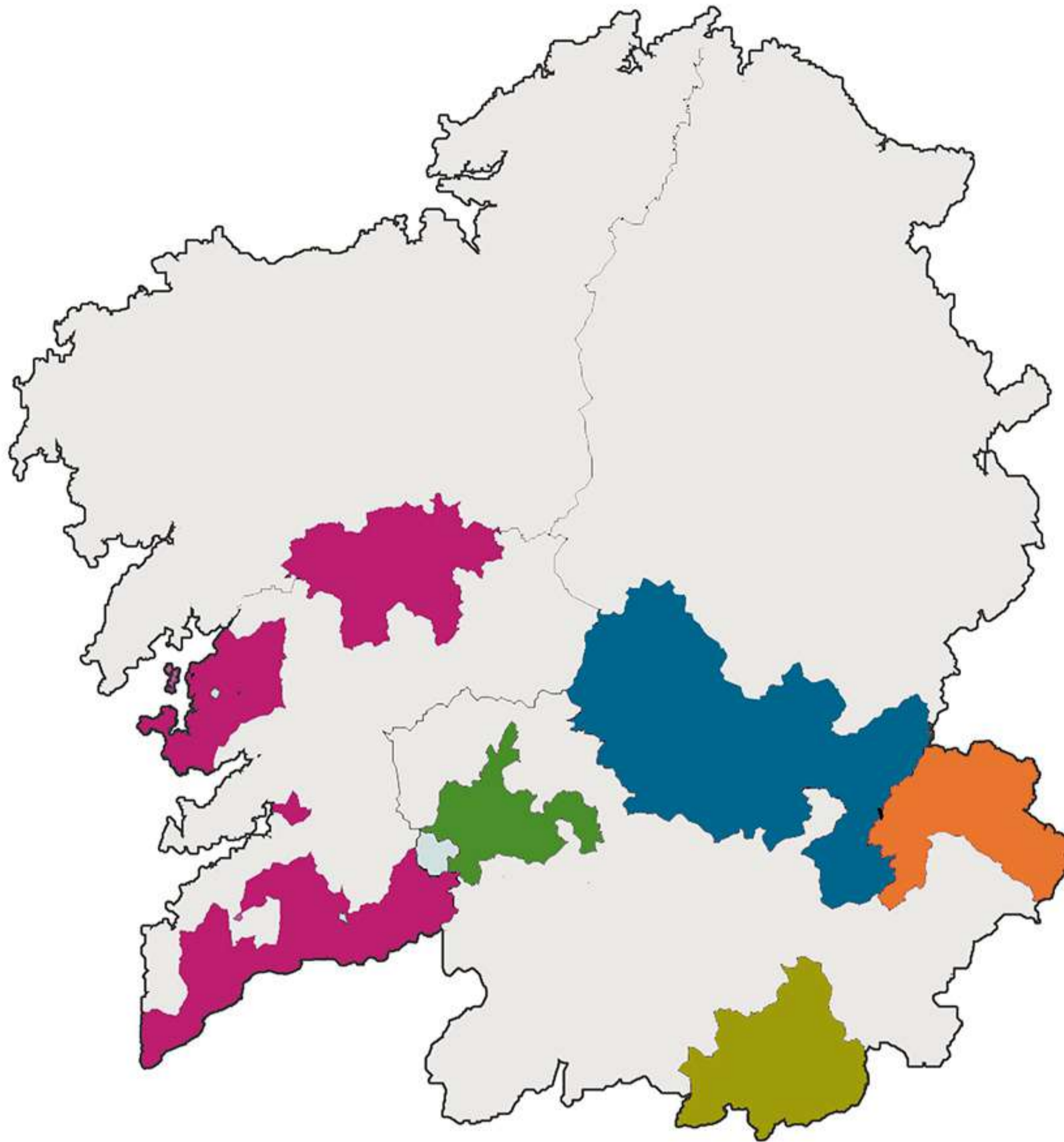


entre lías
DISTRIBUCIÓN





DENOMINACIONES
DE ORIGEN
EN GALICIA

- D.O. RIBEIRO
- D.O. MONTERREI
- D.O. RÍAS BAIXAS
- D.O. VALDEORRAS
- D.O. RIBEIRA SACRA



Ribeiro

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Creada en 1932, la Denominación de Origen Ribeiro es la más antigua de las gallegas y una de las DO históricas de Europa, pues es un vino que se elabora desde la época romana. Desde el siglo IX el vino ribeiro ha servido las mesas de muchos nobles, sobre todo entre los siglos XIV y XVI cuando se exportaba a varios países europeos. Son olvidar que el ribeiro fue el primer vino occidental en llegar a América (de la mano de Cristóbal Colón) y durante siglos fue el principal vino de los reinos cristianos.

En su elaboración se utilizan diferentes variedades de uva, como treixadura, loureira, torrontés, albariño, albilla, godello, más las foráneas macabeo y palomino, entre las blancas; y caíño, ferrón, sousón, brancellao, mencia, garnacha y tempranillo en las tintas.

La comarca de O Ribeiro es la zona comprendida en la confluencia de los ríos Miño, Avia, Arnoia y Barbantiño, al oeste de la provincia de Ourense. Su capital, y sede de la Denominación de Origen, es la histórica villa de Ribadavia.





ELOI LORENZO

D.O. RIBEIRO

Eloi Lorenzo es una bodega con D.O. Ribeiro de tradición familiar que persigue elaborar vinos únicos. La filosofía de la bodega es estar en consonancia con la naturaleza, con las mínimas intervenciones para elaborar un vino lo más natural posible y usando la mejor uva



VILLA PAZ

 ARNOIA (OURENSE)

 TREIXADURA
TORRONTÉS
ALBARIÑO


 3 MESES SOBRE LÍAS

 12% Vol.



LONXE

 ARNOIA (OURENSE)

 100% TREIXADURA DE
MONTAÑA


 9 MESES SOBRE LÍAS


 12,90% Vol.




ELOI LORENZO

LADO

 OURENSE

 100% LADO

 3 MESES SOBRE LÍAS


 13% Vol.



SUNNE

BRANCELLAO

 OURENSE

 100% BRANCELLAO

 TINTO CRIANZA 12 MESES


 12,5% Vol.



SUNNE

CAÑO LONGO

 OURENSE

 100% CAÑO LONGO

 TINTO CRIANZA 12 MESES

 - Vol.

ADEGA DO DEMO


D.O. RIBEIRO


Adega do Demo es propiedad y está dirigida por Laura Rodríguez y Carlos Lorenzo, que cuidan los viñedos de su familia desde 2005. El origen de este singular nombre proviene de Moisés, el abuelo de Carlos, a quien apodaban "O Demo da Ronca".




PIOTR K.

 ALONGOS (OURENSE)

 100% LOUREIRA
100% TORRONTÉS


 BLANCO. SIN CRIANZA


 12,5% Vol.




BITOKU

 ALONGOS (OURENSE)

 95% TREIXADURA
5% LOUREIRA


 BLANCO. SIN CRIANZA

 13% Vol.



SAN FIZ

 ALONGOS (OURENSE)

 100% TREIXADURA


 BLANCO. 10 MESES
CRIANZA


 13% Vol.



