



**GALICOR**  
GALLEGA DE LICORES Y BEBIDAS



# EMILIO MORO

## BODEGAS



### FINCA REALSO

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

F. Maloláctica 30 días Acero Inox.  
Crianza en roble francés

Consumo 16°-18°C



### VENDIMIA SELECCIONADA

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

F. Maloláctica 30 días Acero Inox.  
Barrica roble francés

Consumo 14°-16°C



### EMILIO MORO

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

F. Maloláctica 30 días Acero Inox.  
Crianza en roble francés y americano.

Consumo 16°-18°C



### LA FELISA (ECOLÓGICO)

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo Ecológico (No sulfitos)

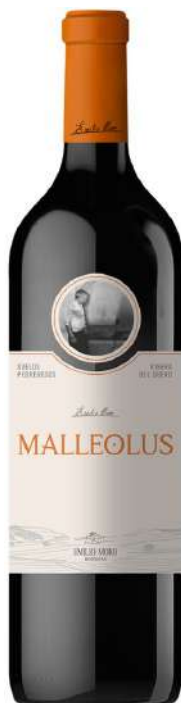
F. Maloláctica 30 días Acero Inox.  
Barrica roble francés de 225 a 500L.

Consumo 14°-15°C



# EMILIO MORO

## BODEGAS



### MALLEOLUS

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

FML 30 días depósito Inox.  
Crianza en roble francés

Consumo 15°-16°C



### M. DE SANCHOMARTÍN

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

FML 30 días depósito Inox.  
Crianza en roble francés

Consumo 15°-16°C



### M. DE VALDERRAMIRO

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

FML 30 días depósito Inox.  
Crianza en roble francés

Consumo 15°-16°C



### CLON DE LA FAMILIA

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

F26 días de maceración en depósitos de pequeña capacidad  
F. Maloláctica y Crianza barrica roble francés.

Consumo 15°-16°C



EMILIO MORO  
BODEGAS



### ELALBA

Pesquera de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Suelo: Franco arenoso-calizo  
Tempranillo 60% Albillo mayor 40%

Barricas de roble francés

Consumo 8º-11ºC



### IRROSSO

Toscana

D.O. Toscana IGT  
85% Sangiovese 15% Cabernet  
Sauvignon y Petit Verdot

Crianza 15 meses.

Consumo 16º-17ºC



### ROSSO DI MONTALCINO

Montalcino (Toscana)

D.O. Rosso di Montalcino DOC  
Sangiovese 100%

Crianza 8 meses barrica roble

Consumo 16º-17ºC





EMILIO MORO  
BODEGAS



### BAROLO D.O.C.G. CLÁSICO

Italia Piemonte

Barolo D.O.C.G.  
Nebbiolo 100%  
Vol. 14%

Roble

Consumo 18°



### LANGHE BARTOMÉ

Italia Piemonte

Langhe D.O.C.  
Nebbiolo 100%  
Vol. 14%

Roble eslavo

Consumo 18°



### LANGHE NEBIOLO DOC NO NAME

Italia Piemonte

Langhe D.O.C.  
Nebbiolo 100%  
Vol. 15,5%

Barrica Roble Eslavo 24m

Consumo 18°



### RIESLING DOC ERA HORA

Italia Piemonte

Langhe D.O.C.  
Riesling de Rin 100%  
Vol. 13,5%

Acero

Consumo 6°-8°



## HITO ROSADO

Castrillo de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

Fermentación en lías 6 meses.

Consumo 8°C



## HITO

Castrillo de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

Roble francés

Consumo entre 14°-16°C



## CEPA21

Castrillo de Duero

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)

Roble francés

Consumo entre 16°-18°C



## MALABRIGO

Castrillo de Duero  
D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100% (Tinta fina)  
Roble francés  
Consumo entre 16°-18°C



## HORCAJO

Castrillo de Duero  
D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100%  
Roble francés 18 meses  
Consumo entre 16°-18°C





### CRIANZA

Peñafiel

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo (Tinta fina)

Roble francés 12-14 meses.

