



Catálogo de vinos 2025

Buscamos y ofrecemos vinos con historia, que son también parte de nuestra propia historia personal y familiar.

Cada botella que elegimos tiene un origen, un porqué y un significado, y nuestra misión es transmitir esa esencia a quienes confían en nosotros.





La excelencia de la Verdejo

Historia:

Bodega familiar en la DO Rueda que destaca por su pasión por la variedad Verdejo y su compromiso con la calidad, la innovación y la sostenibilidad. La historia comenzó con José Pariente, un viticultor artesanal, y ha evolucionado gracias a la visión de Victoria Pariente y sus hijos Martina e Ignacio, manteniendo un legado de respeto a la tierra y la tradición vinícola.



Vinos:

- Jose Pariente Verdejo
- Jose Pariente Sauvignón Blanc
- Victoria Rosado

Vinos Premium:

- Jose Pariente Cuvee Especial
- Las Fincas de José Pariente Fermentado en Barrica

Vinos de Finca:

- Finca Las Comas
- Finca La Medina

El icono de la bodega:

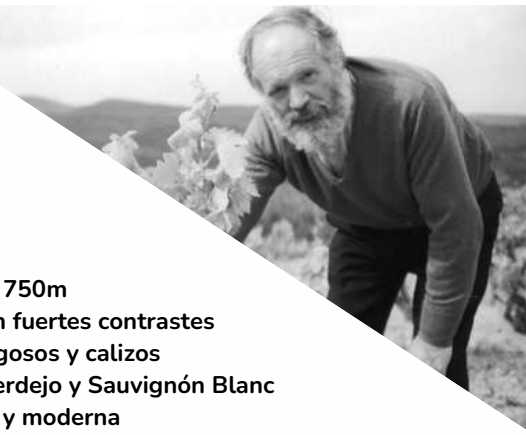
- Jose Pariente 25 años

Vino dulce:

- Apasionado de Jose Pariente

Datos:

- Altitud media Viñedo 750m
- Clima Continental con fuertes contrastes
- Suelos pobres, pedregosos y calizos
- Variedad principal: Verdejo y Sauvignón Blanc
- Bodega vanguardista y moderna
- Inversiones muy fuertes en I+D+I con la universidad complutense de Madrid





Vinos de paraje: El paisaje hecho vino

Historia:

Bodega que apuesta por la viticultura sostenible y el concepto de vinos de paraje, fundada por los hermanos, Martina e Ignacio Prieto Pariente. Se dedican a rescatar viñedos centenarios y producir vinos únicos que combinan frescura y complejidad. Su objetivo es expresar en sus vinos la identidad de cada parcela y para conseguirlo elaboran el vino de cada parcela a medida. Fermentaciones espontáneas, maceraciones largas, crianzas en diversos materiales (hormigón, madera, acero...)

Vinos:

- Viognier de Prieto Pariente (V.T. Castilla León)
- La Provincia (V.T. Castilla y León)

Vinos de paraje:

- O Chan godello (D.O. Bierzo)
- El Origen de Prieto Pariente (D.O. Cigales)
- Confines (D.O. Cebreros)

Los viñedos:

- Cabañas Raras (Bierzo). Viñedo en ladera de montaña a 607 metros de altitud, en el cerro Carrapito. Año 1986
- La Seca. Un pequeño viñedo de Viognier con un rendimiento de 4.400 kg/ha. Año 1999
- Mucientes y Pedrosa de Rey. Tres viñedos muy viejos de (1924, 1946 y 1956) rendimientos de 3000kg/ha y variedades Garnacha y Tempranillo.
- Cebreros y San Bartolomé de Pinares (Sierra de Gredos). A una altitud de 1.005 y 1059 metros. Plantados en 1922 y 1935 y un rendimiento inferior a 1800kg/ha



FINCA VILERMA

Un jardín
de viñedos

Historia:

Arsenio Paz, pionero en la recuperación de variedades autóctonas en el Ribeiro, transformó la finca "A Vilerma" en los años setenta en un referente de viticultura tradicional y profesional. En 2024, la familia Pariente tomó el relevo de su legado, con el compromiso de seguir valorando el terruño y posicionando los vinos de Ribeiro en el lugar que merecen.

Vinos:

- Finca Vilerma (D.O. Ribeiro)



La Finca:

- Finca A Vilerma. Naturaleza a raudales en un entorno único y excepcional para el cultivo de la vid, donde conviven 6 variedades de uvas autóctonas en bancales con 220m de desnivel. Año de recuperación 1977
- Variedades Principales: Treixadura, albariño, godello, loureira, lado y torrontés.



