

VINS I CAVES

D.O. Catalunya - 3, 4
D.O. Penedès - 4, 5
D.O. Empordà - 5
D.O. Costers del Segre - 5
D.O. Montsant - 6
D.O.Q. Priorat - 6
D.O.P. València - 6
D.O. Rueda - 7
D.O. Rías baixas - 7
D.O. Ribeiro - 7
D.O.P. Cariñena - 7
D.O. Somontano - 8
D.O. Navarra - 8
Vinos de la Tierra de Cádiz - 8
D.O. Ribera del Duero - 8
D.O.Ca. Rioja - 9, 10, 11
D.O. Valdepeñas - 11
D.O. La Mancha - 11
Lambrusco - 12
Internacional - 12
Escumós - 12, 13
Sekt - 13
Agulla - 13
Cava - 14, 15
Champagne - 15

Coneixes les Denominacions d'Origen?



La zona de producció integra a més de 340 municipis catalans, superposant a les zones de producció de les altres 10 denominacions d'origen reconegudes fins a la data a Catalunya.

Les varietats admeses per l'elaboració dels vins acollits a aquesta D.O. són quasi totes les reglamentàriament autoritzades a la Comunitat Autònoma catalana: 25 varietats: 13 blanques i 12 negres.



La capital vinícola i històrica d'aquesta comarca és Ribadavia, antiga ciutat rodejada per més de 3.000 hectàrees de vinyes situades a les valls dels anomenats rius i a les seves vessants més solejades.

Els vins blancs de la D.O. Ribeiro són elegants, frescos, lleugers, molt aromàtics i una mica àcids, el seu color és groc pàl·lid.

Els negres són vins de molta capa, d'un color vermell morat molt viu i notable acidesa.



El Penedès presta el seu nom a 27.000 hectàrees de vinyes que creixen entre Barcelona i Tarragona.

El clima d'influència mediterrània és molt variat i dóna al Penedès condicions privilegiades, que li permeten produir una ampla gamma de vins de gran finor i qualitat.

La Denominació d'Origen Penedès elabora vins blancs, frescos, afruïtats i aromàtics, de graduació moderada. Els negres són suaus i vellutats, complexos, elegants i de caràcter apreciable.



Ubicat a la Vall de l'Ebre té una extensió de 14.388 hectàrees. Tant la terra com el clima són d'una qualitat extraordinària ideals per al cultiu, a més de tenir diferents microclimes donant un ampli ventall de possibilitats.

Zona especialment dotada per a l'elaboració de vins negres i rosats així com de vins dolços naturals. La Garnatxa és la varietat més present a la zona, seguida de l'Ull de llebre.

És la única regió del món que dóna nom a una varietat de raïm.



Tocant a la frontera amb França es troba la Denominació d'origen Empordà -Costa Brava, amb prop de 2.500 hectàrees de vinya.

En aquesta regió la major popularitat és pels vins rosats, de gran personalitat i delicada aroma, frescos i moderats a la seva graduació alcohòlica, el famós "Vi Novell". Però també es produeixen vins dolços i generosos, i excel·lents negres que es consumeixen joves, afruïtats i lleugers.



El clima es caracteritza per comptar amb hiverns freds i estius calorosos amb canvis bruscos de temperatura.

Els vins elaborats presenten unes característiques molt peculiars; són de molt bona graduació, afruïtats i amb una acurada acidesa. Els rosats són de color brillant, delicades aromes i un sabor suau; i per últim els blancs ressalten sobre tot les qualitats del sabor afruïtat, frescor, acidesa i aromes.



Raimat, Artesa, Vall de Riu Corb i les Garrigues són les quatre zones lleidatanes que integren la Denominació d'Origen Costers del Segre.

Un total d'aproximadament 4.000 hectàrees de vinyes constitueixen la base productiva d'aquests vins singulars.

Predominen els negres potents, equilibrats i estructurats.

Els rosats són frescos i fruytosos.



Més de 11.500 hectàrees de la Denominació d'Origen s'assenten en tots tipus d'ecosistemes i situacions de cultiu.