TINTO DO DEMO

 ALONGOS (OURENSE)

 70% CAÍÑO LONGO
20% SOUSÓN
10% BRANCELLAO


 TINTO. 10 MESES
CRIANZA


 13% Vol.




PURO CA(R)IÑO

 ALONGOS (OURENSE)

 100% CAÍÑO LONGO

 ROSADO. SIN CRIANZA

 13,5% Vol.

MONTERREI

Denominación de Orixe

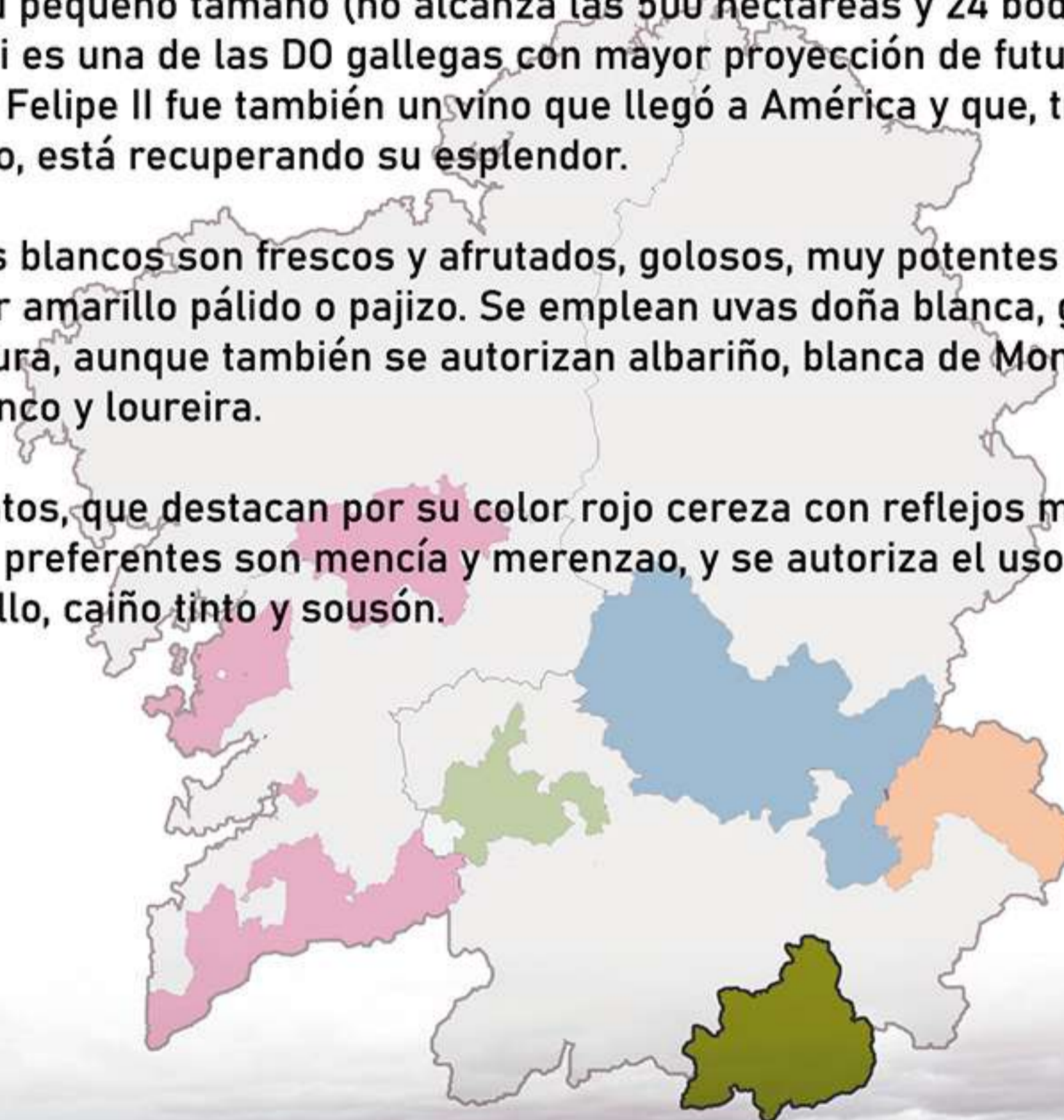


La Denominación de Origen Monterrei es la más pequeña y joven de las D.O. gallegas (1996) y se extiende por la comarca del mismo nombre, en torno a la localidad de Verín, en el sureste de la provincia de Ourense, una de las zonas más secas de Galicia. Se divide en dos subzonas: Valle de Monterrei y ladera de Monterrei.

Pese a su pequeño tamaño (no alcanza las 500 hectáreas y 24 bodegas), Monterrei es una de las DO gallegas con mayor proyección de futuro. En la época de Felipe II fue también un vino que llegó a América y que, tras años de letargo, está recuperando su esplendor.

Sus vinos blancos son frescos y afrutados, golosos, muy potentes en nariz y de color amarillo pálido o pajizo. Se emplean uvas doña blanca, godello y treixadura, aunque también se autorizan albariño, blanca de Monterrei, caiño blanco y loureira.

En los tintos, que destacan por su color rojo cereza con reflejos morados, sus uvas preferentes son mencia y merenzao, y se autoriza el uso de tempranillo, caiño tinto y sousón.







ADEGA TRASDOVENTO D.O. MONTERREI


Adega Trasdovento nace de la mano de Antonio Diz, experimentado viticultor que crece entre la bodega y los viñedos familiares ubicados en la comarca de Monterrei y Jesús Varela, distribuidor especializado en el mundo del vino.



TRASDOVENTO


 CASAS DOS MONTES (OURENSE)


 90% GODELLO
10% TREIXADURA

 SOBRE LÍAS



QUÉROTE

 CASAS DOS MONTES (OURENSE)


 100% MENCÍA


 9 MESES BARRICA

 13% Vol.



ALTO DO BOCELO GODELLO

 CASAS DOS MONTES (OURENSE)

 80% GODELLO
10% TREIXADURA
10% ALBARIÑO



ALTO DO BOCELO MENCÍA

 CASAS DOS MONTES (OURENSE)

