

Vinos
ESPUMOSOS Y CAVAS

VINOS ESPUMOSOS y CAVAS

Lágrima Real



**91,6
puntos**



D.O. : Cava

Variedades utilizadas:

100% Chardonnay

Grado alcohólico: 11,5%

Precio: 12,00- 18,00 Euros

Nota de Cata:

Cava amarillo pálido, pajizo, brillante, de burbuja fina y persistente.

Aroma complejo e intenso, que recuerda a frutas blancas y de hueso sobre un fondo elegante de pastelería con notas florales.

En boca es redondo, rotundo, de burbuja cremosa, buena acidez y gran longitud, evocando recuerdos de moka y albaricoque.

Maridaje:

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar.

Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno y para aquellos menús, que por su longitud, necesitan de este Reserva para evitar la mezcla de sensaciones entre platos.

Consumir preferentemente a 4 – 5 °C.



Contacto

UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

C/ Construcción, 74 • Polígono Industrial El Romeral • 46340 Requena (Valencia) • España

Tel.º 962 323 343

www.uveste.es • cava@uveste.es

www.rutainternacionaldelvino.com

ESPUMOSOS y CAVAS

Cabriz VB Espumante de Qualidade Bruto

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

50% Bical
30% Malvasia Fina
20% Encruzado

Añada: 2011

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 5,00 Euros

**88,4
puntos**



Nota de Cata:

Aspecto cristalino, con burbujas finas y persistentes. Aroma predominante a jalea de frutos de pulpa blanca, cítricos, cereal tostado y galleta. Sabor afrutado, fresco, elegante, armonioso y termina con mousse crujiente y cautivador

Maridaje:

Como aperitivo, con delicias no muy condimentadas a base de pescado y carnes blancas y en la sobremesa.



Contacto

DÃO SUL – GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas, Apto. 28 3430-909 Carregal do Sal • Portugal

Tel: (+351) 969 055 696

www.daosul.com/pt • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Vinos BLANCOS
sin crianza en madera



BLANCOS SIN CRIANZA

A Coroa Lías



**91,3
puntos**

D.O. : Valdeorras

Variedades utilizadas:

100% Godello

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Amarillo verdoso con un ligero matiz pajizo, reflejo de la intensidad solar alcanzada en la madurez de la cosecha.

Excelente intensidad donde afloran notas de flor de sauco, flor de tojo, con un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre (propio del varietal). En segundo plano aparecen notas de frutas maduras como el melocotón y la pavia. Con una leve oxigenación los matices de papaya y mango aparecen para proporcionarle una excelente y elegante complejidad aromática.

En boca su entrada es potente donde marca el carácter de un vino blanco maduro, pero a su vez vivo, con la acidez que nos recuerda al pomelo. Su final es persistente con ligero toque salino y amargor correspondiente a la personalidad proveniente de los suelos donde se encuentra asentado el viñedo.

Maridaje:

Pescados grasos, mariscos, carnes blancas y arroces.



Contacto

ADEGA A COROA S.A.T.

C/ A Coroa, s/n • 32350, A Rúa de Valdeorras (Ourense) • España

Telfs. 988 310 648

www.acorooa.com • acorooa@acorooa.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Rías Baixas Santiago Roma Albariño Selec.

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 15,00 Euros

**90,2
puntos**



Nota de Cata:

Color amarillo dorado. En nariz, aunque discreta, expresa la elegancia de un albariño con notas de eucalipto seco y delicados recuerdos de hierba limpia, con un fresco toque cítrico limón-mandarina y un atractivo toque de flor de acacia. Su entrada en boca deja notar las uvas de las que procede y el recuerdo de goloso y limpio mosto que en su paso final deja recuerdo balsámico de laurel.

Maridaje:

Mariscos, pescados, arroces, carnes blancas y aperitivos.