LUIS CAÑAS

Equilibrio, excelencia
y vinos que
enganchan.

Solo los mejores vinos se pueden hacer con las mejores uvas, y en Luis Cañas este principio es una obsesión. Sus viñedos, ubicados en el corazón de Rioja Alavesa, son cuidados con esmero y técnica. Cada uva pasa por un riguroso proceso de selección, asegurando que solo las de mayor calidad formen parte de sus vinos. Con viñas viejas en tierras únicas y barricas de roble seleccionadas, consiguen vinos que reflejan la dedicación y el mimo en cada detalle. Aquí, calidad e innovación van siempre de la mano.

Datos:

- Altitud Viñedo: Entre 450m y 700m
- Edad mínima: 30 años
- Clima Continental con influencia atlántica
- Suelos pobres, pedregosos y arcillo - calcáreos
- Variedad principal: Todas las tradicionales de la Rioja Alavesa (tempranillo, Mazuelo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasía) y otras muchas (Benedicto, Rojal, Cabernet Sauvignón...)

Vinos fundamentales:

- Luis Cañas Joven Maceración Carbónica
- Luis Cañas Crianza
- Luis Cañas Reserva

Vinos Premium:

- Luis Cañas Blanco Viñas Viejas
- Luis Cañas Reserva Selección Familia
- Luis Cañas Gran Reserva

Vinos de Finca:

- Finca El Palacio
- Ribagaitas
- Camino Leza
- Poyotos

El icono de la bodega:

- Hiru 3 racimos



AMAREN



Un homenaje de ensueño para hacer vinos que enamoran

Bodegas Amaren nace en honor a Ángeles, esposa de Luis Cañas, madre de Juan Luis y abuela de Jon Cañas (actual gerente de la bodega). Ubicada en Samaniego y rodeada de 65 hectareas de viñedo de entre 35 y 110 años.. Los vinos se elaboran en depósitos de hormigón, como se hacía en tiempos de Angeles. Depósitos de pequeña capacidad (15.000 L), totalmente restaurados con resina epoxi, y sistema de control de temperatura. El hormigón protege los vinos de los choques térmicos, permite una mayor extracción de la fruta, y una estabilización natural más respetuosa con el vino.

Vinos Premium:

- Amaren Blanco Fermentado en Barrica
- Amaren Selección de Viñedos
- Ángeles de Amaren

Vinos monovarietales: (ediciones limitadas)

- Amaren Malvasía
- Amaren Tempranillo Reserva
- Amaren Graciano
- Amaren Garnacha

Otros datos:

- Viñedo: Entre 35 y 110 años. Altitud entre 450m y 700m
- Variedades principales: Tempranillo, graciano, malvasía o garnacha, y otras muchas de investigación y recuperación.
- Sólo elaboran vinos de gamas premium y superiores
- Todas las labores se realizan a mano o con tracción animal
- Tienen una zona en la bodega para elaboraciones especiales, donde surgen vinos maravillosos, de edición limitada, de investigación y de colección.

Vinos de Finca: (ediciones limitadas)

- El Regollar
- Viña Chelus
- Carraquintana
- Cristo de Samaniego



DOMINIO DE CAIR



Un municipio singular, perfecto para hacer buenos vinos

Bodegas Dominio de Cair, nace desde la pasión por el viñedo de la Ribera del Duero por parte de Juan Luis Cañas. El Objetivo era conseguir viñas antiguas, algunas de edad centenaria con cepas viejas, parcas en producción, pero de carácter generoso para dar lo mejor de sí mismas en cada racimo. Y esto se hizo real en los terminos municipales de La Aguilera, Quintana del Pidio, y Moradillo de Roa. 120 hectáreas aproximadamente entre viñedo propio y controlado, una altitud de entre 820 y 950 metros sobre el nivel del mar, y tierras arcilloso-calcáreas, arenosas y gravas. Con esta base hacer buen vino es mucho más fácil y así lo demuestran la innumerable cantidad de premios y reconocimientos que tiene esta bodega desde sus inicios en el año 2008

Otros datos:

- Viñedo: Muy alto 820 - 950 metros
- Variedades principales: Tempranillo, Merlot
- Vendimias en cajas, doble mesa de selección
- Modernas instalaciones con tinas de roble y depósitos pequeños
- Proyecto recuperación de la variedad Palo Alto

