos los días.

Vinificación:

Viña situada en Fernando Po zona privilegiada del municipio de Palmela, en la Península de Setúbal.

Fermentado en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada a 28° C.

Vino Tinto Nana Reserva 2015 Quinta da Lapa (750 ml)

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 60% Touriga Nacional, 20% Castelão, 20% Alicante Bouschet.

Suelo: Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.53 g/l

PH: 3.40

Azúcar residual: 3,99 g/l

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

12 meses reposando en medias barricas de roble francés y americano.

Combina perfectamente con carnes rojas alimentadas de leche como cordero y lechón.

Nota de prueba:

Color: rubí brillante.

Aroma: Expresión aromática de madera, ciruela y cereza madura, con notas de cacao y especias dulces.

Sabor: Jugoso, una balanceada sensación en el paladar con ligera acidez. Buena estructura tánica que deja un placentero, persistente y complejo sabor en la boca.



Premios (cosechas anteriores incluidas):

90 puntos y Mejor Compra - Wine Enthusiast 2016

Medalla de oro - Sakura Japan Women's Wine Awards 2016

Medalla Diamante - Concurso Vino y Mujer 2016

Medalla de oro - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalla de plata - Mundusvini 2017 (Nana 2013)

Medalla de plata - Concours Mondial de Bruxelles 2017 (Nana 2013)

Medalla de oro - Wines of Portugal Challenge 2017 (Nana 2014)

Mejor compra - Vinhos Grandes Escolhas Magazine

Medalla de oro - Mundus Vini 2018

Medalla de Oro - Concours Mondial de Bruxelles 2018

**Vino Tinto Cabernet
Sauvignon Reserva 2015
Quinta da Lapa (750 ml)**

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 100%

Cabernet Sauvignon

Suelo: Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.42 g/l

Azúcar residual: 3.86 g/l

PH: 3.75

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

12 meses reposando.

Combina muy bien con la cocina India. También va bien con tempura y otros pescados o vegetales fritos.

Temperatura preferente para su consumo: 16-18°C.



Nota de prueba:

Color: rojo oscuro.

Aroma: Intenso y elegante, con aromas precisos de bayas silvestres y especias.

Sabor: Es complejo con notas de fruta madura tales como ciruelas y cerezas negras. Taninos expresivos, acidez, buen sabor y persistencia en la boca.

Premios (cosechas anteriores incluidas):

Medalla de plata - Concours International des Cabernets 2015

Medalla de plata - Concours International des Cabernets 2016

Medalla de oro - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalla de oro - Concours Mondial de Bruxelles 2017

Medalla de Oro- Concours Mondial de Bruxelles 2018

Vino Tinto Merlot Reserva 2015 Quinta da Lapa (750 ml)

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 100% Merlot

Suelo: Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.34 g/l

Azúcar residual: 3.91 g/l

PH: 3.69

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

12 meses reposando en medias barricas de roble francés y americano.

Combina perfectamente con carpaccio de novillo, saltimbocca a la romana, dátiles con bacon

Temperatura preferente para su consumo: 16-18°C.



Nota de prueba:

Color: rojo oscuro.

Aroma: Frutos rojos maduros, frambuesas, ciruelas y toques de chocolate.

Sabor: Buena consistencia con taninos persistentes y acidez aguda, terminando en una larga y placentera nota.

Premios (cosechas anteriores incluidas):

"Best Buy in 2013" by Revista de Vinhos
Medalla de oro - Concours Mondial de Bruxelles 2014

Medalla de plata - Concours Mondial de Bruxelles 2016

Medalla de oro - Concours Mondial de Bruxelles 2017

Gran Medalla de Oro - Concours Mondial de Bruxelles 2018

**Vino Tinto Touriga
Nacional Reserva 2014
Quinta da Lapa (750 ml)**

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 100% Touriga nacional.

Suelo: Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.50 g/l

Azúcar residual: 3.41 g/l

PH: 3.82

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

12 meses reposando en medias barricas de roble francés y americano.

Combina perfectamente con carnes rojas alimentadas de leche como cordero y lechón.

Temperatura preferente para su consumo: 16-18°C.



Nota de prueba:

Color: rubí vivo brillante.

Aroma: Gran expresión aromática de frutos rojos maduros con toques de violetas y especias dulces.

Sabor: Jugosa y balanceada sensación en el paladar con ligera acidez. Buena estructura tánica y deja un sabor persistente placentero y complejo.

Premios:

Medalla de plata - Concours Mondial de Bruxelles 2017

Medalla de oro - Mundus Vini 2018

Vino Tinto Selection 2016 POUSIO (750 ml)

Región: Alentejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: Alicante
Bouchet (40%), Syrah (40%),
Trincadeira (20%)

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.
Acidez total: 5.7 g/l
Azúcares: 1.7 g/l
PH: 3.62

Tips para servir:

Vino muy versátil para acompañar diversos maridajes como: quesos, pastas, productos ahumados (salmón) y carne a la parrilla.

Temperatura preferente para su consumo: 17-18°C.



Nota de prueba:

Color: rubí, limpio.

Aroma: Aroma confitado con notas a frutas maduras de tipo ciruela, en el fondo presenta ligeros aromas a bosque.

Sabor: Ataque muy elegante, voluminoso y suave. Taninos redondos y suaves. Final muy largo y sabroso.

Vino Tinto Reserva 2013 POUSIO (750 ml)

Región: Alentejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: Alicante Bouchet (40%), Touriga nacional (40%), Petit Syrah (20%)

Datos analíticos:

Alcohol: 14% vol.

Acidez total: 5.6 g/l

Azúcares: 0.6 g/l

PH: 3.54

Envejecimiento: 12 meses en barricas de roble francés.

Tips para servir:

Quesos curados o amantecados (untables) de sabor fuerte. Embutidos y platos de carnes bien condimentados.

Temperatura preferente para su consumo: 16 °C.