Contacto

BODEGAS SANTIAGO ROMA, S.L.
C/ Catarino, Nº 5 Besomano • 36636 Ribadumia (Pontevedra) • España
Telf.: 679 469 218
www.santiagoroma.com • bodega@santiagoroma.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Aforista Branco

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

Arinto,
Malvazia fina,
Viosinho,
Siria
e Fernao Pires

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 3,00 Euros

**88,0
puntos**



Nota de Cata:

De aspecto brillante con tintes cromáticos lima-limón y aromas delicados y complejos a flores cítricas y frutos exóticos.

Maridaje:

Despierta en boca una agradable sensación de frescura que le confiere una extraordinaria versatilidad gastronómica.



Contacto

DANIEL ANTONIO CAVALEIRO SARAIVA
Rua de Goa • 6400-515 Pinhel (Guarda) • Portugal
Telf. (+351) 966 746052
josecavaleirosaraiva@live.com.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Fora de Jogo

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

100% Siria

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 2,50 Euros

**87,8
puntos**



Nota de Cata:

Demuestra un color citrico brillante con toques pajizos. El aroma expresa notas de fruta exótica muy elegante en combinación de toques de pera y lima. Presenta una acidez equilibrada, con un buen volumen de boca y con notas finas a minerales, confiriendo una refinada persistencia.

Maridaje:

De ser servido a una temperatura de 12°C para acompañar aperitivos suaves, platos de pescado o frutos del mar.



Contacto

COOPERATIVA AGRICOLA BEIRA SERRA, CRL
Rua das Naves, nº2 • 6420-728 Vila Franca das Naves • Portugal
Telf. (+351) 271 888 200
www.cooperativabeiraserra.pt • geral@cooperativabeiraserra.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Manto Malvasía Volcánica Seco

D.O. : Lanzarote

Variedades utilizadas:

100% Malvasía Volcánica

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12%

Precio: 10,00 Euros

**87,7
puntos**



Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con ribetes acerados. Aromas tropicales muy elegantes con una intensidad media; maracuyá, piña, cítricos. En boca es glicérico, con una fina acidez que le da frescura, es intenso y duradero, tiene un buen paso en boca.



Contacto

BODEGA LA GERIA, S.L.
Ctra. La Geria, km. 19 • 35570 Yaiza (Las Palmas) • España
Telf. 928 173 178
www.lageria.com • bodega@lageria.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Tomada de Castro

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas

100% Albariño

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 6,00 Euros en bodega / 12,00 en tienda

Nota de Cata:

Visualmente limpio, brillante, de color amarillo pajizo con marcados reflejos verdosos. En fase olfativa tiene aroma de buena intensidad, elegante, muy floral y con recuerdos a frutas maduras y frutas de hueso (melocotón y albaricoque). En boca muestra una buena estructura, muy redondo, acidez viva, muy fresco, una muy buena expresión frutal y un final muy elegante y persistente.

Maridaje:

Con toda clase de mariscos y pescados del Atlántico.

87,4
puntos



Contacto

CARLOS CASTRO SERANTES • BODEGAS TOMADA DE CASTRO
Travesía do Freixo, Nº 3 • 36636 Ribadumia (Pontevedra) • España
www.tomadadecastro.com • info@tomadadecastro.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Vía Romana Godello

D.O. : Ribeira Sacra

Variedades utilizadas:

100% Godello

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 7,75 Euros

86,8
puntos



Nota de Cata:

Vino amarillo limón. Nariz de intensidad media con aromas herbáceos, cítricos, con un recuerdo a la hierba limoncillo, un punto de fruta blanca algo verde. En boca tiene un paso ligero, correcta acidez y recorrido medio. Las notas herbáceas dan un carácter fresco al vino, así como la acidez de corte cítrico, lo que lo hace fácilmente bebibible.

Maridaje:

Maridable con casi cualquier plato.