Vinos Premium:

- Cair Albillo Mayor
- Cair Cuvee
- Cair Selección de la Aguilera
- Tierras de Cair

Vinos de Finca:

- Finca La Cruz del Pendón
- Las Matillas

El icono de la bodega:

- El Pendón de la Aguilera



LA TAPADA - GUITIAN



Dos hermanos
pioneros
y fieles a sus raíces

En 1985, M^a Carmen, Senen y Ramón emprendieron el proyecto de plantar un viñedo de godello en una finca familiar ubicada en el municipio de Rubiá de Valdeorras. Seleccionaron un clon muy antiguo, de origen prefiloxérico, y diez años más tarde construyeron el edificio de elaboración en la misma finca, consolidando el proyecto, aunque por el camino hubo que lamentar la pérdida de Ramón en un accidente de tráfico.

La finca cuenta con un total de 12 hectáreas, de las cuales 10 están dedicadas al cultivo de la variedad autóctona godello. El resto del terreno alberga la bodega y un bosque de castaños centenarios situado en la zona norte de la propiedad.

El viñedo está orientado al sur, con una pendiente que varía entre el 10 % y el 15 %. Las zonas más altas presentan suelos de pizarra, mientras que en las áreas más bajas predominan esquistos y pizarras silúricas, aportando una riqueza única a sus vinos.

Guitian es el pionero que marcó el camino del godello moderno, demostrando su potencial y el trabajo sobre lías para convertirse en uno de los grandes blancos de España.

Datos:

- Viñedo plantado en 1985
- Altitud: 500 metros (por encima de la media de la zona)
- Clima atlántico con influencia continental
- Variedad principal: Godello
- Enólogos: Pepe Hidalgo y Ana Martín

Vinos:

- Guitian Joven
- Guitian Sobre Lías
- Guitian Fermentado en Barrica



SANTIAGO ROMA



Albariño diseñado para disfrutar

Santiago Roma es el ejemplo perfecto de pasión y dedicación en cada botella. Fundada en 1997, esta bodega se propuso crear vinos únicos, combinando tradición y calidad. Desde una antigua casa de labranza reformada en pleno Valle del Salnés, gestionan 6 hectáreas propias y otras parcelas bajo control, cuidando cada detalle desde el viñedo hasta la botella.

Su proceso mezcla lo mejor de los métodos artesanales con tecnología moderna: uvas recogidas a mano, prensado en frío y fermentación natural con levaduras autóctonas.

Comprometidos con la sostenibilidad, utilizan productos respetuosos con el medio ambiente y fertilizantes naturales en sus viñedos. Todo bajo estrictos controles y trazabilidad, asegurando un vino de autor que es puro placer: goloso, fragante y con personalidad propia. Una auténtica joya de las Rías Baixas.

Trabajamos con Santiago Roma porque su vino es sinónimo de calidad y nunca defrauda. Es una opción que encanta tanto a expertos como a principiantes, perfecto para disfrutar y adaptarse a todos los paladares.

Otros datos:

- Sub-zona: D.O. Rías Baixas Valle del Salnés
- Viñedo: En su mayoría más de 40 años de edad
- Variedad: Albariño.
- Todas las labores se realizan a mano.
- Tienen una barrica ovoide de piedra granítica.



Vinos:

- Colleita de Martís
- Santiago Roma
- Santiago Roma Selección
- Pedranai



VIÑAS DEL VERO



Somontano, un paraíso plurivarietal

Fundada en 1986, la bodega ha sido pionera en la plantación de viñedos con variedades tradicionales e internacionales, creando vinos excepcionales.

En Barbastro, muy cerca de los pirineos, la diversidad de los diferentes tipos de suelos, microclimas y altitudes permite trabajar con una amplia gama de diferentes variedades de uva tintas como: Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir, Moristel, Parraleta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y también variedades blancas como: Chardonnay, Macabeo, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Alcañón.

En Viñas del Vero hacen vinos con una relación calidad- precio excelente.