 100% MENCÍA

 SIN CRIANZA



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

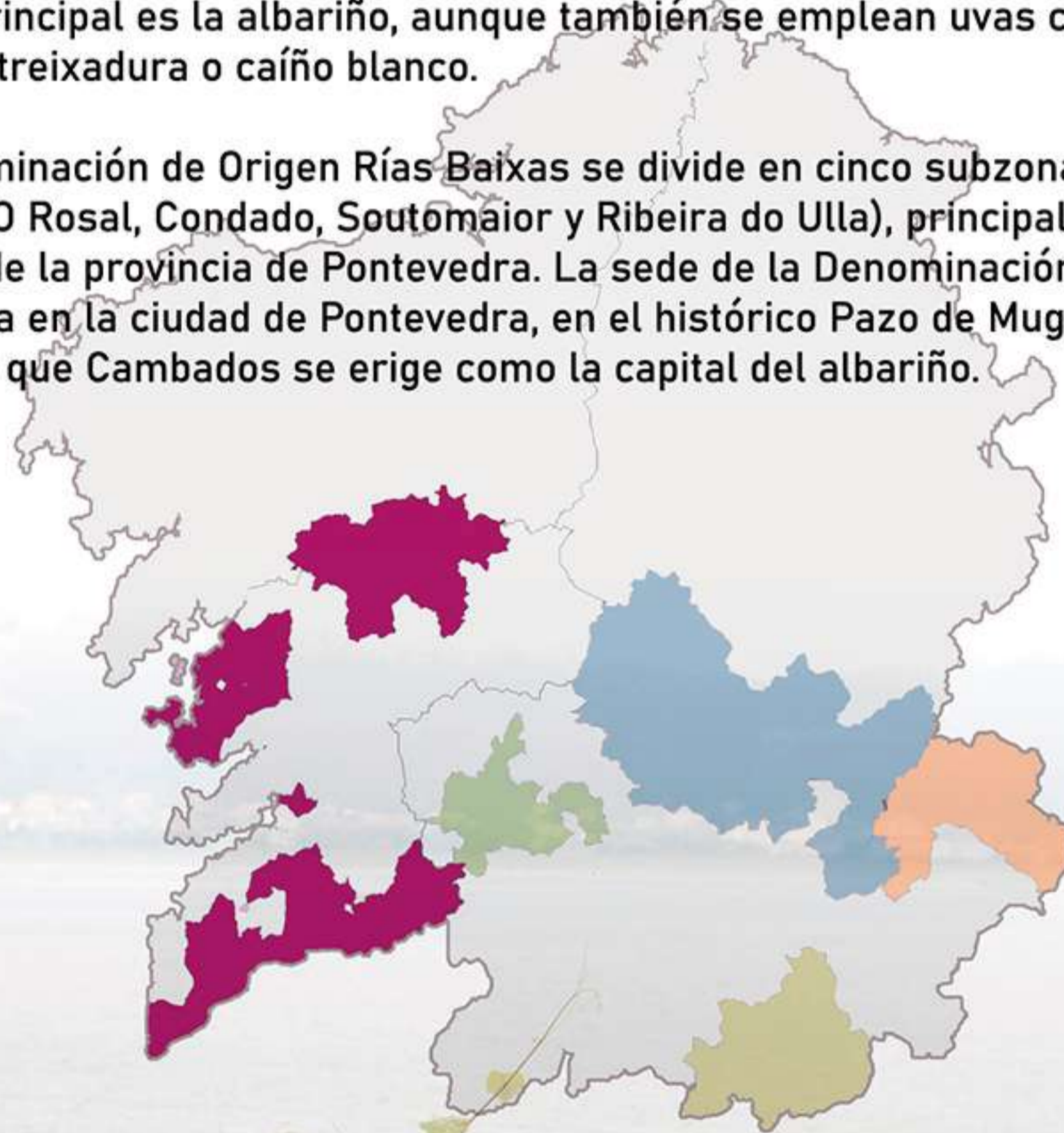
Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR

La más famosa de las denominaciones gallegas, territorio del archiconocido vino albariño (considerado el mejor vino blanco del mundo por varios afamados críticos), y además la más grande tanto por extensión como por número de bodegas, se caracteriza por sus vinos blancos, perfectos para maridar con pescados y mariscos, aunque también los hay tintos y espumosos.

Son vinos producidos a baja altitud, en zonas costeras o cercanas a ríos. La uva principal es la albariño, aunque también se emplean uvas como loureira, treixadura o caíño blanco.

La Denominación de Origen Rías Baixas se divide en cinco subzonas (Salnés, O Rosal, Condado, Soutomaior y Ribeira do Ulla), principalmente a lo largo de la provincia de Pontevedra. La sede de la Denominación se encuentra en la ciudad de Pontevedra, en el histórico Pazo de Mugartegui, mientras que Cambados se erige como la capital del albariño.



LAGAR DA CACHADA


D.O. RÍAS BAIXAS


Lagar da Cachada es una empresa familiar situada en el valle del Salnés, concretamente en Vilariño, que comenzó su andadura elaborando tan solo 5.000 litros de vino albariño en depósitos de acero inoxidable.



LAGAR DA CACHADA

 VILARIÑO (PONTEVEDRA)


 100% ALBARIÑO


 BLANCO. SIN CRIANZA

 13,5% Vol.




DON RICARDO

 VILARIÑO (PONTEVEDRA)

 100% ALBARIÑO

 BLANCO. 28 DÍAS EN BARRICA


 13,5% Vol.



CAMILO 1947

 VILARIÑO (PONTEVEDRA)

 100% MENCÍA

 TINTO. SIN CRIANZA

 12% Vol.



A NOSA VICTORIA (ESPUMOSO)

 VILARIÑO (PONTEVEDRA)

 100% ALBARIÑO

 24 MESES CRIANZA



ÁNGEL SEQUEIROS


D.O. RÍAS BAIXAS


Los vinos Ángel Sequeiros capturan las esencias de la uva albariño y revelan su mejor faceta con el paso de los años, manteniendo el carácter de sus orígenes.




FOUDRE

 SALVATERRA DE MIÑO (PONTEVEDRA)

 100% ALBARIÑO

 BLANCO. 30 MESES CRIANZA SOBRE LÍAS


 13% Vol.




LIAS

 SALVATERRA DE MIÑO (PONTEVEDRA)

 100% ALBARIÑO

 BLANCO. 12 MESES SOBRE LÍAS

 13% Vol.



ENTREVIDEIRAS

D.O. RÍAS BAIXAS


Sus vinos forman parte de la D.O. Rías Baixas, subzona Condado do Tea. Es el proyecto de cuatro profesionales y amigos que decidieron sumar su experiencia y conocimientos para crear un vino que mezcla técnica y tradición.



SEÑOR CUCO

 AS NEVES (PONTEVEDRA)


 SOUSÓN, PEDRAL, ESPADEIRO Y CAÍÑO


 TINTO. SIN CRIANZA

 12% Vol.




SEÑOR CUCO NO CARBALLO

 AS NEVES (PONTEVEDRA)

 SOUSÓN, PEDRAL, ESPADEIRO Y CAÍÑO TINTO

 TINTO. 9 MESES CRIANZA

 12% Vol.



TERRAS DO SUR

D.O. RÍAS BAIXAS

Bodega y viticultura gallega a orillas del Río Miño. Productores de vino albariño propio de la zona de interior del Condado do Tea (Rías Baixas) y vinos tintos con personalidad autóctona.



TERRAS DO SUR

(VITICULTOR)

 CRECENTE (PONTEVEDRA)

 BRANCELLAO, SOUSÓN Y ESPADEIRO

 TINTO



TERRAS DO SUR

BRANCELLAO

 CRECENTE (PONTEVEDRA)

 100% BRANCELLAO


 TINTO




TERRAS DO SUR

ALBARIÑO

 CRECENTE (PONTEVEDRA)

 100% ALBARIÑO

 BLANCO

 13% Vol.

TORGO

A CAÑIZA


Torgo es una bodega gallega situada en Parada de Achas que elabora sus vinos con uvas albariño, loureiro y treixadura procedentes exclusivamente de viñedos propios.



TORGO & TAL

 A CAÑIZA (PONTEVEDRA)

 80% ALBARIÑO
20% LOUREIRO Y TREIXADURA

 BLANCO

 14% Vol.