Nota de prueba:

Color: granada, limpio.

Aroma: Vino de elevada intensidad aromática, notas de fruta madura y almizcle (musgo), fondo de vainilla, clavo y otras especias.

Sabor: Estilo robusto con alguna sobriedad, taninos presentes muy bien integrados. Buena estructura y volumen, final muy largo.

Vino Tinto Marmelar 2014 POUSIO (750 ml)

Región: Alentejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: Alicante Bouchet (50%), Petit Syrah (40%), Petit Verdot (10%)

Datos analíticos:

Alcohol: 14.5% vol.

Acidez total: 6.3 g/l

Azúcares: 1 g/l

PH: 3.45

Envejecimiento: Barricas de 300 litros de roble francés

Tips para servir:

Ideal para acompañar con quesos curados, platos de carne al horno y carnes condimentadas.

Temperatura preferente para su consumo: 17-18°C.



Nota de prueba:

Color: granada, limpio.

Aroma: Aroma complejo, expresivo e intenso. Aroma frutal que te recuerda a uva negras y rojas sin sobre maduración con fondo de café y chocolate negro.

Sabor: Vino de estructura y volumen elevado, excelente impacto en la boca, taninos sabrosos, texturizados. Al final deja un toque de frutos rojos y especias.



**Vino Blanco Grande
Reserva Douro 2014
Adega Vila Real (750 ml)**

Región: DOURO DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Viosinho, Fernão Pires,
Malvasia Fina
Vendimia: Manual

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5 % vol

PH: 3.16

Acidez total: 5.94 gr/dm³

Azúcares totales: 8.0 g/dm³

Vinificación:

Fermentación con tecnología en frío, con temperatura controlada cerca de los 16 oC, pasando por procesos muy suaves de aplastamiento y prensado sobre atmósfera inerte. Fermentaciones prolongadas parcialmente en madera con estadía sobre sedimentos finos y "batonnâge" hasta la primavera del siguiente año.

Fermentación es en estadía prolongada en roble francés con agitación de los sedimentos hasta el embotellamiento en Junio con estadía mínimo de 3 meses en la botella.



Nota de prueba:

Color: paja cristalino.

Aroma: fresco y muy complejo, muy intenso, fruta bien alineada con las notas finas de barriles y sedimentos provenientes de una larga estadía en "batonnâge".

Sabor: en el paladar sorprende por la explosión de aromas y su final es muy largo. Se recomienda servirse a 8 - 10 oC.

Vino Blanco Premium Douro 2014 Adega Vila Real (750 ml)

Región: DOURO DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Malvasia Fina, Viosinho,
Gouveio

Datos analíticos:

Alcohol: 13 % vol

PH: 3.07

Acidez total: 6.34 gr/dm³

Azúcares totales: 5.3 g/dm³

Vinificación:

Fermentación con tecnología en frío, con temperatura controlada cerca de los 16 oC, pasando por procesos muy suaves de aplastamiento y prensado sobre atmósfera inerte. Fermentaciones prolongadas parcialmente en madera con estadía sobre sedimentos finos y "batonnâge" hasta la primavera del siguiente año.

Fermentación es en estadía prolongada en roble francés con agitación de los sedimentos hasta el embotellamiento.



Nota de prueba:

Color: dorado cristalino.

Aroma: intenso y complejo, de carácter mineral en equilibrio con notas discretas de frutos exóticos y cítricos. Tiene un alma de las castas del Douro, equilibradas con delicadas notas tostadas de la estadía en madera de roble francés y americano.

Sabor: tiene volumen y frescura, con acidez natural, muy viva, larga y persistente.

Ideal como aperitivo, y para acompañar platos con pez, como bacalao asado en el horno, quesos de oveja y carnes blancas.

Se recomienda servirse a 8 oC.

Vino Blanco Catarina (750 ml)

Región: Península de Setúbal
DOC

Descripción del viñedo:

57% Fernão Pires, 35% Chardonnay y 8% Arinto

Tipo de suelo Arcilla Calcárea

Datos analíticos:

Alcohol: 13 % vol

PH: 3.3

Acidez total: 6.0 g/l AT

Azúcares residual: 2.0 g/l

SO2 Total (mg/l):110

Vinificación:

Este vino es producido con dos uvas blancas principales de la Península de Setúbal Fernão Pires y Arinto que en conjunto de una uva blanca más famosa del mundo Chardonnay.

Chardonnay fermenta parcialmente y luego permanece 5 meses en barricas nuevas de roble francés con batonnage, separadamente de las otras dos uvas.

Las uvas Fernão Pires y Arinto fermentan en cubas de acero.

Tiene capacidad de envejecimiento positivo en la botella ganando complejidad con el tiempo y realizándose las notas de frutos secos.



Nota de prueba:

Color: amarillo pálido

Aroma: muy delicado, elegante, mineral y floral.

Sabor: con notas de fruta amarilla como durazno, piña y combinadas con sensaciones de madera tostada, presentando un final firme, muy fresco, mineral, largo y complejo.

Excelente acompañante de sopas, platos con pescado, platos ligeros con carne y platillos condimentados pues su cuerpo y complejidad aromática. También con quesos tipo camembert.

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.

Vino Blanco M.J. Freitas
Blanco (750 ml y 5 L)
Ermelinda Freitas

Región: Península de Setúbal

Descripción del viñedo:

Casta: Fernão Pires

Tipo de suelo: Arenoso

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5 % vol

Enólogo: Jaime Quendera



Nota de prueba:

Color: amarillo verdoso.

Aroma: muy afrutado, recuerda a frutos tropicales

Sabor: Buena estructura con final en boca fresco y agradable.

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.

Vinificación:

Vina situada en Fernando Po zona privilegiada del municipio de Palmela, en la Península de Setúbal.

Fermentado en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada a 18° C.