Els vins de la D.O. Navarra ofereixen un ampli ventall de possibilitats: des dels famosos vins rosats fins als negres joves, des dels blancs de Chardonnay fins als grans negres de Criança i Reserva, sense oblidar els blancs dolços de moscatell.



La D.O. Montsant està integrada per 17 municipis de la província de Tarragona amb una superfície de 2.000 hectàrees, i el número de cellers supera els cinquanta.

Els vins més comuns són els negres, elaborats principalment a partir de les varietats tradicionals de la Garnatxa i Carinyena. Donen uns vins amb molt cos, aptes per a la criaça, són vins equilibrats i aromàtics.



El clima és continental, molt sec i ventós.

El vi negre és aromàtic, molt afruïtat i d'un color vermell molt viu a la seva joventut, i més suau, vellutat i amb gran riquesa en elegants sensacions en nas, que es posen de manifest al llarg de la seva evolució.

Típics de Ribera del Duero són els rosats, frescos, de color molt atractiu i una graduació alcohòlica moderada.



Priorat és artesania i tradició. Velles i robustes vinyes que creixen i neixen molt a l'interior de la província de Tarragona. Són unes 800 hectàrees.

El raïm negre Mazuela és la clau dels actuals Priorats, en proporció inferior també es cultiva la Garnatxa.

D'aquestes dues varietats sàviament barrejades, neixen vins negres de color granat, robustos, de sabor dens, ric i aroma molt intens.



Regió privilegiada per al cultiu del raïm i l'elaboració de vins d'alta qualitat. La zona de producció de la D.O.C. Rioja està situada al nord d'Espanya, a les dues vores del riu Ebre.

Són set les varietats autoritzades de raïm de la D.O.C. Rioja: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo, Graciano, Viura, Malvasía de Rioja, Garnatxa blanca.



Agrupa unes 13.000 hectàrees de vinyes i compta amb un total de 88 cellers dels quals més de la meitat són embotelladors. El sector productiu està agrupat en un 85% en cooperatives.

Entre els vins de la D.O. Valencia trobem negres amb aromes intenses, notes a fruita i en boca persistents i de bon cos. Rosats nets i brillants, extraordinària intensitat i sabors frescos, agradables i llargs. Blancs transparents, brillants i molt afruïtats. També un moscatell amb potència i qualitat, típic de la zona.



Les vinyes s'estenen sobre unes 30.000 hectàrees a la plana i aprofitant la moderada inclinació d'algunes vessants. La major part de les vinyes corresponen a la blanca Airén i a la negra Cencibel.

Amb la blanca s'elaboren vins blancs de mesurada graduació alcohòlica, poc àcids i moderadament aromàtics.

Els negres de Cencibel, de bella tonalitat, són vins molt fermes, fins i molt aromàtics de joves.



Unes 5.800 hectàrees de vinyes s'assenten sobre terres molt planes, a una altitud de 700 metres, l'escassa fertilitat d'aquests sòls, junt amb les escasses pluges origina un rendiment molt baix però d'excel·lent qualitat.

Rueda produeix uns vins blancs de forta personalitat, de color pàl·lid, de subtil i finíssima aroma, paladar fresc, ampli, seriós i equilibrat amb elegant final en boca.

S'elaboren també vins generosos, de criaça biològica.



Des de sempre, aquesta zona de producció és una de les més destacades de la nostra geografia quant a vins elaborats.

A La Mancha predomina la producció de vins blancs, francs i lleugers, també rosats. Els negres de Cencibel joves o sotmesos a una moderada criaça en fusta de Roure són vins d'un bon paladar i de pas suau per boca.



Entre les varietats blanques que es cultiven en aquesta D.O. s'ha de destacar l'Albariño: el seu vi és un dels millors del món, de color groc daurat, amb una potent aroma elegantment afruïtada amb matisos a vegades florals, envolupants i sensuals.

Altres varietats blanques (Treixadura, Loureiro, Torrontés), intervenen junt amb l'Albariño en l'elaboració dels vins no varietals, de gran elegància i rics en sensacions florals.