Consumo 16°C



### RESERVA ESPECIAL

Peñafiel

D.O. Ribera del Duero  
Ribera del Duero (Tinta fina)

Barrica nueva roble francés 18  
meses

Consumo 16°C



### OYDOR

Peñafiel (Valladolid)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina 100%

Barrica de oble francés 18-20 meses

Consumo entre 17°-18°C (Recomendamos decantar antes  
de servir)





### ROBLE

Padilla de Duero (Peñafiel)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina (Tempranillo) 100%  
Vol. 14%

Roble americano y francés 4 meses.

Consumo 14°C



### CRianza

Padilla de Duero (Peñafiel)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina (Tempranillo) 100%  
Vol. 14%

Roble americano 60% y francés 40%  
14 meses

Consumo 16°C



### RESERVA

Padilla de Duero (Peñafiel)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina (Tempranillo)  
Vol. 14%

Roble americano 60% y francés 40%  
24 meses

Consumo 16°-18°C



### FINCA LA MIRA

Padilla de Duero (Peñafiel)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina (Tempranillo) 100%  
Vol. 14%

Roble francés 14 meses.

Consumo 16°C



### FINCA VELIA

Padilla de Duero (Peñafiel)

D.O. Ribera del Duero  
Tinta fina (Tempranillo) 100%  
Vol. 14%

Roble nuevo francés, 24 meses

Consumo 16°C





**ROBLE**

Quinta del Pidio (Burgos)

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100%  
Vol. 14,5%

3 meses en bodega.

Consumo 14°C



**CRIANZA**

Quinta del Pidio (Burgos)

D.O. Ribera del Duero  
Tempranillo 100%  
Vol. 14,5%

12 meses Roble americano y francés.

Consumo 16°C



**RAICES**

Quintanilla del Pidio (Burgos)

D.D. Ribera del Duero  
Tempranillo 100%  
Vol. 14,5%

Barrica nueva 225L. Roble francés 12 meses. Botella 6 meses.

Consumo 18°C



**PRUNO**

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

D.O. Ribera del Duero  
96% Tinta fina 4% C.Sauvignon 1980

12 meses roble francés.  
Vol.:14,5%

Consumo 14º-15ºC

91 Puntos the Wine Advocate  
R.Parker



**FINCA  
VILLACRECES**

Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

D.O. Ribera del Duero  
96% Tinta fina 10% C.Sauvignon 4%  
Merlot  
14 meses roble francés nueva.  
Vol.:14%

Consumo 16ºC

93 Puntos the Wine Advocate  
R.Parker



Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

D.O. Ribera del Duero  
85% Tinta fina 15% C.Sauvignon

16 meses de bodega 225L y 16  
meses en fudre de amdera de roble  
francés.  
Vol.:14%

Consumo 16ºC

93 Puntos the Wine Advocate  
R.Parker





## IZADI CRIANZA

Álava (Rioja Alavesa)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo 100%  
Vol. 14,5%

14 meses roble americano y francés.



## IZADI SELECCIÓN

Álava (Rioja Alavesa)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo, graciano, garnacha,  
mazuelo y matorana.  
Vol. 14,5%

16 meses roble americano y francés.



## EL REGALO V.S.

Álava (Rioja Alavesa)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo 100%, viñedo Singular.  
Vol. 14,5%

14 meses barrica nueva francesa.  
(Dragaud y transaud)





— BODEGAS —  
**IZADI**

**IZADI LARROSA  
NEGRA**

Álava (Rioja Alavesa)

D.O. Rioja Calificada  
Garnacha tinta 100% (Viñedos plan-  
tados en vaso 1975)  
Vol. 14,5%

Crianza 6 meses barrica 50% francés  
y 50% americano.

50% segundo año y 50% tercer año.

— BODEGAS —  
**IZADI**

**IZADI LARROSA  
ROSE**

Álava (Rioja Alavesa)

D.O. Rioja Calificada  
Garnacha 100%  
(Viñedos plantados en vaso 1960)  
Vol. 14,5%

Fermentación alcohólica en  
depósitos de acero Inox





ORBEN

### **MALPUESTO**

Villabuena (Álava)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo 100% plantados en vaso  
en torno a 1931  
Único viñedo viejo de bajo rendi-  
miento con 1,4Ha  
Vol. 14,5%

Crianza 15 meses barrica nueva de  
roble francés de grano fino.