Vino Blanco Sauvignon Blanc Quinta da Lapa (750 ml)

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 100%

Sauvignon Blanc

Tipo de suelo Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5% vol.

Acidez total: 5.2 g/l

PH: 3.22

Azúcar residual: 1.8 g/l

Creadores del vino: Jaime

Quendera y Jorge Ventura

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

Se disfrutará bien en los próximos 3 años.

Permite la combinación con una amplia gama de platos sencillos como pescados al vapor o a la plancha, acompañados de salsas a base de cítricos y hierbas, como perejil, estragón y albahaca.



Nota de prueba:

Color: amarillo pálido.

Aroma: Aromas vegetal y mineral con toque de fruta tropical.

Sabor: Buen volumen de boca. Final agradable y persistente con matices cítricos y minerales

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.

== PORTUGAL ==

VINOS ROSADOS

**Vino Rosado Douro Valley
Cosecha 2016 Caves Santa
Marta (750 ml)**

Denominación: DOURO DOC

Región: Douro

Descripción del viñedo:

Castas: Touriga Franca

Datos analíticos:

Alcohol: 13% vol.

Total Acidez: 6,21 G/dm³

Acidez Volátil: 0,48 G/dm³

Azúcar Residual: 13 G/dm³

Total Dióxido Sulfúrico/ SO₂: 150
Mg/dm³

PH: 3,40

Vinificación:

Maceración de la película,
fermentación en bica abierta con
temperatura controlada.



Nota de prueba:

Color: granada cristalina.

Aroma: Afrutado con frutos rojos y fresas.

Sabor: Fresco y equilibrado.

Vino Rosado M.J. Freitas (750 ml y 5 L)

Región: Palmela, Península de Setúbal

Descripción del viñedo:

Casta: Castelão

Tipo de suelo Arenoso

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5% vol.

Enólogo: Jaime Quendera



Nota de prueba:

Color: salmón intenso

Vinificación:

Fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada.

Aroma: aromas afrutados.

Sabor: Agradable en boca, de final intenso y fresco.

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.

Vino Rosado Nana 2017 Quinta Da Lapa (750 ml)

Región: Tejo DOC

Descripción del viñedo:

Variedades de uvas: 50% Touriga Nacional, 50% Aragonés.

Tipo de suelo: Arcilloso-Calcáreo

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5% vol.

Acidez total: 4.53 g/l

PH: 3.34

Azúcar residual: 2.02 g/l

Vinificación:

Fermentación en toneles de acero inoxidable con control de temperatura.

Combina muy bien con la cocina India. También va bien con tempura y otros pescados o vegetales fritos.



Nota de prueba:

Color: salmón brillante

Aroma: Muy atractivos aromas a bayas rojas y grosellas.

Sabor: Frutal intenso. Con buena consistencia y una permanencia fresca y placentera en el paladar después de probar.

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.

Premios (cosechas anteriores incluidas):

16 Puntos y Mejor Compra - Vinhos Grandes Escolhas Magazine

PORTUGAL

VINHOS VERDES

Vino Verde Blanco Alvarinho Via Latina (750 ml)

Región: Agrela, Santo Tirso.
Región de Vinho Verde DOC
Subregión: Monção y Melgaço.

Descripción del viñedo:

Castas: Alvarinho 100%
Vendimia: 2017
Suelo: Principalmente granítico.

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5 % vol
Acidez total: 4.5-7.0 gr/l
Acidez volátil: <0.8 gr/l
Azúcar residual (g/l): 3-5
Total Dióxido Sulfúrico / SO: <200 mg/L
Presión (Baumé): < .5 bar

Vinificación:

Envejecimiento: Joven en cubas de acero
Ideal para acompañar comida de mar, aperitivos y platos ligeros.
Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.
Longevidad: hasta 3 años después de la cosecha.

Nota de prueba:

Color: cítrico con destellos paja.
Aroma: Frutos cítricos, durazno, frutas tropicales (mango, fruta de la pasión) y muy floral.
Sabor: fresco, completamente acorpadado, buena acidez, mineralidad, complejo, elegante, bien balanceado. Sabor cítrico y tropical.



Premios y Distinciones:

Medalla de plata – IWC – International Wine Challenge 2018, London.
Verde Honra – Competition Os Melhores Vinhos Verdes 2018 RVV-Portugal
Medalla de oro – Portugal Wine Trophy 2017
Mejor Compra – Revista de Vinhos 2016, Portugal.
Medalla de oro – Asia Wine Trophy 2015 Korea.
Medalla de oro – Portugal Wine Trophy 2015
Lo mejor del Vinho Verde – Competition Os Melhores Vinhos Verdes 2014- CVRVV-Portugal
Medalla de oro – Portugal Wine Trophy 2014
Medalla de oro – International Wine Challenge 2013
Trophy Award – International Wine Challenge 2013
Medalla de oro – Baccus 2012. Concurso Internacional de Vinhos.
Lo mejor del Vinho Verde - Competition Os Melhores Vinhos Verdes 2014- CVRVV-Portugal
Medalla de plata – International Wine Challenge 2012

Vino Verde Blanco Via Latina (750 ml)

Región: Agrela, Santo Tirso.
Región de Vinho Verde DOC
Subregión: Cávado y Sousa.

Descripción del viñedo:

Castas: Arinto (30%), Loureiro (40%) y Trajadura (30%).

Datos analíticos:

Alcohol: 11 % vol
Acidez total: 5.4-7.0 gr/l
Acidez volátil: <0.8 gr/l
Azúcar residual (g/l): 10-12 g/l
Total Dióxido Sulfúrico / SO: < 250 mg/L

Vinificación:

Envejecimiento: Joven en cubas de acero.

Ideal para acompañar comida de mar, aperitivos y platos ligeros.

Se recomienda servirse a 7 – 9 oC.

Longevidad: hasta 1 año y medio de la cosecha.



Nota de prueba:

Color: cítrico.

Aroma: Frutos cítricos, manzanas verdes y pera.