Les més reconegudes vinyes a Xile es concentren en cinc zones del centre del país: Maipo, Maule, Curicó, Rapel, Colchagua. Principalment es cultiven vinyes de varietats de raïms francesos.

Els vins amb D.O. poden indicar la soca amb la que són produïts quan aquest no sigui inferior al 75% i l'any de la collita sota les mateixes condicions.



Ref.: 0800000006

VINYES ROGES

Vi negre Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 12% Vol.



Ref.: 0800011100

SYNERA

Vi negre Jove

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0800310100

SANGRE DE TORO

Vi negre Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Garnatxa i Mazuelo
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge ideal amb estofats, caça,... Cinc mesos en barrica de roure francès i americà.



Ref.: 0800000019

SEGURA VIUDAS

5 Viudas sumoll vi negre

Format: 75 cl.

Raïm: Sumoll (cep de varietat negra, rústic i autòcton de Catalunya)
Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0801000001

TORRES

Coronas vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 14% Vol.
Maridatge ideal amb carns i paelles tradicionals.



Ref.: 0800040000

SYNERA

Vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 14% Vol.
Maridatge perfecte amb carns vermelles, estofats i formatges.



Ref.: 0801013402

RENÉ BARBIER

Mediterranean vi negre Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Torrontès
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0800000007

VINYES ROGES

Vi rosat Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 11,50% Vol.



Ref.: 0800020000

SYNERA

Vi rosat Jove

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0801020105

TORRES DE CASTA

Vi rosat Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Garnatxa i Carinyena
Graduació: 13,15% Vol.
Maridatge perfecte amb tapes d'aperitiu i embotits, també alguns plats de verdura i pasta.



Ref.: 0800000008

VINYES ROGES

Vi blanc sec Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Graduació: 10,50% Vol.



Ref.: 0800030000

SYNERA

Vi blanc Jove

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Macabeu i Moscatell
Graduació: 12% Vol.
Maridatge ideal amb marisc i plats lleugers.



Ref.: 0801030100



Ref.: 0801033802



Ref.: 0800000004



Ref.: 0801070101

VIÑA SOL

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Parellada
Graduació: 11,65% Vol.

Maridatge perfecte amb aperitius, arròs, marisc i peix.

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 37,5 cl. 12 u.

TORRES

San Valentín vi blanc semi-dolç monovarietal
Format: 75 cl.

Raïm: Parellada
Graduació: 11% Vol.
Maridatge perfecte amb marisc suau i peix amb salses suaus.

Viña Esmeralda vi blanc Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Moscatell i Gewürztraminer (original de l'Europa central).
Graduació: 11,50% Vol.



Ref.: 0803010100



Ref.: 0803110199



Ref.: 0864013402

MASIA RIERA

Vi negre Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 12% Vol.
Maridatge ideal amb carns a la brasa, arròs i pastes amb salses suaus.

VINYA SARDÀ

Vi negre Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merlot i Ull de llebre
Graduació: 12,50% Vol.

CANALS & NUBIOLA

Vi negre Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0803020100



Ref.: 0803120100



Ref.: 0801020000



Ref.: 0864023402

MASIA RIERA

Vi rosat Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 11% Vol.
Maridatge perfecte amb embotits, sopes de verdura i plats de pasta.

VINYA SARDÀ

Vi rosat Jove monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merlot
Graduació: 11,50% Vol.
Maridatge ideal amb aperitius, entrants suaus, amanides i carns blanques.

MASIA HILL

Vi rosat Jove
Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Garnatxa i Merlot
Graduació: 11,80% Vol.

CANALS & NUBIOLA

Vi rosat Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merlot, Ull de llebre i Carinyena
Graduació: 11,50% Vol.
Aromes intensos de fruits vermells entre els que destaca la maduixa.



Ref.: 0803030100

MASIA RIERA

Vi blanc Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu i Xarel·lo

Graduació: 11% Vol.

Maridatge ideal amb plats de peix, pastes i tot tipus d'aus.