ORBEN

### **ORBEN**

Villabuena (Álava)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo 100% viñedo singular  
plantados en vaso en torno a 1945-  
1954) | Vol. 14,5%

Crianza 12 meses en barrica de  
roble francés de grano fino





## LACORT

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja Calificada  
Tempranillo 80% mazuelo 20%  
Vol. 13,5%

Barrica roble blanco americano (Ohio) y  
roble francés 14 meses, 6 en botella

Consumo 16°C.







## CRIANZA

Logroño (La Rioja)

D.O. Rioja  
 Roble francés y americano.

12-13 meses.

Consumo 14º-15ºC



## RESERVA

Logroño (La Rioja)

D.O. Rioja  
 Tempranillo.  
 Roble francés y americano.

14 meses.

Consumo 16º-18ºC



## GRAN RESERVA

Logroño (La Rioja)

D.O. Rioja  
 Tempranillo.  
 Roble francés y americano.

30 meses.

Consumo 16º-18ºC



**CRIANZA**

Logroño (La Rioja)

D.O. Rioja  
 Tempranillo 100%  
 Roble francés y americano 12 meses.

Consumo 16°C



**RESERVA**

Logroño (La Rioja)

D.O. Rioja  
 Tempranillo 100%  
 Barrica de roble francés 18 meses.

Consumo 16°-18°C

**EDICIÓN LIMITADA  
 2.711 BOTELLAS  
 AÑO 2021**

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja calificada  
 Garnacha 100%  
 Roble francés y americano nuevo de  
 tostado medio 14 meses.

Consumo 16°C





### CUEVA DE LOBOS

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo 100%

Viñedos de menos de 20 años.  
Roble francés 12 meses

Consumo 16°C



### OTRA HISTORIA...

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo 100%

Maduración en la botella

Consumo 16°C



### ALPHA

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Garnacha 100%

Viñedos de menos de 20 años  
Barrica roble francés nuevo 3 meses

Después barrica usada de 500L

Consumo 16°C



### VIUDA NEGRA CRIANZA

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo 100% más de 20 años

Crianza roble francés 14 meses

Consumo 16°C



### NUNCA JAMÁS

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo 100% zonas más pobre de viñedo.  
Crianza en diferentes barricas de roble francés.

Hasta final de fermentación maloláctica.

Consumo 16°C

### LA TACONERA

Laguardia (Álava) Rioja Alavesa

D.O. Rioja  
Tempranillo 100% finca la Taconera

Crianza y fermentación maloláctica en fudre.

Oval de roble francés durante 10 meses

Consumo 16°C



### ARCA DE ASA

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo 100%

Crianza 9 meses en barrica de Roble

Francés de 500 y 225L

Consumo 16°-18°C

### VILLAHUERCOS

La Guardia (Álava)

D.O. Rioja  
Tempranillo bco. 100% finca Villahuercos

Elab. Barrica 500L Roble francés y acacia. Cza. 9 meses barrica.

Consumo 10°-12°C





### **LAS LEVANTADAS**

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Viura tempranillo Bco. y Malvasía

En sus lías 4 meses

Consumo 10°-12°C

### **VENDIMIA TARDÍA**

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja  
Viura 100% Vendimia tardía

Roble francés 6 meses

Consumo 10°-12°C





## MARQUÉS DE VARGAS



### RESERVA

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja  
Tempranillo 90% Garnacha 5%  
Mazuelo.  
Roble francés 22 meses (40% nuevo).

Hasta final de fermentación  
maloláctica.

Consumo 17°-18°C (Recom. Decanta-  
ción antes de servir)



### GRAN RESERVA

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja  
Tempranillo Garnacha Mazuelo.

Roble francés y un pequeño por-  
centaje de americano.

Consumo 17°-18°C (Recom. Decan-  
tación antes de servir)



### SELECCIÓN PRIVADA

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja  
Tempranillo 77% Garnacha 18%  
Mazuelo 5%.  
Roble francés 25 meses (100%  
nuevo).