Sabor: Fresco, chispeante, buena acidez y balance. Bien afrutado, con sabores a manzanas verdes, pera y frutos cítricos.

Premios y Distinciones:

Asia Wine Trophy 2015 Korea con medalla de oro

Portugal Wine Trophy 2015 y 2014 con medalla de oro

SAKURA Wine Competition 2014 Japan con medalla de oro

International Wine Challenge 2014 y 2013 con medalla de bronce

Wine Master Challenge 2013 con medalla de plata

Entre otros

Vino Verde Rosado Via Latina (750 ml)

Región: Agrela, Santo Tirso.
Región de Vinho Verde DOC
Subregión: Sousa.

Descripción del viñedo:

Castas: Espadeiro 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 10 % vol
Acidez total: 5.4-7.0 gr/l
Acidez volátil: <0.8 gr/l
Azúcar residual (g/l): 13-15
Presión (Baumé): < 1 bar

Vinificación:

Envejecimiento: Joven en cubas de acero

Ideal para acompañar comida de mar, aperitivos y platos ligeros. Para toda ocasión.
Se recomienda servirse a 8-10 oC.

Longevidad: hasta 1 año y medio de la cosecha.



Nota de prueba:

Color: Rosado con destellos naranjas.

Aroma: Uvas y fresas

Sabor: fresco, delicada acidez y suave toque de fresas. Afrutado, elegante y con un final excelente.

== PORTUGAL ==
VINO AZUL

Bebida Aromatizada a base de Vino Azul CASAL MENDE BLUE (750 ml)

Región: Península de Setúbal
DOC

Descripción del viñedo:

Clima: Mediterráneo

Castas: Azal, Arinto y Fernando
Pires

Datos analíticos:

Alcohol: 10% vol

Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 137
mg/l

Acidez total: 6.7 gr/l (ácido
tartárico)

Azúcar residual (g/l): 17.5

PH: 3.00

Vinificación:

Vinificación tradicional para vinos
blancos.

Esta bebida es creada con el vino
blanco cosecha 2015, afrutado,
fresco y con acidez equilibrada.



Nota de prueba:

Color: Azul Celeste.

Aroma: Muy expresivo en la nariz con aromas
afrutados.

Sabor: Ligeramente acidulado con una
frescura y con un final suavemente dulce.
Ligeramente mineralizado.

Ideal para beberse solo o acompañando
mariscos, carnes blancas, saladas ligeras o
pastas.
Se recomienda servirse a 8 - 10 oC.



Vino Frisante Gasificado Tinto Casa de Sarmento (750 ml)

Frisante Gasificado

Región: Bairrada DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Arcilla-Calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Baga, Trincadeira y
Touriga Nacional

Datos analíticos:

Alcohol: 12.5% vol

Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 125
mg/l

Acidez total: 5.5 gr/l (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0.7 gr/l(ácido
acético)

Azúcar (g/l): ≤12

PH: 3.5

Vinificación:

Aplastamiento de las uvas con
desgajamiento total, seguido de
una maceración en frío.
Fermentación en depósitos de
acero inoxidable a temperatura
de 24 a 27 oC durante 8 días.



Nota de prueba:

Color: Granada.

Aroma: Muy expresivo en la nariz con aromas
afrutados.

Sabor: Su expresión aromática se encuentra
muy intensa y estructurada en el paladar.
Ligeramente azucarado con buena acidez que
equilibra en su conjunto.

Ligeramente gasificado.

Ideal para acompañar platos con carne a la
parrilla.

Se recomienda servirse a 5 oC.

Vino Frisante Gasificado Blanco Casa de Sarmiento (750 ml)

Frisante Gasificado

Región: Bairrada DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Arcilla-Calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Chardonnay, Moscatel y

Maria Gomes

Datos analíticos:

Alcohol: 12% vol

Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 165
mg/l

Acidez total: 7 gr/l (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0.50gr/l(ácido
acético)

Azúcar (g/l): ≤ 12

PH: 3.3

Vinificación:

Desgajamiento total, seguido de una maceración en frío durante 6 a 8 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 14 oC durante 8 días.



Nota de prueba:

Color: Cítrico con tonos dorados

Aroma: Muy fresco y vivo su aroma, lleno de fruta, muy atractivo con su clásico toque dulcificado del Moscatel.

Sabor: Su dulzura en el paladar es muy ligera, compensada con la buena acidez que equilibra en su conjunto. Su final en el paladar es largo y de gran riqueza de sabores.

Ligeramente gasificado.

Ideal para acompañar platos con peces y carnes a la parrilla. Se recomienda servirse a 5 oC.

Vino Frisante Gasificado Rosado Casa de Sarmiento (750 ml)

Frisante Gasificado

Región: Bairrada DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Arcilla-Calcárea

Clima: Mediterráneo

Castas: Pinot Noir y Baga

Datos analíticos:

Alcohol: 12% vol

Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 150
mg/l

Acidez total: 6.5 gr/l (ácido
tartárico)

Acidez volátil: 0.60 gr/l(ácido
acético)

Azúcar (g/l): ≤ 12

PH: 3.3

Vinificación:

Desgajamiento total, seguido de un prensado suave. Fermentación del vino limpio en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 15 oC.



Nota de prueba:

Color: Rosado con tonalidades salmón, limpio y brillante.

Aroma: Afrutado, fresco y joven.

Sabor: En el paladar bien formado, equilibrado, con buena acidez y alguna dulzura en su conjunto.

Ligeramente gasificado.

Ideal para acompañar platos con peces y mariscos o simplemente como aperitivo. Se recomienda servirse a 5 oC.



Vino Oporto Blanco Caves Santa Marta(750 ml)

Región: Douro DOC
Descripción del viñedo:
Castas: Malvasia Fina,
Fernão Pires y Arinto.