Vinos plurivarietales:

- Viñas del Vero Macabeo-Chardonnay
- Viñas del Vero Rosado
- Viñas del Vero Tinto Roble
- Viñas del Vero Crianza

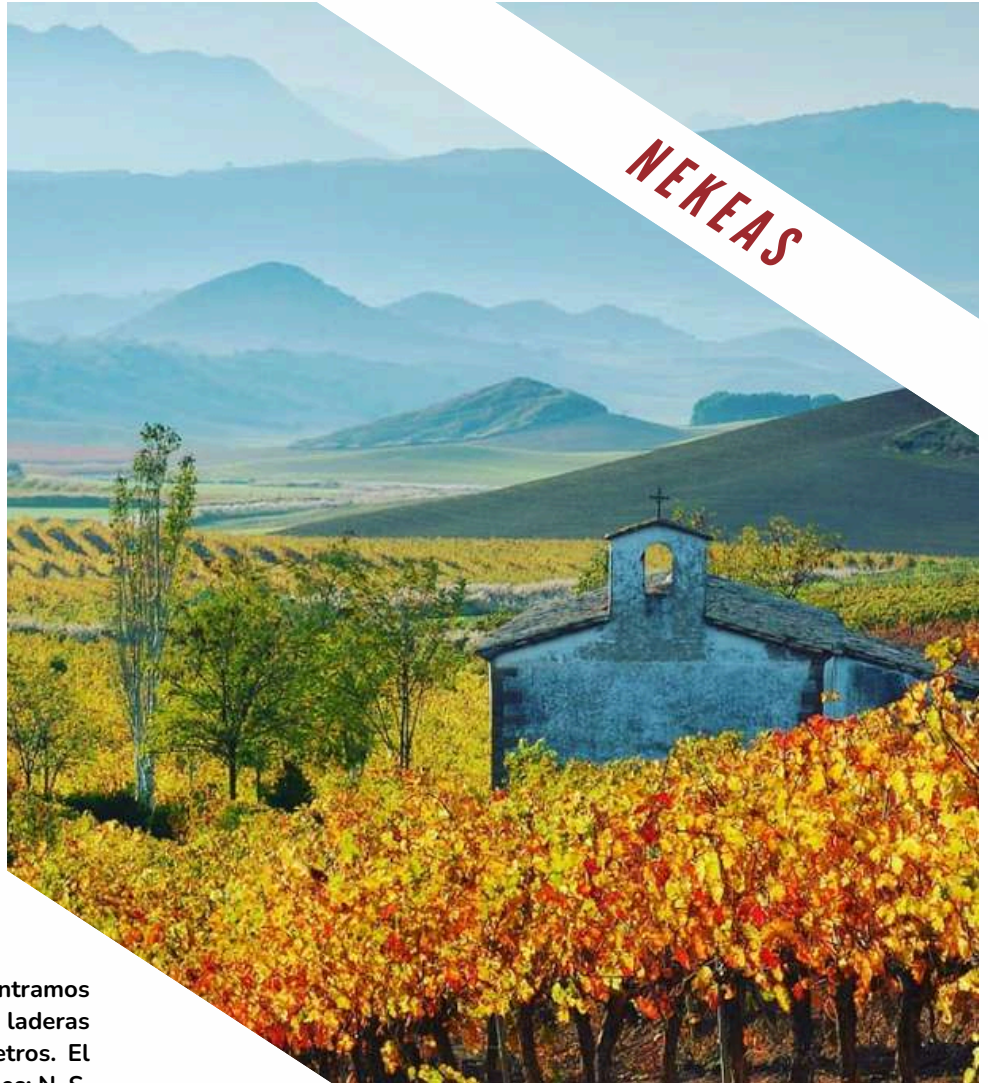
Especialidades:

- Viñas del Vero Chardonnay
- Viñas del Vero Gewürztraminer
- Violeta
- La Miranda de Secastilla

Las joyas de la bodega:

- Clarión
- Gran Vos
- Secastilla





NEKEAS

Olivos y Viñedos de montaña, El Valle de Añorbe

La orografía del valle es única. Nos encontramos ante un terreno complicado e irregular, con laderas empinadas y altitudes entre 450 y 700 metros. El valle cuenta con toda la gama de orientaciones: N, S, E, W, NE, NW, SE, SW. Esto proporciona una gran diversidad de afloramientos litológicos tanto en estructura como en arcillas rojas, blancas y pardas, terrenos pedregosos, etc.

Con estos datos consiguen elaborar vinos con maduraciones fenólicas perfectas fácilmente, y por eso sus vinos son especialmente ricos y a unos precios sorprendentemente contenidos.