Consumo 17°-18°C (Recom. Decanta-  
ción antes de servir)



### HACIENDA PRADOLAGAR

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja  
Tempranillo 80% Mazuelo 20%.  
(Edad media de los viñedos 50  
años)

Roble francés 23 meses 100%  
nueva

Consumo 17°-18°C (Recom. Decan-  
tación antes de servir)



### VOCHÉ

La Rioja

D.O. Rioja  
Tempranillo y Graciano

Vol. 13,5%

Barrica francesa nueva y de 2º a

Consumo 16º-18ºC



### GONZALO DE BERCEO

La Rioja

D.O. Rioja  
Tempranillo, Garnacha y Graciano  
más de 50 años.

Vol. 14%

Barrica francesa 12 meses

Consumo 16º-18ºC





**TALLA DE DIAMANTE**

Logroño (La Rioja)  
 D.O. Rioja  
 Viura y tempranillo blanco.  
 Sin crianza.  
 Consumo 8°C



**VIÑA SOLE RESERVA**

Logroño (La Rioja)  
 D.O. Rioja  
 Viura  
 18 meses roble francés y americano  
 Consumo 8°-10°C







**VETUS**

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro 100%

Barrica nueva de roble francés 12  
meses  
Vol.:14,5%

Consumo 16°C



**FLOR DE  
VETUD**

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro 100%

Crianza 9 meses 50% americano 50%  
francés 50% nueva 50% 2º mano.  
Vol.:14,5%

Consumo 16°C



**CELSUS**

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro 100%

Crianza 12 meses barrica nueva de  
roble francés.  
Vol.:15%

Consumo 16°C





## REJADORADA

BODEGA



### REJADORADA

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro (Viñedos 30-40 años)

Crianza 6 meses  
(barrica max. 3 años).  
Roble francés y americano

Consumo 14°-16°C



### NOVELLUM

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro (Viñedos 40-60 años)

Crianza 12 meses roble francés. Euro-  
pa del este americano y español.

Consumo 16°C



### ANTONIA GARCÍA

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro (Viñedos de 1953)  
Crianza 11 meses barrica nueva de  
roble francés y húngaro.

Consumo 16°C



# REJADORADA

BODEGA



## SANGO

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro (más de 80 años)

Crianza 20 meses roble francés.

Consumo 16°C



## BRAVO

Toro-Zamora

D.O. Toro  
Tinta de Toro (Centenario Finca El  
Castañar 1910)

FML. Barrica 1º año de roble  
francés y reposo sobre finas lías  
15 meses. Crianza 24 meses roble  
francés.

Consumo 16°C



### LATARCE

Toro (Zamora)

D.O. Toro  
Tinta de Todo (Edad media 30-40 años)

Crianza en roble americano 15 meses.  
Vol. 14,5%

Consumo 16°C

### LATARCE TINTO

Toro (Zamora)

D.O. Toro  
Tinta de Todo (Edad media 50 años)

Crianza en barrica nueva de roble francés 16 meses..  
Vol. 15%

Consumo 15-17°C





## Atlantic Galician Wineries



### MENCIA

Vilachá-Lugo

D.O. Ribeira Sacra  
Mencia 85% Sousón 5% Tempranillo 10%

Tinto joven  
Vol. 12,5%

Consumo 14°-16°C



### GODELLO

Vilachá-Lugo

D.O. Ribeira Sacra  
Godello 100%

Blanco joven  
Vol. 13%

Consumo 8°-10°C



## MENCÍA

Lugo (Ribas de Sil)

D.O. Ribeira Sacra  
Mencía  
Crianza en sus lías y 6 meses  
barrica roble

Francés y centroeuropeo  
Vol.: 14%

Consumo 15°C



## BRANCELLAO

Lugo (Ribas de Sil)

D.O. Ribeira Sacra  
Brancellao  
Cuatro meses con lías finas en depó-  
sito de acero Inox.

Francés y centroeuropeo  
Vol.: 14%

Consumo 15°C

## GARNACHA TINTORERA (prefiloxera)

Lugo (Ribas de Sil)

Vino de autor no amparado por D.O.  
Garnacha Tintorera  
Roble francés 8 meses.