Ref.: 0803130100

VINYA SARDÀ

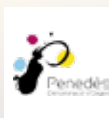
Vi blanc Jove monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Xarel·lo

Graduació: 11,50% Vol.

Maridatge perfecte amb ostres marisc, peix i arrossos.



Ref.: 0801050100

JUVÉ Y CAMPS

Ermida d'Espiells vi blanc Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Perellada

Graduació: 11,50% Vol.

Maridatge ideal aperitius, pasta, peix a la planxa, ...



Ref.: 0864033402

CANALS & NUBIOLA

Vi blanc Jove sec

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Perellada

Graduació: 11,50% Vol.

Aroma a poma i plàtan entre d'altres.



Ref.: 0800010002

CAP DE CREUS

Corall vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Garnatxa i Mazuela

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb plats guisats de mar i de muntanya.



Ref.: 0808000004

COP DE VENT

Vi negre Jove

Format: 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon i Merlot

Graduació: 14% Vol.

Vi fruit d'una climatologia difícil, de vinyes embogides per la tramuntana



Ref.: 0808000002

CAP DE CREUS

Nacre vi blanc Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Garnatxa blanca i vermella

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb marisc i peix de roca.



Ref.: 0808000031

JOC

De cap a peus vi blanc

Format: 75 cl.

Raïm: Garnatxa blanca i Macabeu

Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0804210199

CLOS ABADIA

Raimat vi negre

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Cabernet Sauvignon i Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0810000004

GARBÓ

Vi negre semi Criança
Format: 75 cl.

Raïm: Syrah, Ull de llebre i Merlot
Graduació: 14,20% Vol.
Cinc mesos en barrica de roure francès i americà.



Ref.: 0850000001

FRA GUERAU

Vi negre Criança
Format: 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra, Merlot i Syrah
Graduació: 14,50% Vol.
Alta intensitat aromàtica. Es recomana decantar.



Ref.: 0804000029

LA NINOTA

Vi negre
Format: 75 cl.

Raïm: Garnatxa, Carinyena i Syrah
Graduació: 14,50% Vol.
Maridatge ideal amb tot tipus d'àpats. Quatre mesos en barrica.



Ref.: 0715000034

VEGAMAR

Vi negre monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merlot
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge perfecte amb arrossos de carn, anec i carns vermelles.



Ref.: 0715000038

Vi negre monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Syrah
Graduació: 14% Vol.
Maridatge idoni amb arròs al forn, carns vermelles i embotits variats.



Ref.: 0715000032

Vi negre monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Garnatxa
Graduació: 13% Vol.
Maridatge ideal amb arrossos de carn, embotits de porc a la brasa i carns vermelles.



Ref.: 0715000028

Vi d'autor negre Criança
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Syrah i Merlot
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge perfecte amb arrossos de carn, carns vermelles i formatges curats.



Ref.: 0715000037

VEGAMAR

Vi rosé monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merlot
Graduació: 12,50% Vol.
Maridatge idoni amb entrants, formatges suaus, arrossos de verdures, pollastre i conill.



Ref.: 0715000027

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Sauvignon blanc
Graduació: 12,50% Vol.
Maridatge perfecte amb entrants, arrossos de peix i marisc.



Ref.: 0715000030

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Merseguera
Graduació: 12,50% Vol.
Maridatge idoni amb arrossos de peix, marisc i verdures a la planxa.



Ref.: 0715000026

Vi d'autor blanc
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Sauvignon blanc i Moscatell d'Alexandria
Graduació: 13% Vol.
Maridatge idoni amb arrossos melosos, carns blanques, peix, còctel de marisc i aperitius.



Ref.: 0847000021

VIÑA ESPERANZA

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Verdejo
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0847000017

SITAL

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Verdejo
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0847030000

FRAY GERMÁN

Vi blanc Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Verdejo i Viura
Graduació: 12,70% Vol.



Ref.: 0849000003

LAGAR DO FRADE

Vi blanc monovarietal
Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Albariño
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0849010101

MARTÍN CÓDAX

Vi blanc Jove monovarietal
Format: 75 cl.