Otros datos:

- D.O. Navarra
- El manejo del suelo se hace con cubierta vegetal viva. Lo cual es muy beneficioso para la fauna de la zona y para el viñedo.
- La cubierta vegetal viva promueve el aumento de la vida microbiana del suelo, manteniendo un suelo de calidad para el futuro.
- Tienen un rebaño de 800-1000 ovejas en la zona, que en otoño e invierno pastorean en el viñedo y durante todo el año en el olivar. Las ovejas se alimentan y abonan los campos de la bodega.
- Los restos de poda y el abono con estiércol ayudan a evitar el uso de los abonos minerales.

Los vinos que trabajamos:

- Nekeas Blanco Chardonnay
- Nekeas Chardonnay Allier
- Nekeas 25 vendimias (garnacha blanca)
- Nekeas Rosado
- Nekeas Tempranillo-Merlot
- El Chaparral de Vegasindoa

Y el aceite:

- Nekeas 100% Arbequina



ALVAREZ Y DIEZ



Historia viva de la D.O. Rueda

Fundada en 1941, la bodega Álvarez y Díez es una de las bodegas con más historia de la Denominación de Origen Rueda.

En los años 80 se convirtió en una de las bodegas con las instalaciones más modernas de la zona y en ella se hicieron importantes investigaciones de microbiología enológica.

Hoy en día, los hijos de Enrique de Benito mantienen este proyecto adaptándolo a las nuevas exigencias del mercado moderno.

Destacamos la excepcional relación calidad-precio, siempre manteniendo unos niveles de calidad muy sorprendentes y a unos precios, realmente buenos.

Otros datos:

- D.O. Rueda
- Todos los vinos que trabajamos con ellos son de vendimia nocturna y crianza sobre lías.
- Tienen algo más de 100 hectareas de viñedo propio, Cultivan principalmente Verdejo, Sauvignon Blanc y Viura. (unos 143 campos de futbol)
- Bodega dotada de avanzadas tecnologías. Capacidad de vendimiar en blanco por encima de los 2 millones de kg. (1,5 millones de botellas aproximadamente)
- Exportan a más de 15 países.

Los vinos que trabajamos:

- Mantel Blanco Verdejo
- Mantel Blanco Sauvignon Blanc
- Ermita Veracruz Verdejo





El homenaje de Victoria a Elías

Bodegas Elías Mora se fundó hace más de 25 años y destaca por ser pionera en la producción de vinos de alta calidad en la D.O. Toro, liderada por Victoria, una de las primeras enólogas en recuperar y preservar el legado de los antiguos viticultores de la región.

Sus viñedos, situados entre los ríos Duero y Hornija, se caracterizan por suelos de gravas en superficie y profundidad caliza, pobres en materia orgánica, ideales para la variedad autóctona Tinta de Toro. Este varietal, único por haber resistido la filoxera, proviene de viñas muy antiguas, lo que asegura una calidad excepcional en las uvas.

El cultivo tradicional en vaso, con bajas densidades de plantación y ausencia de riego, refleja la filosofía de la bodega: producir vinos de bajo rendimiento pero con una marcada expresión del terruño. Estas prácticas permiten que sus vinos capturen la esencia de un viñedo resiliente ante las condiciones extremas de sequía.

El resultado es una gama de vinos que combina historia, respeto por la tradición vitícola y un enfoque en la calidad.

Datos:

- Elías Mora era el antiguo propietario del viñedo.
- Viñedo prefiloxérico a más de 800 metros de altura.
- Tinta de Toro, perfectamente adaptada tras más de 2000 años implantada en la zona: nunca sufrió filoxera.
- Clima continental extremo.
- Las viñas viven literalmente entre piedras, suelos muy pobres y llenos de canchales.



Vinos fundamentales:

- Viñas Elías Mora
- Elías Mora Crianza

Vinos Premium e Icono:

- El Descarte
- Gran Elías Mora
- 2V Premium





El panadero que soñaba con hacer vino

José Alberto Calvo Casajús hace absolutamente todo el proceso de elaboración de sus vinos, el trabajo en el campo, la vendimia, las fermentaciones, las crianzas, la maloláctica, todo, absolutamente todo pasa por su mano y esto se nota en la calidad de cada trago de sus vinos.

Sus 20 hectareas de viñas son mayoritariamente tinta del país y superan los 50 años de edad. Están plantadas sobre terrenos franco-arenosos, protegidos del norte por pequeñas montañas de bosque de pinos y encinas.

