



**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



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 barrica.

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



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 barrica 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 10º-12ºC

VENDIMIA TARDÍA

Laguardia (Álava)

D.O. Rioja
Viura 100% Vendimia tardía

Roble francés 6 meses

Consumo 10º-12ºC





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. Decantación antes de servir)



GRAN RESERVA

Logroño (Rioja Alta)

D.O. Rioja
Tempranillo Garnacha Mazuelo.

Roble francés y un pequeño porcentaje de americano.

Consumo 17°-18°C (Recom. Decantación 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. Decantación 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. Decantación 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



MENCÍA

Vilachá-Lugo

D.O. Ribeira Sacra
Mencía 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



MENCIA

Lugo (Ribas de Sil)

D.O. Ribeira Sacra
Mencia

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



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





EMILIO MORO
BODEGAS



IRROSSO

Toscana

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

Crianza 15 meses.

Consumo 16°-17°C



ROSSO DI MONTALCINO

Montalcino (Toscana)

D.O. Rosso di Montalcino DOC
Sangiovese 100%

Crianza 8 meses barrica roble

Consumo 16°-17°C





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°



EMILIO MORO
BODEGAS



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 1860
AY-FRANCE



BRUT MAJEUR



ROSÉ MAJEUR



BRUT NATURE



**LE BLANC DE
BLANCS**



COLECCIÓN N°7



MILLÉSIME



BRUT



BRUT NATURE



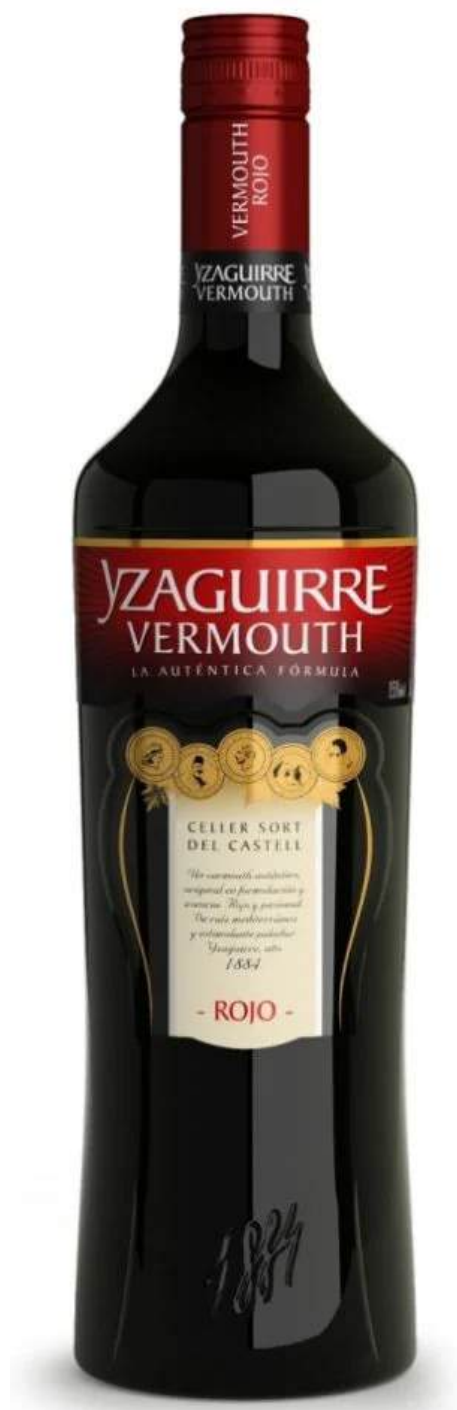
BRUT ROSÉ



BLANC DE BALNCS

YZAGUIRRE

VERMOUTH



YZAGUIRRE

VERMOUTH

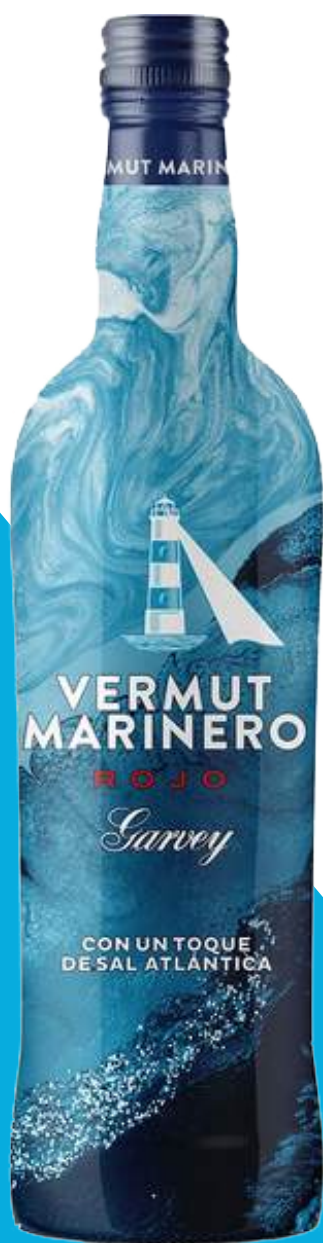


YZAGUIRRE

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^O LIMITED
SINCE **1826** SINCE



Tullamore Dew

EST. 1887
Grant's



ESTABLISHED 1898

THE BenRiach

DISTILLERY COMPANY LTD












WILD TURKEY
BOURBON



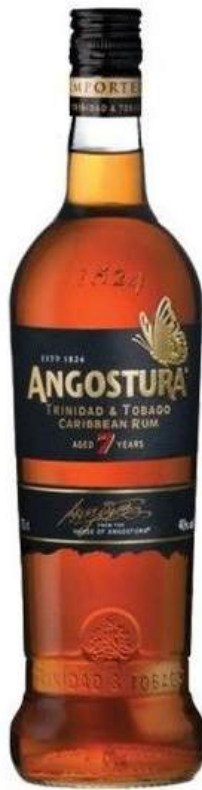
RON BARCELÓ



RON BARCELÓ



EST. 1824
ANGOSTURA[®]
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



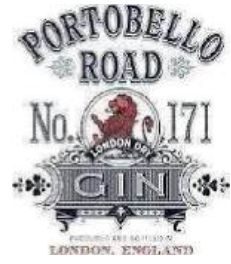
ATOPIA



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[®]

— 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