

## bebidas



Código EAN: 8410657200012

**FINCA LAFUENTE VERDEJO 100% D.O. RUEDA****Tipo:** Blanco sin crianza.**Denominación de Origen (D.O.):** Rueda.**Variedad(es):** Verdejo.**Botella:** 75cl.**Embalaje:** 12 botellas por caja.**Valoración:** Un vino de Rueda como marcan los cánones, lleno de aromas afrutados a mango, piña, lichis, toques de hinojo y apuntes especiados de hollejo. Un vino cálido en boca con un buen peso de fruta y un final amargo.**Maridajes:** Aperitivos, pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.**Nota de Cata:**

- **Vista:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- **Nariz:** Aroma intenso, afrutado con notas de frutas tropicales, hinojo y cítricos.
- **Boca:** En boca es frutal y fresco, persistente con un toque de amargor, final característico de esta variedad.

**Envejecimiento:** Ninguno.**Vol %:** 12,5%.**Temperatura de servicio:** 6°C y 8°C.Dióxido de azufre  
y sulfitos



Código EAN: 8437002583057

**FINCA LAFUENTE ROSADO PRIETO PICUDO 100% D.O. TIERRA DE LEÓN**

**Tipo:** Rosado madreado.

**Denominación de Origen (D.O.):**

**Variedad(es):** Prieto picudo.

**Botella:** 75cl.

**Embalaje:** 12 botellas por caja.

**Valoración:**

**Maridajes:** Entrantes, aperitivos, arroces, platos no muy contundentes. Especialmente indicado para alterne y chateo.

**Nota de Cata:**

- **Vista:** Color fresa brillante, con burbuja fina de carbónico debido al madreo, abundante lágrima.
- **Nariz:** Intensidad alta, limpio con aromas primarios de las uvas, fresa, frutas rojas, y melocotón. Este es un aroma característico de la uva prieto picudo. Tonos dulces de almibar de peras y frutas tropicales. Bien elaborado.
- **Boca:** Entrada dulce, paso ácido, y post gusto amargo. Es un vino amplio y bien estructurado, nos deja en boca una sensación placentera, duradera y muy agradable que invita a seguir bebiendo.

**Envejecimiento:** Ninguno.

**Vol %:** 13%.

**Temperatura de servicio:** 6°C y 8°C.



Dióxido de azufre y sulfitos



Código EAN: 8436011430192

**FINCA LAFUENTE TINTO ROBLE D.O. RIBERA DUERO**

**Tipo:** Tinto.

**Denominación de Origen (D.O.):** Ribera Duero.

**Variedad(es):** 100% Tinta del país (tempranillo).

**Botella:** 75cl.

**Embalaje:** 12 botellas por caja.

**Valoración:** Vino explosivo en aromas y estructura. Es un de los vinos robles de la Ribera del Duero más sorprendentes de toda la denominación de origen. Gran trabajo de selección enológica.

**Maridajes:** Vino ideal para acompañar carnes, pescados azules y asados en especial cordero y todo tipo de arroces (rissotos, paellas) y quesos.

**Nota de Cata:**

- **Vista:** De color cereza oscuro con ribetes púrpura.
- **Nariz:** Aromas de frutos rojos con notas de fruta madura y madera tostada.
- **Boca:** En boca es fino, sedoso y final largo.

**Envejecimiento:** 4 meses en bodega de roble francés y americano.

**Vol %:** 14,5%.

**Temperatura de servicio:** 15°C y 18°C.



Dióxido de azufre y sulfitos



Código EAN: 8437002583057

**FINCA TRASLUZ TINTO CRIANZA D.O. RIOJA**

**Tipo:** Tinto.

**Denominación de Origen (D.O.):** Rioja.

**Variedad(es):** Tempranillo 100%.

**Botella:** 75cl y 1,5L.

**Embalaje:** 12 botellas de 75 cl y 6 botellas de 1,5L por caja.

**Valoración:** Vino de Rioja de corte moderno, muy adecuado para alterne y para acompañar comidas.

**Maridajes:** Vino ideal para acompañar carnes, legumbres, arroces, quesos semi curados y platos no muy especiados.

**Nota de Cata:**

- **Vista:** De color rojo cereza con tonos púrpura.
- **Nariz:** Nos ofrece un aroma intenso a fruta roja madura con notas de almíbar y lácteos con fondo especiado.
- **Boca:** Amable, estructurado y equilibrado, con una buena acidez perfectamente integrada.

**Envejecimiento:** 14 meses en barrica de roble francés y americano.

**Vol %:** 13%.

**Temperatura de servicio:** 15°C y 18°C.



Dióxido de azufre y sulfitos



Código EAN: 8423513004594

**GRAN MESTER TINTO JOVEN D.O. RIOJA**

**Tipo:** Tinto.

**Denominación de Origen (D.O.):** Rioja.

**Variedad(es):** Tempranillo 100%.

**Botella:** 75cl.

**Embalaje:** 12 botellas por caja.

**Valoración:** Despalillado joven, muy expresivo. Perfecto paso en boca. Maravilloso para barras.

**Maridajes:** Vino ideal para acompañar chuletas de cordero, lomo de cerdo, alubias, quesos poco curados y embutidos.

**Nota de Cata:**

- **Vista:** Color rojo violáceo.
- **Nariz:** Limpio y potente.
- **Boca:** Vino muy enérgico.

**Envejecimiento:** Vino joven sin envejecimiento en barrica.

**Vol %:** 14%.

**Temperatura de servicio:** 17°C.



Dióxido de azufre y sulfitos



Código EAN: 8423513004600

#### GRAN MESTER TINTO CRIANZA 2009 D.O. RIOJA

**Tipo:** Tinto.

**Denominación de Origen (D.O.):** Rioja.

**Variedad(es):** Tempranillo y garnacha.

**Botella:** 75cl.

**Embalaje:** 12 botellas por caja.

**Valoración:** Vino tinto crianza redondo clásico de Rioja. Amable y equilibrado. Ideal para chatear.

**Maridajes:** Vino ideal para acompañar carnes rojas, caza, embutidos y quesos curados.

**Nota de Cata:**

- **Vista:** De color rojo rubí-cereza, de capa media, evolucionando en oxidación a picota.
- **Nariz:** Aroma inicial de frutas rojas frescas, ligeros especiados y poco a poco muestra un aroma profundo, notas a sotobosque, especias dulces y la fruta se torna negra.
- **Boca:** Es fresco, con cuerpo medio, buena acidez, fruta roja ácida, taninos de gruta y madera bien integrados. Al instante la fruta se vuelve más madura y se notan levemente los taninos ganando peso en boca.

**Envejecimiento:** 12 meses en barrica y 6 meses en botella.

**Vol %:** 14%.

**Temperatura de servicio:** 16°C y 18°C.



Dióxido de azufre  
y sulfitos