Datos analíticos:

Alcohol: 19% vol.
Total Acidez: 3,2 G/dm³
Acidez Volátil: 0,20 G/dm³
Azúcar Residual: 107 G/dm³
Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 90
Mg/dm³
PH: 3,51
Presión(Baumé): 3,1

Vinificación:

En cubas de acero inoxidable con
bombeo programado.

Estadía breve en madera.

Envejecimiento en las botellas en
cava.



Nota de prueba:

Color: Paja claro

Aroma: Caliente y aterciopelado.

Sabor: Redondo, lleno de aroma en el paladar.

Vino Oporto Rosado Caves Santa Marta (750 ml)

Denominación: DOURO DOC

Región: Douro

Descripción del viñedo:

Castas: Touriga Franca

Datos analíticos:

Alcohol: 19% vol.

Total Acidez: 4,80 G/dm³

Acidez Volátil: 0,19 G/dm³

Azúcar Residual: 102 G/dm³

Total Dióxido Sulfúrico/SO₂: 80
Mg/dm³

PH: 3,37

Presión (Baumé): 3,1



Nota de prueba:

Vinificación:

Con maceraciones cortas.

Envejecimiento en las botellas en
cavas

Color: Granada cristalina.

Aroma: Frutos rojos

Complejo y rico

Vino Oporto 10 años Adega Vila Real (750 ml)

Región: Douro DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Tradicionales de Douro para la producción de vino de Porto

Datos analíticos:

Alcohol: 19%

pH: 3.66

Acidez Total: 4.16 g/dm³

Azúcares Totales: 107 g/dm³



Nota de prueba:

Vinificación:

Vendimia manual.

Vinificación clásica de vinos de Porto, con interrupción de fermentación al agregar aguardiente vínica.

Estadía de 12 años en barriles de roble.

Vino de excelente calidad, elegancia, vivo e intenso.

Color: Ámbar dorado.

Aroma: fino y de gran complejidad debido a su envejecimiento en madera, con notas de frutos secos, caramelo y especias.

Sabor: suave, con notas de frutos secos, caramelo y especias.

Ideal como aperitivo fresco, excelente como digestivo para acompañar chocolate blanco, pasteles de frutos secos o cristalizados.

Servir ligeramente fresco cerca de 15 o C.

Vino Oporto Tawny Adega Vila Real (750 ml)

Región: Douro DOC

Descripción del viñedo:

Castas: Tradicionales de Douro
para la producción de vino de
Porto

Datos analíticos:

Alcohol: 19%

pH: 3.54

Acidez Total: 4.0 g/dm³

Azúcares Totales: 101 g/dm³

Vinificación:

Vendimia manual.

Vinificación clásica de vinos de
Porto, con interrupción de
fermentación al agregar
aguardiente vínica.

Estadía de 6 años en barriles de
roble.



Nota de prueba:

Vino de Porto de calidad superior elegante,
resultante de un equilibrio de fruta madura.

Color: Dorado con tonalidades de ladrillo.

Aroma: fino y de gran complejidad debido a
su envejecimiento en madera, con notas de
frutos secos, caramelo y especias.

Sabor: : intenso y complejo.

Ideal como digestivo y para acompañar la
dulcería tradicional basada en huevos y
almendra.

Se recomienda servirse a 15 oC.

Vino Oporto LBV Quinta do Passadouro (750 ml)

Denominación: PORTO DOC, SUB-REGION CIMA-CORGO, VALLE DEL RIO PINHÃO

Descripción del viñedo:

Edad: 30 años

Altitud: 100 a 350 mts

Suelo: Xisto

Rendimiento: 20 hl/ha

Castas: Mistura tradicional de castas do Douro

Datos analíticos:

Alcohol: 19.50% vol PH: 3.84

Acidez total: 4.32 gr/l (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0.19 gr/l (ácido acético)

So2 Total 98.0 mg/l

Grado Baumé: 3.9

Vinificación:

Vendimia: Hecha a mano en la cuarta semana de septiembre en cajas de 20 kg

Sistema de Plantación: Viña tradicional con muros de xisto

Después de una selección de uvas hecha a mano, la fermentación se realiza en cubas-lagares de granito con el tradicional pisado a pie.

El estadía ocurre durante 4 años en viejos toneles de gran dimensión.



Nota de prueba:

Color: Ruby muy cerrado.

Aroma: de gran intensidad y complejidad con notas de mermelada de grosella negra y especias.

Sabor: es rico, lleno de sabores y soportado por una estructura que permite una evolución en la botella. Con final largo.

Por el hecho de ser embotellado sin cualquier estabilización y filtración es natural que cree un depósito al pasar del tiempo. Aconsejable decantar con la edad.

Vino Oporto Ruby Reserva Quinta do Passadouro (750 ml)

Denominación: PORTO DOC, SUB-
REGION CIMA-CORGÓ, VALLE
DEL RIO PINHÃO.

Descripción del viñedo:

Altitud: 100 a 350 mts

Suelo: Xisto

Rendimiento: 25 hl/ha

Castas: Touriga Nacional, Touriga
Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão,
Tinta Amarela, otras

Datos analíticos:

Alcohol: 19.50% vol

PH: 3.64

Acidez total: 4.62 gr/l

Acidez volátil: 0.41 gr/l

Azúcar residual: 99.7 g/L

So2 Total 102.0 mg/L

Grado Baumé: 3.8

Vinificación:

Sistema de Plantación: Viña
tradicional con muros de xisto,
terrazas y viñedo vertical

Vendimia: Septiembre-Octubre
hecha a mano en cajas de 20 kg

Después de una selección de uvas
hecha a mano, pisado con pie en
lagares de granito en contacto
con los gajos, 7 días de
maceración con temperatura.

Envejecimiento durante 36 a 48
meses en grandes barriles de
madera portuguesa.



Nota de prueba:

Color: Ruby

Aroma: muy atractivo y complejo con notas de
frutos rojos y especias.