ADEGA MELILLAS E FILLOS

D.O. VALDEORRAS

Melillas e Fillos S.L es una bodega familiar situada en A Rúa de Valdeorras que empezó su andadura en el mundo vitivinícola en el año 2002.



LAGAR DO CIGUR GODELLO

A RÚA DE VALDEORRAS
(OURENSE)

100% GODELLO

BLANCO SIN CRIANZA

-% Vol.



LAGAR DO CIGUR GODELLO SOBRE LÍAS

A RÚA DE VALDEORRAS
(OURENSE)

100% GODELLO

BLANCO CON BARRICA

-% Vol.



LAGAR DO CIGUR BARRICA

A RÚA DE VALDEORRAS
(OURENSE)

MENCÍA; TEMPRANILLO;
MERENZAO; ALICANTE

TINTO. 8 MESES CRIANZA

-% Vol.



LAGAR DO CIGUR CRIANZA

A RÚA DE VALDEORRAS
(OURENSE)

100% GARNACHA
TINTORERA

TINTO. 14 MESES BARRICA
10 MESES BOTELLA

-% Vol.



LAGAR DO CIGUR MENCÍA

A RÚA DE VALDEORRAS
(OURENSE)

GARNACHA;
TEMPRANILLO;
MERENZAO

TINTO SIN CRIANZA

-% Vol.

En el extremo oriental de la provincia de Ourense hasta los límites con León, se encuentra la comarca de Valdeorras, otra tradicional zona vinícola de Galicia también de origen romano.

Muchas de sus bodegas continúan elaborando el vino bajo tierra, en cuevas excavadas para preservar la temperatura. Fue en 1945 cuando se reconoció la Denominación de Origen Valdeorras.

La zona de producción ocupa las cuencas de los ríos Sil, Xares y Bibei, caracterizadas por la gran diversidad de suelos.

La uva godello es la principal variedad entre los vinos blancos, pero también se cultivan la doña blanca y la palomino. Entre las tintas, mencía y sousón predominan, acompañadas de otras minoritarias como brancellao, merenzao, negreda, garnacha tintorera, alicante, tempranillo y grao negro.

Denominación de Orixe



CONSELLO REGULADOR




SAMPAYOLO D.O. VALDEORRAS

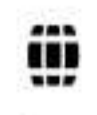
Una pequeña bodega situada en el pueblo de Petín (Ourense). Uno de esos pueblos de la España vaciada con apenas 900 habitantes. A 20 kilómetros de la estación invernal de Manzaneda, y a 30 de las Médulas, la mina de Oro más grande del antiguo Imperio Romano.




GODELLO SOBRE LÍAS

 OURENSE

 100% GODELLO


 BLANCO. 4 MESES
SOBRE LÍAS


 13% Vol.



GODELLO EN LÁGRIMAS

 OURENSE

 100% GODELLO


 BLANCO. 6-9 MESES
SOBRE LÍAS

 12,5% Vol.



SAMPAYOLO MENCÍA

 OURENSE

 90% MENCÍA ;
10% GARNACHA TINTORERA


 TINTO. 4 MESES CRIANZA
EN BARRICA

 13,5% Vol.




GARNACHA VELLA DA CHAIRA DO RAMIRIÑO

 OURENSE

 100% GARNACHA


 TINTO. 9 MESES CRIANZA
EN BARRICA

 14% Vol.



GARNACHA TINTORERA

 OURENSE

 100% GARNACHA

 TINTO. 4 MESES CRIANZA
EN BARRICA

 13,5% Vol.



RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Orixe

Del legado de los monjes que durante siglos habitaron las inclinadas laderas del Miño y del Sil, recibimos hoy uno de sus más preciados tesoros, un vino excepcional que sorprende allá por donde pasa.

La inigualable belleza del paisaje confiere aún más magia a los vinos que se producen en esta tierra plagada de monasterios. De ello toma el nombre de Ribeira Sacra, ya desde el siglo XII.

Las inclinadas gargantas descienden en bancales o terrazas hacia los cauces de Miño y Sil, asentando sobre cada escalón los valientes viñedos de la denominada viticultura heroica. Un trabajo que en algunos viñedos obliga a renunciar a la maquinaria por la fuerte pendiente de las laderas.

Así, en la espectacularidad de estos desfiladeros fluviales, se cultivan uvas como mencía, brancellao, merenzao, tempranillo, sousón y caiño tinto, entre las tintas; y albariño, loureira, treixadura, godello, doña blanca y torrontés entre las blancas.

La DO Ribeira Sacra fue autorizada en 1996 y se divide en cinco subzonas en las provincias de Lugo y Ourense: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibei, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil.

CASTROFIZ D.O. RIBEIRA SACRA

No 2017 botou a andar Castrofiz, unha adega pequena da Ribeira Sacra, da man de dous amigos que querían elaborar un viño dende a tradición ribeirá, e dende o respecto á terra, á viña e á súa simbiose co patrimonio no que se integra



CASTROFIZ MENCÍA

-  CHANTADA (LUGO)
-  80% MENCÍA
15% GARNACHA TINTOR.
5% MERENZAO
-  TINTO. SIN CRIANZA
-  12,5% Vol.



CASTROFIZ TRADICIÓN

-  CHANTADA (LUGO)
-  80% MENCÍA
15% GARNACHA TINTOR.
5% SOUSÓN
-  TINTO. FERMENTACIÓN Y
9 MESES CRIANZA EN FUDRE
-  12,5% Vol.



CASTROFIZ BARRICA

-  CHANTADA (LUGO)
-  80% MENCÍA
10% GARNACHA TINTORERA
10% SOUSÓN
-  TINTO. FERMENTACIÓN EN
FUDRE. 10 MESES CRIANZA
EN BARRICA
-  13% Vol.

ATRIUM VITIS

D.O. RIBEIRA SACRA


Atrium Vitis se crea en 2012 aglutinando la tradición familiar de varias generaciones en el cultivo de la vid y la elaboración de vino, profesionalizando las técnicas de elaboración para conseguir a mayor calidad y conservando la esencia de lo artesanal.



SILIUS BUCCE

 QUIROGA (LUGO)

 100% GODELLO


 BLANCO. 5 MESES SOBRE LÍAS

 13,5% Vol.




SILIUS V.O.S.

 QUIROGA (LUGO)

 100% ALBARIÑO


 BLANCO. 9 MESES SOBRE LÍAS


 13% Vol.



SILIUS PIZARRA

 QUIROGA (LUGO)

 100% MENCÍA


 TINTO. SIN CRIANZA


 13,5% Vol.




MIMOSA

 QUIROGA (LUGO)

 100% GODELLO


 BLANCO SIN CRIANZA

 12,5% Vol.




SILIUS RASPÓN

 QUIROGA (LUGO)

 MENCÍA, BRANCELLAO SOUSÓN Y GARNACHA

 TINTO. 10 MESES CRIANZA EN BARRICA

 12,5% Vol.



Denominación de Origen Calificada



La Denominación de Origen Calificada Rioja, creada en 1991, es una de las regiones vitivinícolas más antiguas e importantes de España y del mundo entero, una de las Denominaciones de Origen del mundo que mayores garantías ofrece respecto a la calidad y autenticidad de sus vinos, y una de las pocas que exige el embotellado en origen para toda su producción.