Una de 500 y 2 de 300L.  
Vol.: 14%

Consumo 15°C (Oxigenar antes)





### **GODELLO**

Lugo (Ribas de Sil)

D.O. Ribeira Sacra

Godello

Cinco meses con lías finas en depósitos de acero Inox.

Vol.: 13%

Consumo 8°-10°C

### **BRANCAS (Plurivarietal)**

Lugo (Ribas de Sil)

D.O. Ribeira Sacra

Albariño, Loureira, Treixadura y Godello

Cinco meses en sus finas lías

Vol.: 12,5%

Consumo 8°-10°C





EMILIO MORO  
BODEGAS

### POLVORETE

El Bierzo  
D.O. Bierzo

Godello 100%

Consumo 8°-10°C



### EL ZARZAL

El Bierzo  
D.O. Bierzo

Godello 100%  
En sus lías fudre roble francés de  
2.500L

Consumo 8°-10°C



### LA REVELÍA

El Bierzo  
D.O. Bierzo

Godello 100% cepas viejas  
Barrica roble francés

Consumo 10°C







### FLAVIA

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Mencia 85% + variedades autóctonas  
Roble francés y americano 4 meses

Vol. 13%

Cosumo 16°-17°C



### BANCALES

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Mencia, Albarello y Sousón  
Roble americano y francés 6 meses

Vol. 13%

Cosumo 17°-18°C



### DOMUS

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Mencia y Sousón  
Roble americano y francés 6 meses

Vol. 13%

Cosumo 17°-18°C



**GODELLO**

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Godello 100%

Vol. 13%

Cosumo 10°-12°C



**GODELLO  
CZA. LÍAS**

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Godello 100%  
Crianza en sus lías 8 meses

Vol. 13%

Cosumo 10°-12°C



**BRUT**

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Godello 100% (Viñedos propios)  
Reposa 9 meses (Método trad. Cham-  
penoise)

Vol. 12,5%

Cosumo 7°-8°C



**ROSADO**

O Barco de Valdeorras  
D.O. Valdeorras

Mencia Albarello y Sousón (Viñedos  
propios)  
Reposa 9 meses (Método Trad.  
Champenoise)

Vol. 12,5%

Cosumo 7°-8°C

*Estela do Val*



**MONTERREI**  
DENOMINACIÓN DE ORIXE  
PRODUCT OF SPAIN



## **MENCIA**

Castelo do Val (Ourense)

D.O. Monterrei  
Mencia

Vol.: 14%

Consumo 14°-15°C

## **GODELLO**

Castelo do Val (Ourense)

D.O. Monterrei  
Godello 100%

Vol.: 13%

Consumo 6°-8°C



BODEGAS ANTONIO GONZÁLEZ  
(S. BEADE)



**TREIXADURA**

Beade (Ribadavia)  
D.O. Ribeiro

Treixadura

Cosumo 8°-10°C



**PLURIVARIETALES**

Beade (Ribadavia)  
D.O. Ribeiro

Plurivarietal (Treixadura, Albariño,  
Godello, Torrontés y Loureira)

Cosumo 8°C



### PAZO DE SAN MAURO

Porto (Salvaterra de Miño)

D.O. Rías Baixas (Condado do Tea)  
Albariño 100%

Vol.: 12,5%

Consumo 7º-8ºC



### SANAMARO

Porto (Salvaterra de Miño)

D.O. Rías Baixas (Condado do Tea)  
Albariño 50% Loureiro 50% (Viñedo  
de 35 a 40 años)

Sobre sus lías 6 meses con  
batonnage 12 meses botella

Vol.: 12,5%

Consumo 10º-12ºC

# LAUREATUS

*Bodega y Viñedos*

RÍAS BAIXAS • DENOMINACIÓN DE ORIGEN



## LAUREATUS

Val do Salnés (Meis)  
D.O. Rías Baixas

Albariño 100%

Vol. 12,5%

Cosumo 10°C

## LAUREATUS LIAS

Val do Salnés (Meis)  
D.O. Rías Baixas

Albariño (Cepas más de 30 años)