Los trabajos tradicionales de poda, las peculiaridades del terreno y el microclima de la zona permiten alcanzar el equilibrio perfecto entre acidez, dulzor, graduación y sabor del fruto en el momento de la vendimia.

Son vinos deliciosos pensados para disfrutar sin límite.

Otros datos:

- Quintana del Pidio (Burgos) D.O. Ribera del Duero
- Viñedo: En su mayoría más de 50 años de edad
- Variedad: Tinta del país, aunque también tienen Cabernet Sauvignon, Merlot, Albillo Mayor...
- José Antonio pertenecía a una familia de tradición como panaderos, pero su abuelo tenía viñas y él dejó la tradición familiar para dedicarse a su sueño, hacer vinos en su propia bodega, con las viñas de su abuelo.

Vinos:

- Casajús Barrica
- Casajús Crianza
- Casajús Vendimia Seleccionada
- Casajús Albillo Mayor
- Casajús Finca Doña Len





En el corazón de
Laguardia, el vino sabe
mejor



Esta bodega tiene un único "secreto": 25 hectáreas de viñedos viejos en una de las mejores zonas vitivinícolas de España, en La Guardia.

Con esa materia prima, lo único que hay que hacer es seleccionar uvas sanas, controlar bien las fermentaciones, usar barricas de calidad para la crianza y embotellar. Y eso es, básicamente, lo que hacen aquí.

El resultado: vinos que encantan por su aroma a fruta fresca, sus notas tostadas, un equilibrio perfecto en boca, un final largo y, sobre todo, esa sensación de que la copa se te acaba antes de lo que te gustaría... ¡y necesitas otra!

Además, tienen una relación calidad-precio que merece un aplauso. 🍷

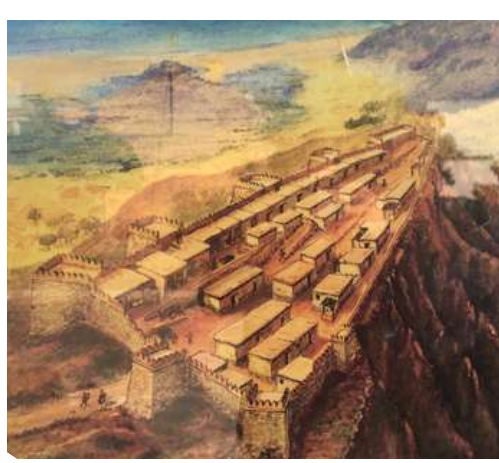
Otros datos:

- Variedades: En su mayoría tempranillo y graciano. Tienen viñas de 30, 40, 60 y 80 años de edad.
- Viñedo: Altura mínima 630 metros. Poda en vaso.
- Bodega familiar y pequeña que utiliza métodos tradicionales de laboreo y de elaboración del vino.

Vinos

- Fincas de Landaluce Crianza





Tierra de fenicios, el origen del vino en la Península Ibérica

Los fenicios introdujeron la vid en la península ibérica a través del Mediterráneo, hace miles de años. En el Alto de Benimaquia, (Denia), se encuentran unas excavaciones con un poblado y una de las bodegas más antiguas de Europa, estudios de carbono 14 datan en más de 2.600 años de antigüedad unas pepitas de uva allí encontradas.

Muchos años después pero a pocos kilómetros de allí, Enrique Mendoza, creó dos bodegas, una en Alfaz del Pí con 4,5 hectáreas de Moscatel de Alejandría y 1.400 barricas de roble y otra en la "Finca Chaconero", en Villena, con 80 hectáreas de Chardonnay, Monastrell, Syrah, Petit Verdot, Pinot Noir y Merlot.

Esta bodega honra una tradición milenaria en la zona y elabora sus vinos con un perfecto equilibrio entre tradición e innovación.

Los vinos:

- Enrique Mendoza Chardonnay
- Enrique Mendoza Chardonnay F.B.
- Moscatel de la Marina
- Enrique Mendoza Merlot-Monastrell
- Enrique Mendoza Petit Verdot
- Enrique Mendoza Pinot Noir
- Finca el Xaconero
- Finca Las Quebradas
- Finca El Estrecho
- Santa Rosa reserva



Datos:

- Dos bodegas en dos zonas muy distintas, una al nivel del mar y la otra en una zona de clima continental a 600 metros de altura.
- Año de plantación del viñedo 1979
- El Chaconero debe su nombre a que la lluvia encharcaba sus tierras en Enero.
- Clima: Veranos son cortos y secos, e inviernos largos y fríos, con precipitaciones bien distribuidas a lo largo del año, aunque más altas en primavera y otoño.
- La D.O. Alicante se creó en 1932, pero tiene más de 2.600 años de historia cultivando vid.