Conformada por 144 municipios, se sitúa al Norte de España, ocupando tierras en 3 Comunidades Autónomas (La Rioja, Navarra y País Vasco) y un municipio de Castilla y León. Atravesada por el río Ebro, históricamente la Rioja se divide en tres subzonas, Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Baja o Rioja Oriental.

Gracias a los distintos accidentes geográficos que encontramos en la región, a la diversidad de tipos de suelo y a las diferencias climáticas, cada una de estas subzonas posee un carácter singular transmitiendo a los vinos de Rioja todas sus peculiaridades y dotándolos de la personalidad característica de cada zona..



En el seno de un valle abrigado por páramos se encuentra un paisaje que ha dado vida a la uva a lo largo de historia.

Aunque no fue aprobada como denominación de origen hasta el año 1982, la Ribera del Duero se consagró como comarca vitícola varios siglos antes. Desde entonces, su fama y sus frutos son conocidos y saboreados a nivel internacional.

La región, que abarca una superficie de casi 3.000 km², está formada por 81 municipios habitados por cerca de 60.000 habitantes. La comarca se extiende 110 kilómetros de largo, entre Olivares y San Esteban de Gormaz, por 30 kilómetros de ancho entre Burgos, la mitad de Valladolid y Soria.

LA OSA MORE THAN WINE D.O. BIERZO / D.O. LEÓN

LaOsa more than wine, es el nombre del proyecto vinícola de Noelia de Paz. en el que apuesta por elaborar vinos de su tierra, al suroeste de León, defendiendo las variedades autóctonas Albarín blanco y Prieto Picudo.



GRIZZLY

- VALDEVIMBRE (LEÓN)
- PRIETO PICUDO
- TINTO. 18 MESES CRIANZA
- % Vol.



PARDO

- VILAFRANCA DEL BIERZO
- 100% MENCÍA
- TINTO 14 MESES CRIANZA
- % Vol.



TRASTO

- VALDEVIMBRE (LEÓN)
- 100% ALBARÍN
- BLANCO. 4 MESES BARRICA
- % Vol.



TRASTO BARRANCO

- VALDEVIMBRE (LEÓN)
- 100% PRIETO PICUDO
- TINTO. 8 MESES BARRICA
- 13,5% Vol.



EL MISMO

- VILAFRANCA DEL BIERZO
- 100% MENCÍA
- TINTO. SIN CRIANZA
- % Vol.



SANTALBA

D.O. CA. RIOJA


Bodegas Santalba se encuentra en Gimileo, en el corazón de la Rioja Alta a tan sólo 40 km de Logroño. Su situación geográfica, su clima y su suelo han determinado la singularidad de esta región, de sus tierras y de sus vinos, otorgándole un inconfundible carácter propio..




ABANDO BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

 GIMILEO (LA RIOJA)

 100% VIURA


 BLANCO. 7 MESES
FERMENTACIÓN BARRICA

 13% Vol.




ABANDO TINTO CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA

 GIMILEO (LA RIOJA)

 95% TEMPRANILLO
5% VIURA


 TINTO. 15 MESES CRIANZA
EN BARRICA


 14% Vol.




VIÑA HERMOSA SELECCIÓN

 GIMILEO (LA RIOJA)

 100% TEMPRANILLO

 TINTO. 6 MESES CRIANZA

 13,5% Vol.




VIÑA HERMOSA CRIANZA

 GIMILEO (LA RIOJA)

 100% TEMPRANILLO


 TINTO. 15 MESES CRIANZA
EN BARRICA

 14% Vol.




SANTALBA AMARO

 GIMILEO (LA RIOJA)

 80% TEMPRANILLO
20% OTRAS

 TINTO. 15 MESES CRIANZA
EN BARRICA

 15,5% Vol.

Vino único en la D.O.Ca. Rioja elaborado por el método ancestral de origen italiano AMARONE



ABANDO ROSADO

 GIMILEO (LA RIOJA)

 100% TEMPRANILLO


 ROSADO. FERMENTADO
EN BARRICA. SIN CZA.


 13,5% Vol.




VIÑA HERMOSA ROSADO

 GIMILEO (LA RIOJA)

 100% TEMPRANILLO

 ROSADO. SIN CRIANZA

 13% Vol.







VIÑA HERMOSA SEMIDULCE

-  GIMILEO (LA RIOJA)
-  100% VIURA
-  SEMIDULCE
-  12% Vol.



SANTALBA LAS FLORES

-  GIMILEO (LA RIOJA)
-  60% MALVASÍA RIOJANA
40% VIURA
-  DULCE
-  11% Vol.



DAVID MORENO

D.O. CA. RIOJA

Bodega familiar pionera en el desarrollo del enoturismo en Rioja. La especial manera de entender la enología y las peculiaridades de la subzona riojana son el origen de una completa gama de vinos de alta calidad y personalidad.



DAVID MORENO GARNACHA

-  BADARÁN (LA RIOJA)
-  100% GARNACHA
-  TINTO. 10 MESES CRIANZA
-  14,5% Vol.



DAVID MORENO CRIANZA

-  BADARÁN (LA RIOJA)
-  85% TEMPRANILLO
15% GARNACHA
-  TINTO. 12 MESES CRIANZA
-  13,5% Vol.



DAVID MORENO SELECCIÓN FAMILIA

-  BADARÁN (LA RIOJA)
-  90% TEMPRANILLO
10% GARNACHA
-  TINTO. 18 MESES CRIANZA
-  13,5% Vol.

PRETIUM BODEGA D.O. CA. RIOJA

Una bodega con raíces. La historia de Pretium es la del triunfo de la pasión por el mundo del vino de Berta Valgañón, el resultado de cuatro generaciones de viticultores y elaboradores de Rioja



BERTA VALGAÑÓN

CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN (LA RIOJA)

100% TEMPRANILLO

TINTO. 18 MESES CRIANZA

- Vol.



PRETIUM VIÑEDOS CENTENARIOS

CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN (LA RIOJA)

90% TEMPRANILLO
10% OTRAS

TINTO. 18 MESES CRIANZA

-Vol.



LMT WINES NAVARRA

Luis Moya Tortosa, enólogo, viticultor, artesano.

Pequeño productor de vinos artesanales, puros y sin maquillar. Básicamente trabaja con garnatxas viejas.



KIMERA 2018

S. MARTÍN UNX (NAVARRA)

100% GARNATXA

TINTO. 10 MESES SOBRE LIAS

14,4% Vol.



ARTAXO

ARTAJONA Y ARTAZU (NAVARRA)

100% GARNATXA

TINTO. CRIANZA BARRICA

14,4% Vol.



EL YESAL

TIRAPU (NAVARRA)

100% GARNATXA

TINTO. CRIANZA BARRICA

15% Vol.



KIMERA ESPUMOSO GB

S. MARTÍN UNX (NAVARRA)

100% GARNATXA BLANCA

ESPUMOSO. CRIANZA 9 MESES BOTELLA

12,5% Vol.

MIGUEL MERINO

D.O. CA. RIOJA

A pesar de su tamaño y corta historia (su primera cosecha fue en 1994), sus vinos se ha situado entre los más prestigiosos de España y ya se exportan a más de 20 países.