Sabor: muestra una gran oporto elegante con
taninos muy finos y textura a seda.

Es largo y suave su final en la boca.

Vino Oporto Tawny POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC
Subregión: Sabrosa; Murça (Cima Corgo)

Descripción del viñedo:

Variedades de uva: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
Tipo de suelo: Esquisto

Datos analíticos:

Alcohol: 19.38% vol
PH: 3.56
Acidez total: 3.50 g/L como ácido tartárico
Azúcar residual: 103 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con maceración prolongada, detenida por la adición de brandy.

Madura en cubas de madera de forma por 3 años, seguida de la mezcla de varios vinos de Oporto de diferentes cosechas.

Debería ser servido a temperatura ambiente (18°C) como un vino de postres o ligeramente enfriado. como aperitivo , con queso, nueces y frutas secas, postres o dulces.



Nota de prueba:

Color: Ámbar medio

Aroma: Combina la frutuosidad de los vinos jóvenes con aterciopelado y los sabores leñosos de los vinos viejos

Sabor: Suave, ligero y bien balanceado.

Vino Oporto Tawny 20 años POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC
Subregión: Tabuaço; Ervedosa do
Douro (Cima Corgo); Numão
(Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Variedades de uva: Touriga
Nacional, Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.
Tipo de suelo: Esquisto

Datos analíticos:

Alcohol: 20.13% vol.
Azúcar residual: 131.00 g/l
Acidez total: 4.54 g/l como ácido
tartárico
pH: 3.29

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento de 20 años
en barricas de roble. .

Excelente vino digestivo, debería
ser servido a temperatura
ambiente (18°C) o ligeramente
enfriado.

Espléndido con quesos, dulces,
nueces, postres ligeros y pasteles.



Nota de prueba:

Color: Paja

Aroma: Elegantes y delicados aromas de frutas
secas.

Sabor: Refinado y armonioso, con un final
duradero

Vino Oporto Tawny 30 años POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC

Subregión: Tabuaço; Ervedosa do
Douro (Cima Corgo); Numão
(Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Variedades de uva: Touriga
Nacional, Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão.

Tipo de suelo: Esquistos

Datos analíticos:

Alcohol: 20.29% vol

PH: 3.39

Acidez total: 4.94 g/L como ácido
tartárico

Azúcar residual: 113 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento de 30 años
en barricas de roble. .

Excelente vino digestivo, debería
ser servido a temperatura
ambiente (18°C) o ligeramente
enfriado.

Esléndido con quesos, dulces,
nueces, postres ligeros y pasteles.



Nota de prueba:

Color: Paja

Aroma: Intenso y concentrado con sabores de
miel y frutas secas.

Sabor: Concentrado y suave, mostrando un
buen balance entre dulzor y la acidez
típicamente asociada con Tawnies añejados.
Un vino envolvente con un final duradero.

Vino Oporto Tawny 40 años POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC
Subregión: Tabuaço; Ervedosa do
Douro (Cima Corgo); Numão
(Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Variedades de uva: Touriga
Nacional, Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
Tipo de suelo: Esquistos

Datos analíticos:

Alcohol: 20.34% vol
PH: 3.45
Acidez total: 5.04 g/L como ácido
tartárico
Azúcar residual: 110.40 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento de 40 años
en barricas de roble.

Excelente vino digestivo, debería
ser servido a temperatura
ambiente (18°C) o ligeramente
enfriado.

Excelente vino para postres, es el
final perfecto para una comida
gourmet.



Nota de prueba:

Color: Ámber con tonalidades verdosas.

Aroma: Intensos aromas a frutas secas y
sabores ahumados refinados.

Sabor: Redondo y denso en la boca, rico en
frutas secas, con un final magnífico y
duradero.

Vino Oporto Tawny Colheita 1992 POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC

Subregión: Tabuaço; Ervedosa do
Douro (Cima Corgo); Numão
(Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto
Cão

Datos analíticos:

Alcohol: 20.17% vol

PH: 3.33

Acidez total: 5.02 g/L como ácido
tartárico

Azúcar residual: 124 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento por un
periodo de no menos de 7 años en
barricas de roble. Durante su
maduración el vino se dulcifica
por oxidación.

Excelente vino digestivo, debería
ser servido a temperatura
ambiente (18°C) o ligeramente
enfriado.

Espléndido con quesos , dulces,
nueces, postres ligeros y pasteles



Nota de prueba:

Color: Ámbar con matices cafés.

Aroma: Sabores leñosos, con notas de frutas
secas y un ligero toque de humo.

Sabor: Completo y envolvente, confirmando
los olores percibidos. Una persistencia muy
placentera.

Vino Oporto Tawny Colheita 1995 POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC

Subregión: Tabuaço; Ervedosa do
Douro (Cima Corgo); Numão
(Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto
Cão

Datos analíticos:

Alcohol: 20.49% vol

PH: 3.38

Acidez total: 4.58 g/L como ácido
tartárico

Azúcar residual: 115.80 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento por un
periodo de no menos de 7 años
en barricas de roble. Durante su
maduración el vino se dulcifica
por oxidación.

Excelente vino digestivo, debería
ser servido a temperatura
ambiente (18°C) o ligeramente
enfriado.

Espléndido con quesos , dulces,
nueces, postres ligeros y pasteles.



Nota de prueba:

Color: Ámbar medio.

Aroma: Vainilla con esencia de frutas secas

Sabor: Completamente acorpadado con dulces
taninos. Final largo y armonioso.

Vino Oporto Vintage 2011 POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC

Subregión: Ervedosa do Douro
(Cima Corgo); Numão (Douro
Superior)

Descripción del viñedo:

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto
Cão

Datos analíticos:

Alcohol: 19.48% vol

PH: 3.79

Acidez total: 4.23 g/L como ácido
tartárico

Azúcar residual: 117 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con
maceración prolongada, detenida
por la adición de brandy.