Vol. 14%

Reposo 1 año para su clarificación

Cosumo 10°C



## LAUREATUS DOLIUM

Val do Salnés (Meis)  
D.O. Rías Baixas

Albariño (Cepas más de 30 años)

Vol. 14%

Reposo 1 año para su clarificación

Cosumo 10°C





PAZO DE RUBIANES



### PAZO DE RUBIANES

Vilagarcía de Arousa  
D.O. Rías Baixas (O Salnés)

Albariño 100%  
Crianza en sus lías 3 meses

Vol. 13%

Cosumo 10°-12°C



### GARCÍA DE CAAMAÑO

Vilagarcía de Arousa  
D.O. Rías Baixas (O Salnés)

Albariño 100%  
Crianza lías 12 meses + 12 meses.  
Sin lías en el mismo depósito.

Vol. 13%

Cosumo 10°-12°C

### 1411

Vilagarcía de Arousa  
D.O. Rías Baixas (O Salnés)

Albariño 100% finca. El Parcelo  
3 ha.  
Crianza en sus lías  
6 meses + 3-4 meses. Sin lías en el  
mismo depósito (1411 bot.)

Vol. 13%

Cosumo 10°-12°C





### FINCA 3 PEDRAS

Ribadumia (Pontevedra)  
D.O. Rías Baixas (O Salnés)

Albariño 100%

Vol. 12,5%

Cosumo 6-8°C



### SAN ERO

Val do Salnés (Meis)  
D.O. Rías Baixas

Albariño (Cepas más de 30 años)

Vol. 14%

Reposo 1 año para su clarificación

Cosumo 10°C



W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT



W. & J.  
**GRAHAM'S**  
ESTABLISHED 1820  
PORT









### SPECIAL CUVÉE

Special Cuvée

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay,  
15% Meunier.  
Más de un 85% de Grandes y Pre-  
miers Crus.

5 años de bodega.



### PN TX12

### LA GRANDE ANNÉE

Añada excepcional.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay





CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



**LA CÔTE AUX  
ENFANTS**



**R.D**

(Recientemente degollado) maduración prolongada. La revolución en el champagne.

60% Pinot Noit, 40% Chardonnay.

10 años bodega. Degüelle manual Extra brut.



**VIÑAS VIEJAS**



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**



### **ROSÉ**

62% Pinot Noir, 24% Chardonnay,  
14% Menuier.

Se añade solo de 5 a 6% de vino  
tinto debido a su fuerza.