MIGUEL MERINO

VIÑAS JÓVENES

 BRIONES (LA RIOJA)

 TEMPRANILLO;
GARNACHA

 TINTO. 15 MESES CRIANZA

 14,5% Vol.




MIGUEL MERINO

BLANCO

 BRIONES (LA RIOJA)

 GARNACHA BLANCA;
VIURA

 BLANCO. 10 MESES
CRIANZA

 13% Vol.



LA LOMA

MIGUEL MERINO

 BRIONES (LA RIOJA)

 90% TEMPRANILLO
10% GARNACHA

 TINTO. 18 MESES CRIANZA

 -% Vol.



LA QUINTA CRUZ

MAZUELO

 BRIONES (LA RIOJA)

 100% MAZUELO

 TINTO.. 14 MESES CRIANZA

 14% Vol.



Denominación de Origen Calificada





BODEGAS RESALTE

D.O. RIBERA DEL DUERO

Ubicada en Peñafiel, destaca desde sus inicios por la elaboración de vinos de alta calidad, conjugando a la perfección los métodos tradicionales con el uso de óptimas soluciones tecnológicas.



ORIGEN DE RESALTE

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 14 MESES BARRICA
-  14,4% Vol.



VENDIMIA SELECCIONADA

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 12 MESES BARRICA
-  14,3% Vol.



LECCO ROBLE

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 5 MESES CRIANZA
-  14,5% Vol.



ESSENCES CUVÉE N°1

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
- UN VINO ESPECIALMENTE EXCLUSIVO
- 534 UNIDADES**

Un vino mítico que refleja la armonía y la elegancia de varias añadas excepcionales. Un vino de culto en el que se ha invertido mucho tiempo y esfuerzo y en el que se han ensamblado las añadas 2011, 2012 y 2016, todas ellas de grandes virtudes.



GRAN RESALTE

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 24 MESES CRIANZA
-  14,5% Vol.



EXPRESIÓN

-  PEÑAFIEL (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 18 MESES CRIANZA
-  14,3% Vol.



DIEGO RIVERA

D.O. RIBERA DEL DUERO

Esta bodega fundada en 2004 sobre unos terrenos situados en la prestigiosa localidad de Pesquera de Duero ha logrado alcanzar la más alta calidad de producto al mejor precio, y satisfacer al cliente más exigente de cualquier parte del mundo.



DIEGO RIVERA

ROBLE

-  PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 9 MESES CRIANZA
-  14% Vol.

MONTEBACO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodegas Montebaco nace en 1987, de la mano de Manuel Esteban. Planta 20 hectáreas de tinto fino en la finca Monte Alto situada entre los dos municipios con mayor resonancia de la Ribera del Duero: Valbuena de Duero y Pesquera de Duero.



PAGO SENDA

MISA ROBLE

-  VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID)
-  100% TINTA PAÍS
-  TINTO. 6 MESES CRIANZA
-  14% Vol.



SEMELE

-  VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID)
-  90% TEMPRANILLO; 10% MERLOT
-  TINTO. 12 MESES CRIANZA
-  13,5% Vol.



MONTEBACO

DE FINCA

-  VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 14 MESES CRIANZA
-  14% Vol.



MONTEBACO

CARA NORTE

-  VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 13-15 MESES CRIANZA
-  14% Vol.



MONTEBACO

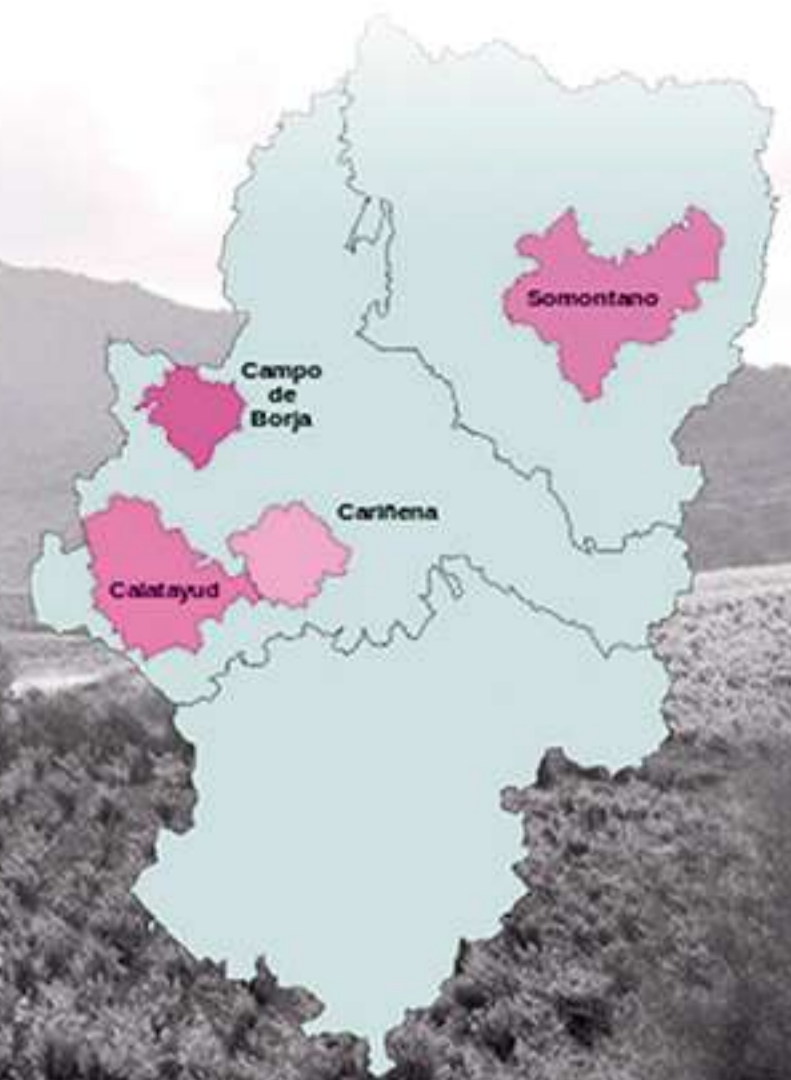
SELECCIÓN ESPECIAL

-  VALBUENA DE DUERO (VALLADOLID)
-  100% TEMPRANILLO
-  TINTO. 14-18 MESES CRIANZA
-  14% Vol.



CARIÑENA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



BODEGAS CARE D.O. CARIÑENA

Bodegas Care nace en el año 2.000 como un proyecto familiar, moderno y enfocado a la calidad de la uva y el vino. 150 hectáreas y 4.000 m2 de bodega construidos para vinificar una zona con un gran legado. CARE es su marca, y pretende ser la Nueva Cara del vino en Aragón..



CARE TINTO SOBRE LÍAS

- CARIÑENA (ZARAGOZA)
- 75% GARNACHA;
25% SYRAH
- TINTO. 2 MESES CRIANZA
- 14,5% Vol.



CARE CRIANZA

- CARIÑENA (ZARAGOZA)
- 70% TEMPRANILLO;
30% MERLOT
- TINTO. 8 MESES CRIANZA
- 14,5% Vol.



CARE GARNACHA NATIVA

- CARIÑENA (ZARAGOZA)
- 100% GARNACHA
- TINTO. 8 MESES CRIANZA
- 14,5% Vol.