Viñedos al pie de la vía Augusta

En sus tierras ya labraban los romanos hace más de 2.000 años, son por tanto herederos de una tierra de tradición vitivinícola.

Celler Avgvstvs es una pequeña bodega familiar, ubicada en el corazón del Pendés, y vive rodeada de viñedos, al más puro estilo *château bordelés*. La elegancia y la meticulosidad han devenido sus señas de identidad.

Además es mundialmente famosa por la calidad de sus vinagres monovarietales y agridulces, que están elaborados a conciencia partiendo de magníficos vinos y con un complejo sistema de soleras que puede durar entre 3 y 20 años.

Otros datos:

- D.O. Pendés
- Bodega fundada hace 30 años.
- Su vino Augustus Chardonnay brilla con luz propia. Su historia se remonta ya a 25 años atrás. Desde entonces, ha ocupado siempre un merecido lugar en el podio de los grandes blancos españoles. Sea por su sugerente color dorado, por sus aromas refinados o por la sedosidad de su tacto, el Augustus Chardonnay es siempre un vino único con un discurso que se consolida año tras año.



El vino que trabajamos:

- Avgvstvs Chardonnay Fermentado en Barrica

Y los vinagres:

- Forum Chardonnay
- Forum Merlot
- Forum Cabernet Sauvignon





Agustí Torelló Mata: El padre del cava

Agustí Torelló Mata nace en Sant Sadurní d'Anoia en 1935, hijo de sastres y músicos. Comienza a trabajar a los 14 años y a los 18 años abre el primer laboratorio de análisis de vinos de Sant Sadurní. En 1960 se casa con Carmen Sibill Cardús, iniciando una vida que girará siempre alrededor del cava y que lo consolidará como uno de los mejores enólogos del país.

Hombre consagrado al Cava, en 1955 elabora sus primeras 500 botellas de cava, mientras asesora y dirige durante años importantes empresas del sector. En 1978 elabora su obra maestra: KRIPTA, reconocido como uno de los grandes espumosos del mundo.

Tienen un total de 150 parcelas en propiedad. Todas ellas de cultivo ecológico y vendimia a mano. Vinificado 100% en la propiedad.

Datos:

- Viñedo a una altitud de 550 metros de altura.
- Variedades: Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Trepat.
- Autores del único cava monovarietal Macabeo fermentado en barrica.
- ELABORADOR INTEGRAL: La certificación de la DO como ELABORADOR INTEGRAL garantiza que todos los vinos se vinifican en la bodega.
- CAVAS DE GUARDA SUPERIOR: Todos los cavas AGUSTÍ TORELLÓ MATA son de Guarda Superior: RESERVA con 3 años mínimo de crianza, y GRAN RESERVA con largas crianzas que van desde los 4 años hasta los 10 años para las grandes añadas.



Cavas:

- Agustí Torelló Brut Reserva
- Agustí Torelló Rosat Trepat
- Agustí Torelló Nature Gran Reserva
- Agustí Torelló Gran Reserva Barrica Macabeo
- Kripta





**BILLECART-SALMÓN
Y HOSTOMME**



*Más de 200 años
haciendo champagne, las
casualidades no existen.*

Billecart-Salmon es una de las casas de champagne más prestigiosas y reconocidas a nivel mundial. Con una historia que se remonta a 1818, esta bodega familiar ha mantenido un alto estándar de calidad y elegancia en cada una de sus cuvées.

Y por otro lado Hostomme tiene historia documentada desde la edad media, fue Louis-Denis Hostomme, nacido en 1783, el primer viticultor documentado de la familia, a partir de ahí pasaron años y generación tras generación fueron poco a poco haciendo la historia de Hostomme. La marca se registró en 1931 y hoy en día es una bodega de reconocido prestigio mundial.

Billecart - Salmón:

- A.O.C. Champagne
- Viñedos propios alrededor de Épernay (400 hectareas en 40 crus diferentes)
- Variedades: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Hostomme:

- A.O.C. Champagne
- Viñedos en Chouilly (viñedos Grand Cru)
- Variedades: Chardonnay de la Côte des Blancs
- Es una bodega de viticultores.