Raïm: Albariño
Graduació: 12,66% Vol.



Ref.: 0849033400

RIBEIRO PAZO

Vi blanc Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Palomino i Torrontés
Graduació: 10,50% Vol.



Ref.: 0832000001

LONGUS

Vi negre
Format: 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah
Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0831000012

ENATE

Vi negre

Format: 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon i Merlot

Graduació: 14,5% Vol.

Maridatge perfecte amb rostits, carns i formatges, també peix en salsa.



Ref.: 0839000001

PAGOS DE ARAIZ

Vi rosat

Format: 75 cl.

Raïm: Garnatxa

Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0839120101

GRAN FEUDO

Vi rosat Jove monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Garnatxa negra

Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0818000015

ANTONIO BARBADILLO

Castillo de San Diego vi blanc monovarietal

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Palomino fi

Graduació: 12% Vol.

Ideal amb peix i marisc. I.G.P. Tierra de Cádiz: vins tranquils, principalment blancs i negres.



Ref.: 0840000100

PROTOS

Vi negre Jove Roure monovarietal

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns, pastes, truites, llegums, formatges, etc.



Ref.: 0840060000

MAYOR DE CASTILLA

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb carns nobles, formatges i productes de caça menor.



Ref.: 0840050199

PROTOS

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns, pastes, truites, llegums, formatges, etc.



Ref.: 0840012004

VALDUBON

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0860010000

ANTAÑO

Vi negre Jove

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Graciano
Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge idoni amb pastes, llegums, embotits i carns a la planxa.



Ref.: 0815000071

CECIOS

Vi negre Criança

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa i Mazuelo
Graduació: 14% Vol.

Maridatge perfecte amb guisats, llegums i carns blanques rostides.



Ref.: 0812010002

RIOJA SANTIAGO

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 13% Vol.

Maridatge idoni amb carns vermelles, formatges i embotits.



Ref.: 0812000021

DON BARBE

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb pastes, pizzas, embotits, plats tradicionals, barbacoes, etc.



Ref.: 0812010101

SOLAR VIEJO

Vi negre Jove monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 13,70% Vol.

Maridatge idoni amb arrossos, pastes, tapes, formatges suaus i embotits.



Ref.: 0860010001

ANTAÑO

Vi negre Criança

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo i Graciano
Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb rostits, parrillades, fumats i formatges.



Ref.: 0815353402

LAGUNILLA

Vi negre Criança

Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb carns rostides, pastes, salses de tomàquet i verdures rostides.



Ref.: 0815010002

RIOJA SANTIAGO

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 13% Vol.

Maridatge ideal amb carns vermelles, caça i embotits.



Ref.: 0815000199

SOLAR VIEJO

Vi negre Criança monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 14% Vol.

Maridatge idoni amb tot tipus de plats.



Ref.: 0815350100

EL COTO

Vi negre Criança

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Graciano i Mazuelo
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0815012402

CUNE

Vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Mazuelo
Graduació: 13,56% Vol.

Maridatge perfecte amb la dieta mediterrània.



Ref.: 0815013602

Vi negre Criança

Format: 37,5 cl. 12 u.



Ref.: 0815150198



Ref.: 0815140198

MARQUÉS DE CÁCERES

Vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Graciano

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb la dieta mediterrània, fregits, llegums, formatges suaus i semi-curats, etc.

Vi negre Criança

Format: 37,5 cl. 12 u.

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi negre Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Mazuelo

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb guisats de llegums, formatges, carns vermelles i rostits.



Ref.: 0815000050



Ref.: 0815000026

MUGA

Vi negre Jove Criança

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa, Mazuelo i Graciano

Graduació: 13,50% Vol.



Ref.: 0816000002



Ref.: 0812000024

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi rosat Jove

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb pastes, plats amb espècies, peix intens, verdures, amanides, ...

EL COTO

Vi rosat

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0816000001

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi blanc Jove monovarietal

Format: 75 cl.