### **LA GRANDE ANNE ROSÉ**



CHAMPAGNE  
**AYALA**  
MAISON FONDÉE EN 1850  
AY-FRANCE



**BRUT MAJEUR**



**ROSÉ MAJEUR**



**BRUT NATURE**



**LE BLANC DE  
BLANCS**



**COLECCIÓN N°7**



**MILLÉSIME**





**BRUT**



**BRUT NATURE**



**BRUT ROSÉ**



**BLANC DE BALNCS**

# YZAGUIRRE

## VERMOUTH



# YZAGUIRRE

## VERMOUTH

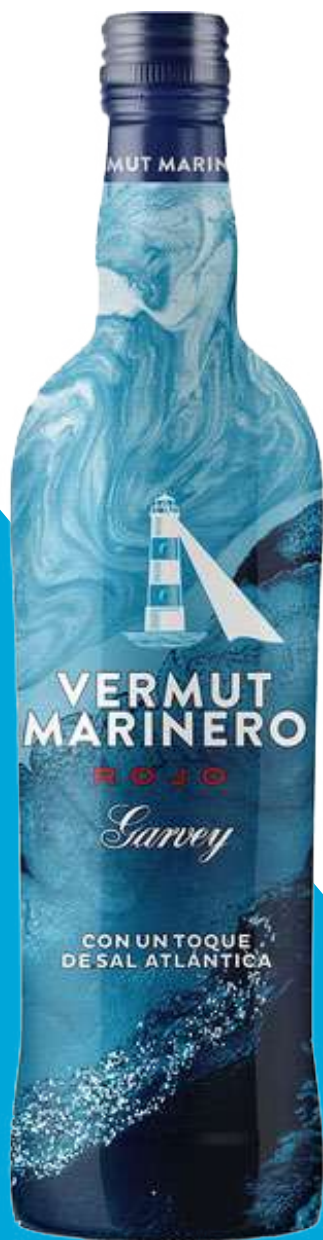


# YZAGUIRRE

## VERMOUTH



BODEGAS  
*Garvey*



# CAMPARI









ESTD 1730  
 BODEGAS  
**FUNDADOR**  
 BRANDY & SHERRY COMPANY







**ROMATE**  
1781







# THE BALVENIE®

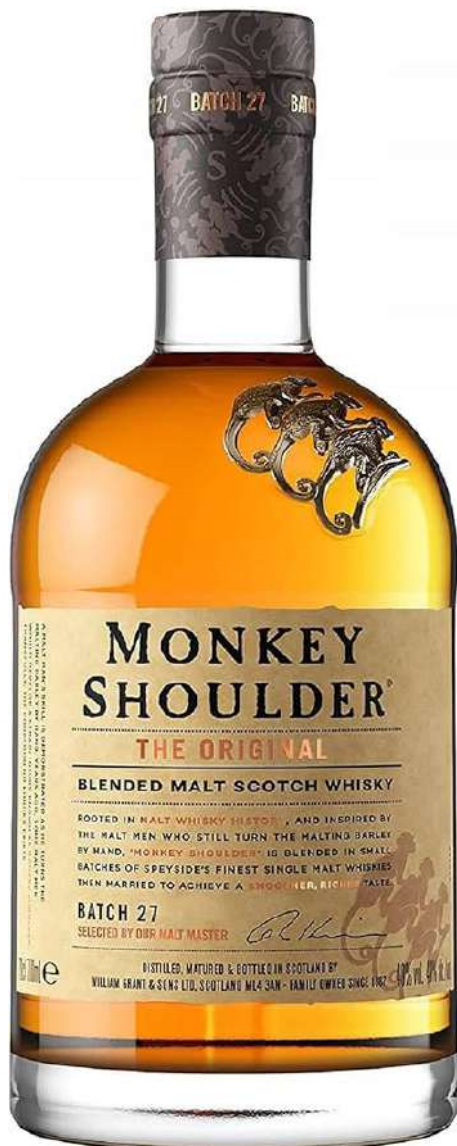
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY





# MONKEY SHOULDER®

TRIPLE MALT SCOTCH WHISKY



The  
**GLENDRONACH DISTILLERY**  
 C<sup>O</sup>LIMITED  
 SINCE **1826** SINCE





# Tullamore Dew

EST. 1887  
**Grant's**



ESTABLISHED 1898

# THE BenRiach

DISTILLERY COMPANY LTD











  
**WILD TURKEY**  
BOURBON



# RON BARCELÓ

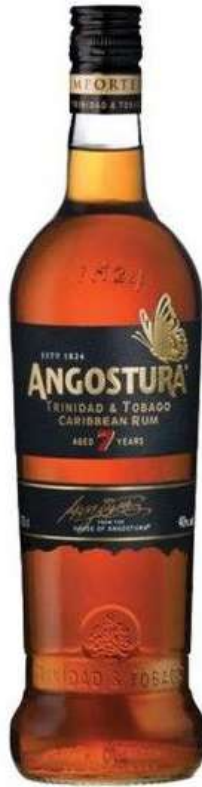




# RON BARCELÓ



EST. 1824  
**ANGOSTURA**<sup>®</sup>  
PREMIUM CARIBBEAN RUM  
TRINIDAD & TOBAGO





# DIPLOMÁTICO





Rhum  
**NEGRITA**







LONDON DRY GIN

# MASTER'S





MACARONESIAN  
GIN



**MACARONESIAN  
GIN**

Se elabora con agua de altísima pureza proveniente de galerías volcánicas de Canarias. Esta agua es filtrada gota a gota a través de la roca volcánica, que se caracteriza por ser muy porosa, rica en minerales livianos produciendo un efecto humectante en el paladar, lo que hace que sea muy agradable al mitigar el peso del alcohol muy apropiada para la mezcla con tónicas premium.

