



Catálogo de Vino Español



CARIÑENA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



Duque De Medina

Vino Blanco Joven

Vino Tinto Joven

Vino Rosado Joven



750ml



375ml



187ml

Tipo: Vino Blanco

D. Origen: Cariñena.

Presentación:: 750, 375, 187 ml

Variedad utilizada: 100% macabeo.

Vendimia: primera semana de septiembre después de una cuidadosa selección de uvas.

Temperatura de servicio: entre 8º y 10º C.

Tipo: Vino Tinto

D. Origen: Cariñena

Presentación:: 750, 375, 187 ml

Variedad de Uva: 80% garnacha y 20% tempranillo

Vendimia: La segunda semana de Septiembre, después de un riguroso control del estado sanitario y de la maduración de dichas variedades.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

Tipo: Vino Rosado

D.Origen: Cariñena

Presentación:: 750, 375, 187 ml

Variedades: 100% Garnacha

Vendimia: Segunda semana de septiembre, tras una esmerada selección de uvas.

Temperatura de Servicio: 10ºC.



Vino Tinto Crianza
Castillo De Viñaral



Vino Tinto Gran Reserva
Barón De La Joyosa



Vino Tinto
Roque Colas de Autor



Tipo: Vino Tinto Crianza

D.Origen: Cariñena

Contenido: 750 ml

Variedades de Uva: Garnacha 60%, Tempranillo 20%, Cabernet 20%.

Vendimia: La segunda quincena de Septiembre.

Crianza: 6 meses en barrica de Roble.

Temperatura de servicio :
Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

Tipo: Vino Tinto Gran Reserva

D.Origen: Cariñena

Contenido: 750 ml

Variedades de Uvas: Garnacha 50%, Tempranillo 30%, Cariñena 20%

Vendimia: Finales de Septiembre.

Crianza: 24 meses en barrica de Roble.

Temperatura de Servicio: Entre los 16º y 18º C.

Tipo: Vino Tinto Ecológico de autor

D. Origen: Calatayud

Contenido: 750 ml

Variedad de Uva: Garnacha, Cabernet Sauvignon, tempranillo.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y americano de diferentes edades.

Temperatura de servicio :
Aproximadamente entre los 14º y 16º C.



Vino Tinto
Don Román



Vino Tinto Excellence 3F
Marqués de Tomares



Vino Tinto Crianza
Marqués de Tomares



Tipo: Vino Tinto

D.Origen: Rioja

Contenido: 750 ml

Varietades: 90% Tempranillo y 10% Graciano.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Crianza: 3 meses en bodega nueva de roble americano y 9 meses en botella.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

Tipo: Vino Tinto

D.Origen: Rioja

Contenido: 750 ml

Varietades: 90% Tempranillo y 10% mazuelo (Producciones máximas de 6.500 Kgs. por Hectárea).

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Crianza: 3 meses en bodega nueva de roble francés y 9 meses en botella.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

Tipo: Vino Tinto Crianza

D.Origen: Rioja

Contenido: 750 ml

Varietades: 90 % Tempranillo, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

Recolección: Vendimia manual con cestos.

Crianza: 1 año en bodega de roble americano y francés. Trasiego a los 6 meses, y 14 meses en botella.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

RIOJA



Vino Tinto Reserva
Marqués de Tomares



Vino Tinto
Gran Reserva
Marqués de Tomares



Tipo: Vino Tinto Reserva

D.Origen: Rioja

Contenido: 750 ml

Varietades: 85% Tempranillo,
5% Graciano y 10% Mazuelo.

Recolección: Vendimia manual
con cestos.

Crianza: 24 meses en barrica de
roble francés y roble
americano, con trasiegos cada 6
meses y un mínimo de 40 meses
en botella.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º
y 18º C.

Tipo: Vino Tinto Gran Reserva

D.Origen: Rioja

Contenido: 750 ml

Varietades: 90% Tempranillo,
graciano 7% y viura.

Recolección: Vendimia manual
con cestos.

Crianza: Crianza: 30 meses en
barrica nueva de roble
americano y un mínimo de 40
meses en botella.

Temperatura de servicio :

Aproximadamente entre los 16º
y 18º C.

RIOJA

Veganzones

Vino Blanco
Viejo Mundo Verdejo



Vino Tinto Viejo
Mundo Roble



Vino Tinto Viejo
Mundo Crianza



Tipo: Vino Blanco

D.Origen: Rueda

Contenido: 750 ml

Variedad de Uva: 100% Verdejo

Elaboración: Viñedos arenosos,
piedra aluvial.

Vendimia nocturna.

Temperatura de servicio: 8-

10°C.