Raïm: Viura

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb aperitius, plats frescs, peix, marisc i paelles.



Ref.: 0817350197

MARQUÉS DE MURRIETA

Vi negre Reserva

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Mazuelo, Graciano i Garnatxa

Graduació: 14% Vol.

Maridatge ideal amb peix, patates i verdures.



Ref.: 0817000031



Ref.: 0817000039

COTO DE IMAZ

Vi negre Reserva monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge ideal amb caça, carns vermelles, i vedella.

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi negre Reserva

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Mazuelo

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb caça, carns vermelles, rostits, formatges forts i xocolates amargues.



Ref.: 0817000009

VIÑA POMAL

Vi negre Reserva monovarietal

Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge idoni amb arrossos, verdures, caça i carns vermelles.



Ref.: 0817000026

VIÑA ARDANZA

Vi negre Reserva

Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa

Graduació: 13,50% Vol.

Maridatge perfecte amb parrillades de carn, rostits, formates semi-curats, ...



Ref.: 0817150194

MARQUÉS DE CÁCERES

Vi negre Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre, Garnatxa negra i Graciano
Graduació: 14% Vol.
Maridatge ideal amb peix, rostits, estofats, embotits ibèrics, formatges forts i curats.



Ref.: 0817000041

MARQUÉS DEL PUERTO

Vi negre Gran Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Ull de llebre, Mazuelo i Graciano
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge idoni amb rostits, estofats de caça, guisats de xai, formatges curats, xocolata amarga i fruits secs.



Ref.: 0815000060

CECIOS

Vi blanc Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Viura i Verdejo
Graduació: 12,50% Vol.
Maridatge perfecte amb peix, patés i aliments lleugers.



Ref.: 0816000004

Vi rosat Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Garnatxa i Ull de llebre
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge ideal amb carns blanques, pastes, verdures, arrossos, ...



Ref.: 0812000018

CECIOS

Vi negre Jove
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Garnatxa
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge perfecte amb carns, pastes, llegums, ...



Ref.: 0861000000

PATA NEGRA

Vi negre Reserva monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre
Graduació: 13% Vol.



Ref.: 0831013406

SANTARROJA

Vi negre Jove
Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 12,50% Vol.



Ref.: 0864030000

BODEGAS OSBORNE

Solaz vi negre
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Cabernet Sauvignon
Graduació: 13,50% Vol.
Maridatge ideal amb carns, pastes, formatges i embotits curats.



Ref.: 0864040000

Solaz vi rosat
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Syrah, Ull de llebre i Mencia
Graduació: 13% Vol.
Maridatge perfecte amb peix, marisc, pastes i formatges semi-curats.



Ref.: 0864050000

Solaz vi blanc
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Viura i Verdejo
Graduació: 11,50% Vol.
Maridatge idoni amb arrossos, peix blanc, marisc i pasta.



Ref.: 0866043400

MONTEBERÍN

Vi escumós negre Lambrusco
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Salamini, Gasparossa, Marani i Maestri
Graduació: 8% Vol.
Maridatge ideal amb plats picants, postres i com a aperitiu.



Ref.: 0866000001

I LOVE ITALY

Vi escumós rosat Amabile Lambrusco
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Sorbana, Salamini i Gasparossa
Graduació: 8% Vol.



Ref.: 0866023400

MONTEBERÍN

Vi escumós rosat Lambrusco
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Salamini i Sorbana
Graduació: 7,50% Vol.
Maridatge perfecte amb embotits diversos i formatges tendres o cremosos.



Ref.: 0897000002

LOS VASCOS

Vi negre monovarietal
Format: 75 cl.

Raïm: Cabernet Sauvignon
Graduació: 14% Vol.



Ref.: 0895020101

MATEUS ROSE

Vi blanc
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Baga, Rufete, Tinta Barroca i Touriga Franca
Graduació: 11% Vol.
Maridatge idoni amb tot tipus de plats. Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.