CARE FINCA BANCALES

- CARIÑENA (ZARAGOZA)
- 100% GARNACHA
- TINTO. 12 MESES CRIANZA
- 14% Vol.

PUNTA DE FLECHA

TOLEDO


El proyecto Punta de Flecha nace en 2009, cuando nos hacemos cargo del viñedo de nuestra familia.

Este viñedo es el último de Serranillos del Valle (Madrid), pues, tras el boom de la construcción, se arrasó con todo el patrimonio vitivinícola de este municipio.



LA CARMELA

 BATRES (MADRID)


 100% GARNACHA


 TINTO. 10 MESES CRIANZA




PUNTA DE FLECHA

 SERRANILLOS DEL VALLE (MADRID)

 100% GARNACHA

 TINTO. 10 MESES BARRICA
3 MESES EN ÁNFORA

 14,5% Vol.

TERRA D'ART

VALENCIA


En el 2002 cuando Juanjo tenía 18 años y Casandra 15, hicimos la primera elaboración de vino de Ahillas en nuestro garaje de Casa con solo 100 botellas.


Ahora, con el mismo respeto a la uva, seguimos elaborando en bodega.



AHILLAS TINTO

 VALLE DE AHILLAS (VALENCIA)

 BOBAL, TEMPRANILLO
MENCIA, MARSELANS,
PRIETO PICUDO, GRACIANO
Y GARNACHA


 TINTO. 12 MESES CRIANZA

 13,5% Vol.




FINCA EL MALDITO

 VALLE DE AHILLAS (VALENCIA)

 85% BOBAL;
15% GRACIANO

 TINTO. 14 MESES CRIANZA

 14% Vol.





ANTÓNIO MAÇANITA WINEMAKER

Inconformista, provocador, osado, inquieto, abrumador. Estos son algunos de los adjetivos poco habituales que definen tanto a António Maçanita, enólogo y consultor, como a sus vinos.



MAÇANITA TOURIGA NACIONAL LETRA A

-  DOURO (PORTUGAL)
-  TOURIGA NACIONAL
-  TINTO
-  14% Vol.



FITAPRETA

-  ALENTEJO (PORTUGAL)
-  ARAGONÊS; ALCANTE BOUSCHET; TRINCADEIRA; CASTELÃO
-  TINTO. 9 MESES CRIANZA
-  14,5% Vol.



A PROIBIDA

-  (AZORES) PORTUGAL
-  VINHAS VELHAS DE MISTURA
- 
-  11% Vol.



PALPITE TINTO

-  ALENTEJO (PORTUGAL)
-  ALCANTE BOUSCHET; ARAGONEZ; TOURIGA NACIONAL; ALFROCHEIRO; TRINCADEIRA
-  TINTO. 18 MESES CRIANZA
-  15% Vol.



TERRANTEZ DO PICO

-  AZORES (PORTUGAL)
-  100% TERRANTEZ DO PICO
-  BLANCO
-  12,5% Vol.



ARINTO DOS AÇORES SUR LIES

-  AZORES (PORTUGAL)
-  100% ARINTO DOS AÇORES
-  BLANCO
-  12,5% Vol.



BRUT RESERVA

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA


-  XAREL-LO, MACABEU Y
PARELLADA


-  11,5% Vol.


-  CRIANZA MÍNIMO 18 MESES




**BRUT NATURE
RESERVA**

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA


-  XAREL-LO, MACABEU Y
PARELLADA


-  11,5% Vol.


-  CRIANZA MÍNIMO 24 MESES




GRAN RESERVA

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  XAREL-LO, MACABEU,
PARELLADA Y CHARDONNAY

-  11,5% Vol.

-  CRIANZA MÍNIMO 40 MESES




**GRAN RESERVA
MAGNUM / JEROBEAM**

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  XAREL-LO, MACABEU Y
PARELLADA


-  1,5% Vol.


-  MÍNIMO 50 MESES (MAGNUM)
MÍNIMO 60 MESES (JEROBEAM)


MAGNUM: 150cl
JEROBEAM 300cl




**RESERVA ESPECIAL
CHARDONNAY**

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  CHARDONNAY

-  11,5% Vol.

-  CRIANZA MÍNIMO 50 MESES



ROSAE

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  PINOT NOIR


-  11,5% Vol.


-  CRIANZA MÍNIMO 22 MESES




MARTÍNEZ ROSÉ

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA


-  PINOT NOIR Y GARNACHA


-  11,5% Vol.


-  CRIANZA 9-15 MESES




UVAE

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  XAREL-LO Y CHARDONNAY


-  11,5% Vol.

-  CRIANZA MÍNIMO 80 MESES




**RICARD MARTÍNEZ
DE SIMÓN**

-  **RIMARTS CAVA**
SAN SADURNÍ D'ANOIA

-  CHARDONNAY

-  11,5% Vol.

-  CRIANZA MÍNIMO 150 MESES

POMA ÁUREA

 **SIDRA TRABANCO**
GIJÓN (ASTURIAS)

 REGONA Y RAXAO

 6,5% Vol.

PRIMER BRUT NATURE DE MANZANA ASTURIANA DESARROLLADO POR TRABANCO Y ACOGIDO A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) "SIDRA DE ASTURIAS".



SIDRAS




ESPUMOSOS



BRUT PRESTIGE

 **B&B BOUCHÉ**
LIMOUX (FRANCIA)

 50% CHARDONNAY;
30% CHENIN
20% PINOT NOIR


 12,5% Vol.

UN BLANCO ESPUMOSO ELABORADO A PARTIR DE UNA SELECCIÓN DE UVAS PROVENIENTES DE CEPAS VIEJAS DE MUY BAJO RENDIMIENTO. UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE FRESCURA Y REDONDEZ CON UNA PIZCA DE ACIDEZ.



CRÉMANT ROSÉ

 **B&B BOUCHÉ**
LIMOUX (FRANCIA)


 60% CHARDONNAY;
30% CHENIN;
10% PINOT NOIR


 12,5% Vol.

UN ROSADO ESPUMOSO ELABORADO ÍNTEGRAMENTE A PARTIR DE VIÑAS DE MUY BAJO RENDIMIENTO. IDEAL COMO APERITIVO O PARA ACOMPAÑAR UNA TARTA DE FRESA CON CREMA LIGERA.

CRÉMANT BRUT NATURE

 **B&B BOUCHÉ**
LIMOUX (FRANCIA)

 50% CHARDONNAY;
30% CHENIN;
20% PINOT NOIR


 12,5% Vol.

UN VINO ESPUMOSO CON AGRADESABLES AROMAS A MANZANA Y MELOCOTÓN Y UNA BURBUJA CRUJIENTE. IDEAL PARA ACOMPAÑAR MARISCOS O POLLO ASADO.



MÉTHODE ANCESTRALE

 **B&B BOUCHÉ**
LIMOUX (FRANCIA)

 100% MAUZAC

 6% Vol.

UN BLANCO ESPUMOSO ELABORADO ÍNTEGRAMENTE A PARTIR DE VIÑAS VIEJAS DE MAUZAC. UN VINO DE BURBUJA CRUJIENTE IDEAL PARA ACOMPAÑAR APERITIVOS A BASE DE SALMÓN AHUMADO.