Champagne que trabajamos:

- Billecart-Salmón Brut Reserve
- Billecart-Salmón Rosé
- Hostomme Grand Cru Chouilly Reserva BdB



EL MARCO DE JEREZ



Soleras y Criaderas: arte en movimiento

El Marco de Jerez es un rincón único en el mundo del vino, donde historia y tradición se combinan para dar vida a algunos de los productos más especiales que existen.

Lo que hace mágico al Marco de Jerez son dos conceptos:

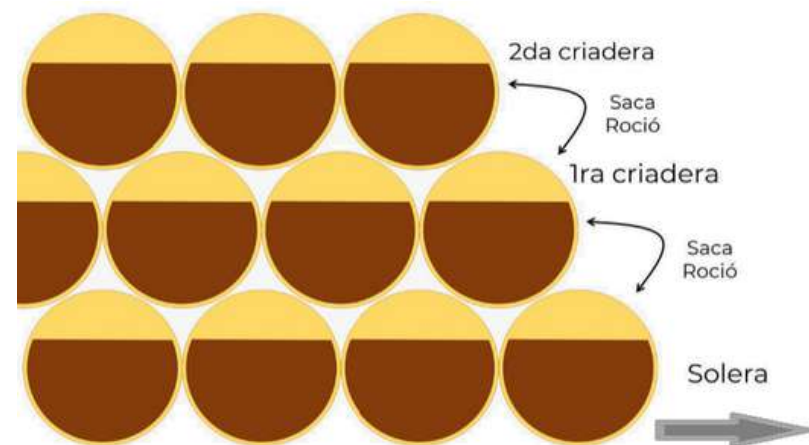
- La crianza biológica con su velo flor
- El sistema de crianza, conocido como "solera y criaderas".

Aquí, el tiempo y la maestría se unen para crear vinos complejos, elegantes y llenos de carácter.

Finos, manzanillas, olorosos, amontillados, palos cortados... esto es un espectáculo para los que amamos el mundo del vino y la gastronomía !!!

Otros datos:

- Los vinos se elaboran con una de las variedades más neutras que existen, La Palomino.
- El sistema de criaderas y soleras comenzó a desarrollarse en el siglo XVIII
- Es un sistema que permitió a las bodegas homogeneizar sus vinos y comercializarlos por todo el mundo, especialmente en el mercado Inglés y en las Américas.
- Trabajamos con dos bodegas. Gonzalez Byass (Jerez de la frontera) y Juan Piñero (San Lucar de Barrameda)
- La diferencia de los niveles de criaderas (de 3 a 8), la frecuencia de las sacas, la salinidad de la zona, los vientos de poniente o levante.... Son factores determinantes en la personalidad de cada vino.





Más de 100 años de Pedro Ximenez

La bodega inició sus pasos en 1844 en una pequeña bodega familiar en Aguilar de la Frontera, unas cuantas generaciones después en 1922 la familia adquirió y remodeló una antigua central eléctrica y se creó la marca Toro Albala.

Pasaron varias generaciones y llegamos al actual propietario, Antonio Sanchez, químico, enólogo y con una visión diferenciadora del mundo de los vinos generosos andaluces, ha sido un revolucionario desde los años sesenta. Tras formarse en la escuela francesa de Bordeaux, volvió a su tierra para dar un giro de calidad a los Pedro Ximenez de Montilla-Moriles, encontrando su valor, único y característico, en los vinos de añada.

Otros datos:

- D.O. Montilla - Moriles
- El clima de Córdoba es continental, seco y extremo.
- Además de vino, elaboran vinagres balsámicos de enorme calidad.
- Los vinos dulces se hacen con la uva Pedro Ximenez Pasificada al sol y prensada muy suavemente.
- La bodega tiene su propio museo arqueológico y su sala de catas está en una de las mayores bibliotecas de enología, alcohol y vino de España.
- Bodegas Toro Albala está considerada una de las 100 Bodegas de Oro españolas
- Es una empresa de culto al vino, que hace con mimo cada detalle y con autentica pasión por la historia.

Los vinagres:

- Vinagre Seco PX
- Vinagre Balsámico PX
- BIB 5 litros Vinagre

Los vinos dulces:

- Toro Albala Don PX
- Toro Albala PX Reserva
- Don PX Convento 1946
- BIB 5 litros Pedro Ximenez

El Fino y los generosos

- Fino Eléctrico de lagar
- Oloroso Marques de Poley
- Cream Marqués de Poley