Ref.: 0895000001

SANTA DIGNA

Vi rosé Jove monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Cabernet Sauvignon
Graduació: 13% Vol.
Maridatge excel·lent amb aperitius, pastes amb salsa de carn o tomàquet i certes verdures.



Ref.: 0721000006

VIÑACHY

Vi escumós negre
Format: 75 cl. 6 u.

Elaborat amb aigua Vichy Catalán i vi.
Graduació: 7,20% Vol.
Es recomana prendre'l molt fred.



Ref.: 0721000001

PINK MOSCATO

Platino vi rosat
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre i Moscatell
Graduació: 7% Vol.
Maridatge ideal amb plats lleugers, aperitius i postres.



Ref.: 0721000004

VIÑACHY

Vi escumós rosat
Format: 75 cl. 6 u.

Elaborat amb aigua Vichy Catalán i vi.
Graduació: 7% Vol.
Es recomana prendre'l molt fred.



Ref.: 0901000002

MÍA

Moscato vi rosat
Format: 75 cl.

Raïm: Moscatell blanc i Ull de llebre
Graduació: 7% Vol.
Maridatge ideal amb gambes, formatge blau, dolces i tots els plats asiàtics.



Ref.: 0721000011

PRIMA NOVA

Moscato vi escumós blanc monovarietal
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Moscato bianco
Graduació: 7% Vol.

Vi dolç, ideal per celebracions i prendre una copa entre hores.



Ref.: 0721000005

VIÑACHY

Vi escumós blanc
Format: 75 cl. 6 u.

Elaborat amb aigua Vichy Catalán i vi.
Graduació: 7,10% Vol.
Es recomana prendre'l molt fred.



Ref.: 0901000001

MÍA

Moscato vi blanc monovarietal
Format: 75 cl.

Raïm: Moscatell
Graduació: 7% Vol.
Maridatge perfecte amb postres, especialment amb la xocolata.



Ref.: 0901030100

CASTELL D'ORDAL

Sekt Semi
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Airén i Macabeu
Graduació: 11,50% Vol.
Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.



Ref.: 0901020100

Sekt rosat
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Ull de llebre, Bobal i Garnatxa
Graduació: 12% Vol.
Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.



Ref.: 0901010100

Sekt Brut
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Airén i Macabeu
Graduació: 11,50% Vol.
Temperatura ideal de consum entre 5 i 8°C.



Ref.: 0808000016

BLANC PESCADOR

Vi blanc d'agulla
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.

Es diu que els vins que contenen agulla són vins amb el gas dissolt.



Ref.: 0720000001

CRESTA ROSA

Vi rosat d'agulla
Format: 75 cl. 12 u.

Raïm: Ull de llebre, Merlot i Cabernet Sauvignon
Graduació: 12% Vol.

Recomanat tastar-lo amb gel i un petit tall de taronja.



Ref.: 0925000019

CRISTALINO

Cava Brut Jaume Serra
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
12 mesos criança. Maridatge excel·lent amb fumats i caviar.



Ref.: 0903000019

DUO

Cava semi sec
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
12-14 mesos criança. Maridatge ideal amb postres, foie-gras i formatges curats.



Ref.: 0921010038

CODORNIU

Cava sec Benjamín
Format: 20 cl. 24 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
9-15 mesos criança. Maridatge perfecte amb fruits secs.



Ref.: 0903013402

RIGOL

Cava Brut artesà
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
12-18 mesos criança. Maridatge idoni amb marisc, fumats, peix al forn o a la planxa, ...



Ref.: 0925040000

SANT MANEL

Cava Brut
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
9-15 mesos criança.



Ref.: 0921000013

CODORNIU

1551 Cava Brut Benjamín
Format: 20 cl. 24 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50 - 12% Vol.
9 mesos criança. Maridatge perfecte amb aperitius o tapes.



Ref.: 0903140100

ELYSSIA

Cava rosat Brut
Format: 75 cl.

Raïm: Chardonnay, Macabeu, Parellada i Pinot Noir
Graduació: 11,50% Vol.
Mín. 18 mesos criança. Maridatge idoni amb paella, veïres i pollastre rostit.