Tiene un añejamiento en barricas
de roble

Excelente con queso azul o crema
de alta calidad, chocolates o
postres con bayas.



Nota de prueba:

Color: Rojo

Aroma: Sabores de bayas

Sabor: Completamente acorpadado, con taninos
elegantes y un expresivo y persistente final.

Vino Oporto Vintage 2013 POCAS (375 ml)

Región: Douro DOC

Subregión: Tabuaço; Ervedosa do Douro (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)

Descripción del viñedo:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

Datos analíticos:

Alcohol: 20.03% vol

PH: 3.70

Acidez total: 3.48 g/L como ácido tartárico

Azúcar residual: 112 g/L

Vinificación:

Fermentación controlada con maceración prolongada, detenida por la adición de brandy.

Madura en cubas de madera de forma estrictamente controlada.

Excelente con queso crema o azul de alta calidad, chocolates y postres de frutas de baya.



Nota de prueba:

Color: Rubí intenso.

Aroma: Gran intensidad aromática predominando olores florales con fruta madura y un poco de resina.

Sabor: Bien balanceada con fuertes taninos y una marcada acidez que provee frescura. Un sedoso y elegante vino, frutal y con un expresivo y persistente final.



**Vino Blanco Dulce
Moscatel Do Douro 10
años Adega Cooperativa
de Favaios (750 ml)**

Denominación: DOC

Región: Favaios, Douro

Descripción del viñedo:

Altitud: 450 a 580 m

Castas: Moscatel Galego 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 17.00% vol

PH: 3.30

Acidez total: 5.00 gr/l

Azúcar residual (g/l): 145

Vinificación:

Fermentación a temperatura controlada 23 a 25 oC durante 3 días, con intenso contacto con la piel (película). Es interrumpida al incorporar brandy, resultando un vino con altos niveles de alcohol y azúcar residual. El vino envejece en cubas y barriles de madera por varios años.

Después del envejecimiento, las mejores cosechas son seleccionadas para lograr la mejor mezcla, la cual en este caso es lograda por vinos de cosechas de 1989, 1996 y 2003 en diferentes proporciones, resultando un vino con un promedio de edad de alrededor de 10 años.



Nota de prueba:

Color: Cristalino con tonos dorados brillantes.

Aroma: Frutos secos, con aromas típicos de la casta como es la cáscara de naranja y mandarina.

Sabor: dulce y elegante con algo de acidez y un final en el paladar largo.

Longevidad: Puede conservar sus cualidades por muchos años después de abierto.

**Vino Blanco Dulce
Moscatel Roxo 5 años
Quinta da Bacalhõa (750
ml)**

Denominación: DOC
Región: Península de Setúbal
Azeitão

Descripción del viñedo:
Castas: Moscatel Roxo 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 19.00% vol
Azúcar residual (g/l): 186

Vinificación:

10 años en Barrica de Roble
Francés

Interrupción de la Fermentación
con whisky añejo y después
almacenado en bodega con
variaciones de temperatura a
través de los años



Nota de prueba:

Color: Fuerte concentración violeta.

Aroma: Atractivo aroma y complejidad, con profundas notas a frutos secos, chocolate y notas ahumadas.

Sabor: Larga persistencia en boca con una elegancia y con taninos bien logrados dan a este vino una maravillosa fuerza.

Ideal como aperitivo, digestivo y buen acompañante de postres.

Longevidad: Puede conservar sus cualidades por muchos años después de abierto.

**Vino Blanco Dulce
Moscatel Do Douro Adega
Cooperativa de Favaios
(750 ml)**

Denominación: DOC Moscatel do Douro

Región: Favaios, Douro

Descripción del viñedo:

Altitud: 450 a 580 m

Castas: Moscatel Galego 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 17.00% vol

PH: 3.45

Acidez total: 4.00 gr/l

Azúcar residual (g/l): 135

Vinificación:

Fermentación a temperatura controlada 23 a 25 oC durante 2 días, con intenso contacto con la piel (película). Es interrumpida al incorporar brandy, resultando un vino con altos niveles de alcohol y azúcar residual. Envejece mínimo tres años en cubas de acero inoxidable antes de ser embotellado.



Nota de prueba:

Color: Cristalino con un brillante color dorado.

Aroma: con notas de naranja y miel.

Sabor: Crema con miel y dulzura de la mermelada.

Se recomienda servir frío acompañando postres dulces.

Excelente compañía en momentos de placer.

Longevidad: Puede conservar sus cualidades por muchos años después de abierto.

PORTUGAL
ESPUMANTE

Espumante de Vino Verde Tinto Via Latina (750 ml)

Tipo: Bruto

Región: Agrela, Santo Tirso.

Región de Vinho Verde DOC

Subregión: Sousa

Descripción del viñedo:

Castas: Vinhão

Datos analíticos:

Alcohol: 11.5 % vol

Acidez total: 5.4-8.0 gr/l

Acidez volátil: <0.8 gr/l

Azúcar residual (g/l): 6-8

Total Dióxido Sulfúrico / SO: <
185 mg/L

PH: 3.0 – 3.5

Presión (Baumé): 4 -5.5 bar

Ideal para acompañar toda clase de platillos asados, a la parrilla u horneados. Para toda ocasión.

Se recomienda servirse a 10 - 12 oC.



Nota de prueba:

Color: entre granada y violeta. Presenta una mezcla suave y placentera de color.

Aroma: frutos rojos y fragancias florales

Sabor: Con único e inusual toque astringente. Totalmente acorpadado, balanceado e intenso toque a frutos rojos. Presenta un suave y placentero burbujeo.

Espumante de Vino Verde Blanco Via Latina (750 ml)

Tipo: Seco

Región: Agrela, Santo Tirso.