VERMOUTH



VERMUT DEL BIERZO SURCOS

 **BODEGAS PUIL**
VILLAFRANCA DEL BIERZO


 **GODELLO**

 **12% Vol.**

VERMUT QUE RECUPERA LA FÓRMULA TRADICIONAL DE LOS MONJES PADRES PAÚLES DE VILLAFRANCA DEL BIERZO.



SAMPAYOLO VERMOUTH ARTESANO

 **BODEGAS SAMPAYOLO**
PETÍN (OURENSE)



LA ALEGRE CARMELA VERMUT ARTESANO

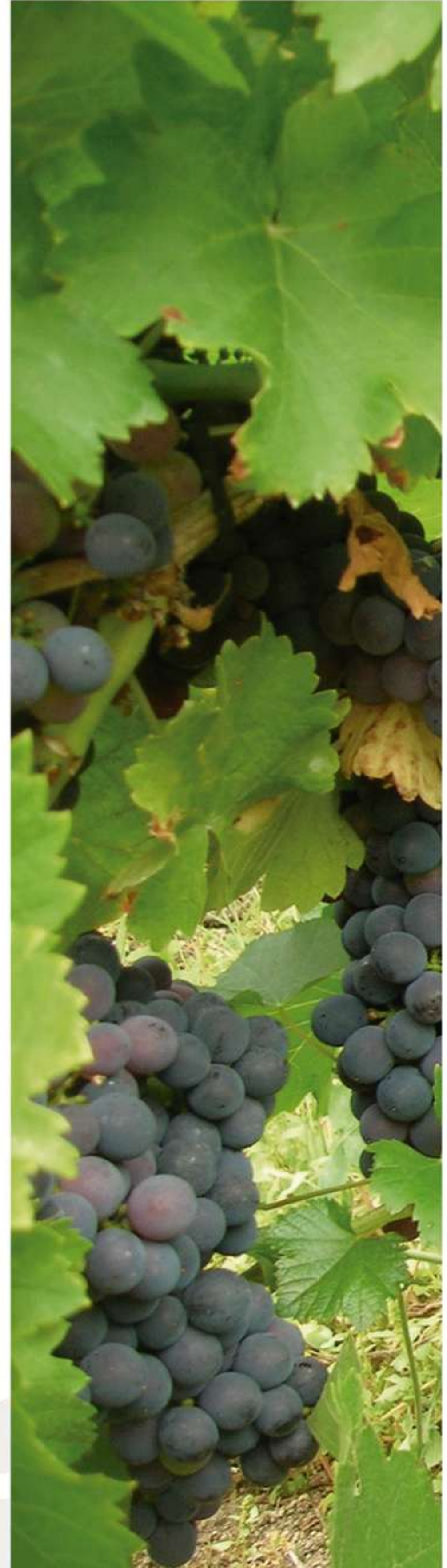
 **BODEGAS SAMPAYOLO**
PETÍN (OURENSE)

 **BLANCO:**
GODELLO

TINTO:
MENCÍA Y GARNACHA

 **12% Vol.**

PROCEDENTE DE VINOS DE GODELLO, MENCÍA Y GARNACHA DE LA ZONA DE VALDEORRAS, SE MACERA DURANTE 3 MESES EN BARRICA DE ROBLE, DONDE SE AÑADEN HASTA 17 BOTANICOS DIFERENTES.



O ALAMBIQUE - LICORES



LICOR DE
CAFÉ



AGUARDIENTE
TOSTADA



AGUARDIENTE
BLANCA



LICOR DE
HIERBAS



CREMA DE
ORUJO

CALIFICACIÓN AÑADAS

D.O. Ca. RIOJA

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	MUY BUENA
2020	MUY BUENA
2019	EXCELENTE
2018	BUENA
2017	MUY BUENA
2016	MUY BUENA
2015	MUY BUENA
2014	BUENA
2013	BUENA

D.O. RIBERA DEL DUERO

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	EXCELENTE
2020	EXCELENTE
2019	EXCELENTE
2018	MUY BUENA
2017	MUY BUENA
2016	MUY BUENA
2015	EXCELENTE
2014	MUY BUENA
2013	BUENA

D.O. BIERZO

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	EXCELENTE
2020	EXCELENTE
2019	EXCELENTE
2018	EXCELENTE
2017	MUY BUENA
2016	EXCELENTE
2015	EXCELENTE
2014	EXCELENTE
2013	MUY BUENA

D.O. RÍAS BAIXAS

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	BUENA
2020	MUY BUENA
2019	MUY BUENA
2018	MUY BUENA
2017	MUY BUENA
2016	EXCELENTE
2015	MUY BUENA
2014	BUENA
2013	MUY BUENA

D.O. RIBEIRO

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	
2020	
2019	MUY BUENA
2018	MUY BUENA
2017	MUY BUENA
2016	MUY BUENA
2015	EXCELENTE
2014	EXCELENTE
2013	EXCELENTE

D.O. RIBEIRA SACRA

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	MUY BUENA
2020	
2019	MUY BUENA
2018	EXCELENTE
2017	EXCELENTE
2016	MUY BUENA
2015	MUY BUENA
2014	MUY BUENA
2013	MUY BUENA

D.O. MONTERREI

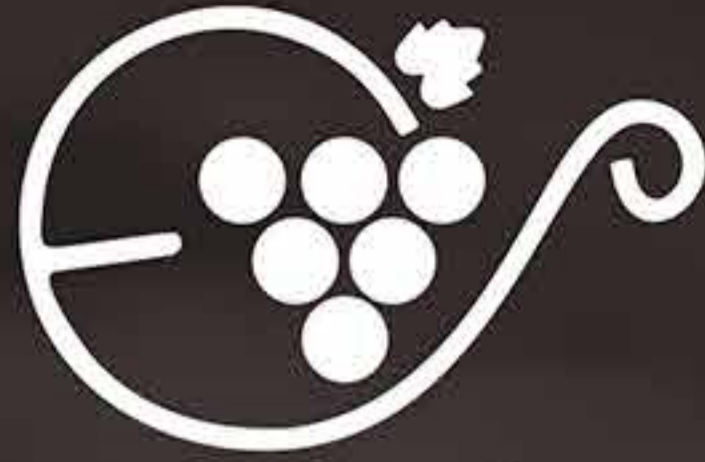
AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	MUY BUENA
2020	MUY BUENA
2019	MUY BUENA
2018	MUY BUENA
2017	MUY BUENA
2016	MUY BUENA
2015	EXCELENTE
2014	EXCELENTE
2013	EXCELENTE

D.O. TORO

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	EXCELENTE
2020	EXCELENTE
2019	EXCELENTE
2018	EXCELENTE
2017	EXCELENTE
2016	EXCELENTE
2015	MUY BUENA
2014	MUY BUENA
2013	MUY BUENA

D.O. VALDEORRAS

AÑADA	CALIFICACIÓN
2021	
2020	
2019	
2018	
2017	
2016	
2015	MUY BUENA
2014	EXCELENTE
2013	MUY BUENA



entre lias
DISTRIBUCIÓN

“O viño é o alimento do pensamento”



630 180 103



ENTRELIASDISTRIBUCION@GMAIL.COM



ESTRADA DA VÍA, 10 -TAMEIGA (MOS)
36410 PONTEVEDRA



WWW.ENTRELIAS.ES