Ref.: 0903000018

DUO

Cava Brut Nature
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
12-14 mesos criança. Maridatge ideal amb aperitius, formatges suaus, pizzas, pastes, ...



Ref.: 0925080000

SANT MANEL

Cava Brut Nature
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
9-15 mesos criança.



Ref.: 0901070100

CONDE DE CARALT

Cava Blanc de Blancs Brut
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
Mín. 15 mesos criança.



Ref.: 0901050100

ARIA

Cava Brut Nature
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
24-30 mesos criança. Maridatge excel·lent amb fregits, canapés, embotits ibèrics, etc.



Ref.: 0921070100

ANNA DE CODORNIU

Cava Brut Nature
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Chardonnay, Parellada, Xarel·lo i Macabeu
Graduació: 11,50 - 12% Vol.
Mín. 12 mesos criança. Maridatge ideal amb peix, marisc, carns a la planxa, postres, fruits secs, ...



Ref.: 0921050100

PARXET

Cava Brut Nature Vintage
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Pansa blanca, Macabeu i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 20-30 mesos criaça.



Ref.: 0921090100

JUVÉ Y CAMPS

Reserva de la Familia cava Brut Nature
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 12% Vol.
 24 mesos criaça. Maridatge idoni peix, carns blanques, formatges, cuina japonesa, ...



Ref.: 0901003402

LAVIT

Cava Brut Nature
Format: 75 cl.

Raïm: Macabeu i Parellada
Graduació: 12% Vol.
 Mín. 18 mesos criaça. Maridatge perfecte amb menjar asiàtic, aperitius, peix, arrossos, ...



Ref.: 0925000040

ABADIA DE MONTSERRAT

Cava Brut Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 Mín. 15 mesos criaça.



Ref.: 0903003802

SEGURA VIUDAS

Cava Brut Reserva
Format: 37,5 cl. 12 u.

Raïm: Macabeu, Parellada i Xarel·lo
Graduació: 11,50% Vol.
 Mín. 15 mesos criaça. Maridatge idoni amb conserves, pastes, formatges, ...



Ref.: 0903130100

FREIXENET BARROCO

Cava Brut Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Parellada, Xarel·lo i Macabeu
Graduació: 12% Vol.
 30-36 mesos criaça.



Ref.: 0903000022

ELYSIA

Cava Brut Gran Cuveé
Format: 75 cl.

Raïm: Chardonnay, Macabeu, Parellada i Pinot Noir
Graduació: 11,50% Vol.
 Mín. 18 mesos criaça.



Ref.: 0921010100

TORELLÓ

Cava Brut Nature Gran Reserva
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada
Graduació: 11,50% Vol.
 Mín. 36 mesos criaça.



Ref.: 0921030100

GRAMONA

Imperial cava Brut Gran Reserva
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Xarel·lo, Macabeu i Chardonnay
Graduació: 12% Vol.
 60 mesos criaça. Molt versàtil, perfecte per a qualsevol tipus d'àpat.



Ref.: 0903150100

SEGURA VIUDAS VINTAGE

Cava Brut vintage Gran Reserva
Format: 75 cl. 6 u.

Raïm: Macabeu i Parellada
Graduació: 12% Vol.
 Mín. 30 mesos criaça. Maridatge ideal amb perril de gla, carns blanques, cuina japonesa, formatges, ...



Ref.: 0933000001

MOËT & CHANDON IMPERIAL

Champagne Brut Gran Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay
Graduació: 12% Vol.
 36 mesos criaça. Maridatge idoni amb sushi, ostres, peix blanc, carns blanques i fruites blanques.



Ref.: 0933000100

G.H. MUMM

Cordon Rouge Champagne Brut Gran Reserva
Format: 75 cl.

Raïm: Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier
Graduació: 12% Vol.
 30 mesos criaça. Maridatge ideal amb peix i carns blanques, embotits, ...



Distribuidora de Begudes MOVI, S.L.

Tel.: 935 939 309 - movi@movi.cat
www.movi.cat