Tipo: Vino Tinto Roble

D.Origen: Ribera del Duero

Contenido: 750 ml

Variedad utilizada: 100%
Tempranillo.

Crianza: 4 Meses mínimo en
barrica francesa y americana.

Temperatura de servicio: 15°C.

Tipo: Vino Tinto Crianza

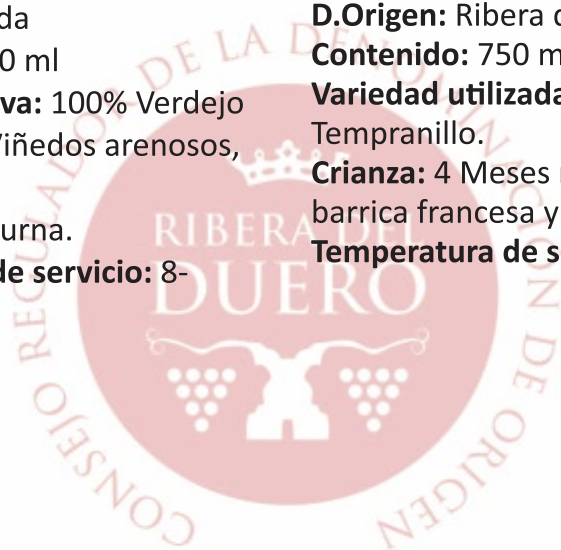
D.Origen: Ribera del Duero

Contenido: 750 ml

Variedad utilizada: 100%
tempranillo.

Crianza: 12 meses en barrica
francesa y americana, 20 días de
maceración.

Temperatura de servicio: 15°C.





Cava Brut
Don Román



Cava Brut
Don Román Rosado



Tipo: Vino Espumoso Brut

D.Origen: Cava

Contenido: 750 ml

Variedad de Uva: Xarello,
Macabeo, Parellada.

Temperatura de servicio : ideal
de consumo 6 a 8º C.

Tipo: Vino Espumoso Rosado Brut

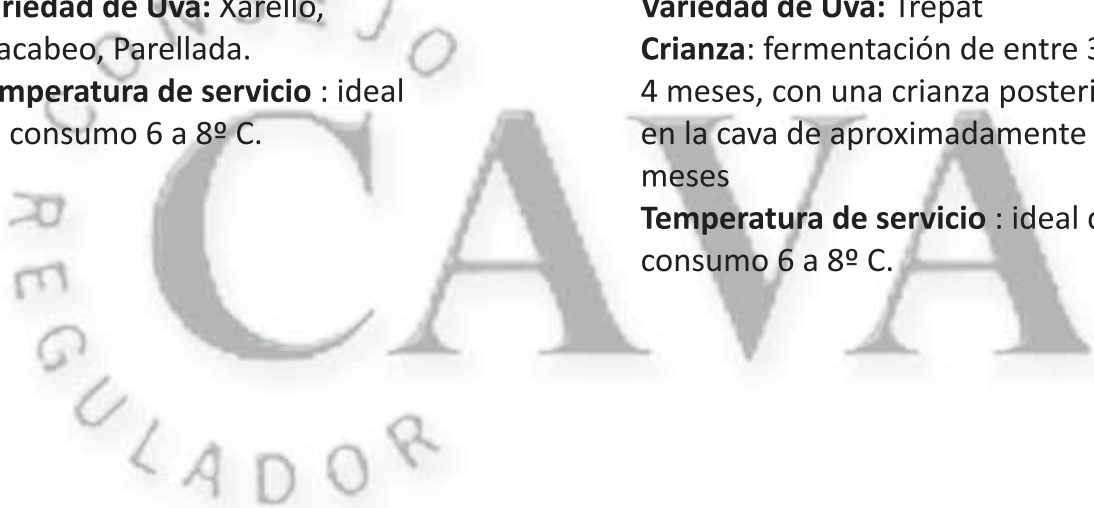
D.Origen: cava

Contenido: 750 ml

Variedad de Uva: Trepat

Crianza: fermentación de entre 3 y
4 meses, con una crianza posterior
en la cava de aproximadamente 33
meses

Temperatura de servicio : ideal de
consumo 6 a 8º C.



Pack por 4 Vinos

Duque De Medina 187 Ml



Tipo: Vino Tinto, Blanco y Rosado

D. Origen: Cariñena

Presentación: 4 unidades de 187 ml

Variedad de Uva: garnacha - tempranillo -macabeo

Vendimia: La segunda semana de Septiembre, después de un riguroso control del estado sanitario y de la maduración de dichas variedades.

Temperatura de servicio : Aproximadamente entre los 16º y 18º C.

Distribuidor Autorizado



Contacto:

 **312 258 8484**

  **laspaellasdeomar**
Catering/Cali - Colombia