Región de Vinho Verde DOC

Subregión: Sousa

Descripción del viñedo:

Castas: Arinto (70%), Azal (20%),
Loureiro y Trajadura (10%)

Datos analíticos:

Alcohol: 11.5 % vol

Acidez total: 5.4-8.0 gr/l

Acidez volátil: <0.8 gr/l

Azúcar residual (g/l): 19-20

Total Dióxido Sulfúrico / SO: <250
mg/L

PH: 3.0 – 3.5

Presión (Baumé): 4 -5.5 bar

Vinificación:

Método Charmat.

Envejecimiento: Joven en cubas
de acero.



Nota de prueba:

Color: Cítrico

Aroma: Frutos cítricos, manzanas verdes y pera.

Sabor: Fresco, crujiente, buena acidez y equilibrio. Bien afrutado, manzanas verdes, pera y sabores a frutos cítricos. Ofrece un suave y placentero burbujeo.

Ideal para acompañar comida de mar, aperitivos, platos ligeros, postres y para toda ocasión.

Se recomienda servirse a 6 - 7 oC.

Premios y Distinciones:

Best Sparkling of the Year – OERN
Competition

Espumante de Vino Verde Rosado Via Latina (750 ml)

Tipo: Seco

Región: Agrela, Santo Tirso.

Región de Vinho Verde DOC

Subregión: Sousa

Descripción del viñedo:

Castas: Espadeiro

Datos analíticos:

Alcohol: 11.5 % vol

Acidez total: 5.4-8.0 gr/l

Acidez volátil: <0.8 gr/l

Azúcar residual (g/l): 25-28

Total Dióxido Sulfúrico / SO: <250 mg/L

PH: 3.0 – 3.5

Presión (Baumé): 4 -5.5 bar

Vinificación:

Método Charmat.

Envejecimiento: Joven en cubas de acero.



Nota de prueba:

Color: Rosa brillante

Aroma: a frutos cítricos (limón y lima) y frutos rojos (fresas y zarzamora).

Sabor: Ofrece un suave y placentero Burbujeo, vivaz y fresco.

Ideal para acompañar comida de mar, aperitivos, platos ligeros, postres y para toda ocasión.

Se recomienda servirse a 6 - 7 oC.

Premios y Distinciones:

VERDE ORO 2017 – Comisión de viticultura de la región de Vinos Verdes.

Sparkling Vino Espumante Blanco Adega de Favaios (750 ml)

Bruto

Región: Favaios, Douro DOC

Descripción del viñedo:

Altitud: 500 a 600m

Castas: Moscatel Galego

Datos analíticos:

Alcohol: 11.5 % vol

PH: 3.09

Acidez total: 5.42 gr/l

Acidez volátil: 0.33 gr/l

Azúcar total (g/l): 10,04

Vinificación:

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y entonces desgajadas, aplastadas y prensadas a baja presión en una prensa neumática. Fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de acero inoxidable durante 18 días a temperatura controlada de 16 oC.

Después de la primera fermentación, el vino base maduró hasta la segunda fermentación alcohólica, lo cual se lleva a cabo en tanque cerrado cerca de 18 días.



Nota de prueba:

Color: Cristalino con finas burbujas y una delicada y persistente cremura.

Aroma: marcados por la casta con notas florales refrescantes y placenteras.

Sabor: en el paladar es ligero y fresco con una vibrante, prolongada acidez y un final balanceado.

Las botellas deben ser guardadas en frío y en un lugar seco y sin luz para consumo inmediato.

Sparkling Vino Espumante Blanco Adega de Favaios (750 ml)

Región: Favaios, Douro DOC

Descripción del viñedo:

Suelo: Granítico

Altitud: 500 a 600m

Castas: Moscatel Galego

Datos analíticos:

Alcohol: 11.5 % vol

PH: 3.09

Acidez total: 5.42 gr/l

Acidez volátil: 0.33 gr/l

Azúcar total (g/l): 10,04

Presión: 5.14 bar

Vinificación:

Método Charmat en Cubas cerradas

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y entonces desgajadas, aplastadas y prensadas a baja presión en una prensa neumática. Fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de acero inoxidable durante 18 días a temperatura controlada de 16 oC.

Después de la primera fermentación, el vino base maduró hasta la segunda fermentación alcohólica, lo cual se lleva a cabo en tanque cerrado cerca de 18 días.



Nota de prueba:

Color: Cristalino con finas burbujas y una delicada y persistente cremura.

Aroma: Marcado por la casta con notas florales refrescantes y placenteras.

Sabor: es ligero y fresco con una vibrante, prolongada acidez y un final balanceado.

Las botellas deben ser guardadas en frío y en un lugar seco y sin luz para consumo inmediato.

Sparkling Vino Espumante Rosado Adega de Favaios (750 ml)

Región: Favaios, Douro DOC

Descripción del viñedo:

Altitud: 500 a 600m

Castas: Moscatel Galego Roja

Datos analíticos:

Alcohol: 12.45 % vol

PH: 3.21

Acidez total: 5.96 gr/l

Acidez volátil: 0.35 gr/l

Azúcar total (g/l): 35

Presión: 5.14 bar

Vinificación:

Las uvas Moscatel Galego Rojas son cuidadosamente seleccionadas y entonces desgajadas, aplastadas y prensadas y decantadas permaneciendo 72 horas en contacto pelicular. Fermentación alcohólica tiene lugar en cubas de acero inoxidable durante 15 a 18 días a temperatura controlada de 16 oC.

Después de la primera fermentación, el vino base permanece en contacto con borras finas durante 6 meses, y después su segunda fermentación alcohólica, lo cual se lleva acabo en tanque cerrado cerca de 18 días.



Nota de prueba:

Color: Cristalino con finas burbujas y una delicada y persistente cremura.

Aroma: Marcado por la casta con notas florales refrescantes y placenteras.

Sabor: es ligero y fresco con una vibrante, prolongada acidez y un final balanceado.

Las botellas deben ser guardadas en frío y en un lugar seco y sin luz para consumo inmediato.