De las Islas de la Región de Macaronesia, se extraen de forma artesanal, los botánicos que, infusionados, componen la base de esta exquisita Ginebra: enebro, cardamomo, raíz de Angélica, regaliz, cáscara de limón, cáscara de Naranja y demás botánicos de primísima calidad.

GIN MARE  
MEDITERRANEAN GIN





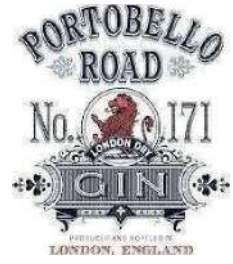
# ATOPIA



## MACARONESIAN GIN

Creada por Lesley Gracie, uno de los mejores maestros destiladores de ginebra del mundo, Atopia ofrece todos los complejos sabores de una ginebra tradicional sin alcohol.







# BELUGA

THE NOBLE VODKA



# Moskovskaya® VODKA



KARLOVA®

  
**FINLANDIA**  
*Vodka of Finland*

**PURITY**  
**VODKA**  
*Handcrafted*  


**SKYY**  
VODKA.



**SOBIESKI**  
VODKA



# SOPLICA

Wódka sinds 1891



# KAH<sup>®</sup>

— TEQUILA —







**BLANCO**



**REPOSADO**



**AÑEJO**

# CENOTE™

TEQUILA



# el Jimador

TEQUILA





TEQUILA  
**HERRADURA**



# TEQUILA SAN JOSÉ SILVER



SINCE  1956

# Teichenné

LIQUORS



# Sagatiba



CACHAÇA



PAZO DE  
VALDOMIÑO





PAZO DE  
VALDOMIÑO







TRIPLE SECO  
LARANXA  
LIQUOR



Grappa  
LIBARNA





Jägermeister



# PASSOÃ

THE SPIRIT OF NEW ORLEANS  
**SOUTHERN  
COMFORT.**  
EST. 1874



EST. 1824



# ANGOSTURA®

PREMIUM CARIBBEAN RUM  
TRINIDAD & TOBAGO





Pacharán Navarro  
**BASARANA**





# MARIE BRIZARD



# MARIE BRIZARD





# CERVEZA ARTESANA EL BUEN JESUS







**VIRGEN EXTRA**  
**5L./1L.**

Zumo de aceitunas 100% natural. Seleccionado de las mejores aceitunas y a través de un cuidado proceso de elaboración.



**OLIVA SUAVE**  
**5L./1L.**

Un aceite suave obtenido de Aceite de Oliva Virgen extra y Aceite de Oliva refinados



**OLIVA INTENSO**  
**5L./1L.**

Un aceite intenso obtenido de Aceite de Oliva Virgen extra y Aceite de Oliva refinados



### GIRASOL

Aceite refinado elaborado a partir de una selección de pipas de girasol.



### GIRASOL ALTO OLEICO

Aceite refinado elaborado a partir de una selección de pipas de girasol con alto contenido en ácido oleico.



### ORUJO DE OLIVA

Es un tipo de aceite que se extrae de la aceituna tradicional, a partir de la grasa, residuos de hueso y pieles de las aceitunas.



### ESPECIAL FREIDORAS ABRILCHEF 10L

Mezcla de aceites vegetales que facilitarán la labor del chef. No mezclan sabores, permitiendo que se puedan freír diferentes alimentos y no hacen humo.  
Alto rendimiento sin palma.



### ESPECIAL FREIDORAS SABORFRIT 10L

Mezcla Selección de aceites especiales para freidoras como Aceite firasol alto oleico, firasol, palma fraccionada y antiespumante.  
adecuados para frituras en restauración.



VINAGRES



**VIRGEN EXTRA SELECCIÓN**

Coupage de variedades Arbequina, hojiblanca y picual

**VINO BLANCO**

**JEREZ**

**MÓDENA**



**VINAGRE  
VINO BLANCO**



**ACEITE  
VIRGEN EXTRA**











**GALICOR**  
GALLEGA DE LICORES Y BEBIDAS