Contacto

ADEGAS E VIÑEDOS VIA ROMANA, S.L
A Ermida - Belesar, s/n • 27500 Chantada (Lugo) • España
Telf. 982 454 005
www.viaromana.es • viaromana@viaromana.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Abad Dom Bueno Godello

D.O. : Bierzo

Variedades utilizadas:

100% Godello

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12,5%

**86,7
puntos**



Nota de Cata:

La uva Godello proporciona vinos que desprenden delicados aromas de gran sutileza. Amarillo pálido con irisaciones y destellos amarillo limón, muy brillantes y limpios. Aromas fragantes de frutas maduras y fondo floral anisado, muy delicado con apuntes cítricos que le aportan frescura.



Contacto

BODEGA DEL ABAD 2000 S.L.
Ctra. N VI km 396 • 24549 Carracedelo (León) • España
Telf. 987 562417
www.bodegadelabad.com • info@bodegadelabad.com

www.rutainternacionaldelvino.com

EGLE

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

41% Rabigato

29% Gouveio

25% Viosinho

5% Códrega de Larinho

Añada: 2011

Grado alcohólico: 12,5%

**86,6
puntos**



Nota de Cata:

Fruto verde, notas vegetales, muy fresco, directo y de media complejidad. En boca se muestra muy equilibrada.

Maridaje:

Igniguable sentido gastronómico.



Contacto

QUINTA DO SAGRADO - VINHOS, S.A.
Rua da Reboleira, 7 • 4050-492 Porto • Portugal
Telf. (+351) 222 004 867
www.quintadosagrado.pt • info@quintadosagrado.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Javier Sanz Viticultor Verdejo

D.O. : Rueda

Variedades utilizadas:

100% Verdejo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 7,50 Euros

**86,2
puntos**



Nota de Cata:

Javier Sanz Verdejo es la mejor expresión de Rueda y su terruño: brillante en la copa, con ligeros reflejos verdosos. Sus frescos aromas recuerdan al pomelo dulce y la piña y muestran ligeras notas de anís e hinojo. En el paladar es seco, de cuerpo medio y acidez refrescante. Perfecto para beber a cualquier hora.

Maridaje:

Servir frío (6-8°C). Es excelente para disfrutarlo como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.



Contacto

JAVIER SANZ VITICULTOR, S.L.

C/ San Judas, 2 • 47491 La Seca (Valladolid) • España

Telf. 983 816 669

www.bodegajaviersanz.com • info@bodegajaviersanz.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Mar de Envero elaborado sobre lías

D.O. : Rías Baixas

Variedades utilizadas:

100% Albariño

Añada: 2012

Grado alcohólico: 12,5%

Precio: 11,50 Euros

**86,2
puntos**



Nota de Cata:

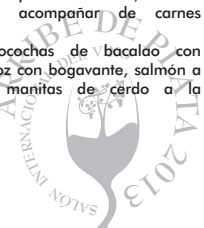
Brillante, de color amarillo pajizo con destellos de oro pálido. Lágrima vigorosa. Presenta una buena intensidad aromática en la que la variedad expresa su potencial, recuerdo de cítricos (pomelo) notas de frutas de semilla (manzana y pera) y de hueso (albaricoque). Hierbas aromáticas.

En boca se muestra fresco, carnoso, con una elegante cremosidad de lías, equilibrado y persistente. Postgusto donde aparecen de nuevo los matices frutales. Vino serio y con personalidad.

Maridaje:

Como buen albariño de la denominación de origen Rías Baixas, este vino marida a la perfección con cualquiera de los mariscos y pescados que se pueden encontrar en la ría gallega pero, debido a la untuosidad que le aporta la crianza sobre lías y su equilibrada acidez, también lo podemos acompañar de carnes blancas.

Platos: cocochas de bacalao con almejas, arroz con bogavante, salmón a la plancha, manitas de cerdo a la madrileña...



Contacto

MAR DE ENVERO, S.L.

Lugar de Quintás, 17. Sisán • 36638 Ribadumia (Pontevedra) • España

Telf. 981 566 329

www.mardeenvero.es • bodega@mardeenvero.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Quinta dos Castelares Colheita Branco

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

50% Códaga do Larinho
25% Rabigato
25% Gouveio

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Nota de Cata:

Vino afrutado de estructura media, fuerte mineralización, muy elegante y gastronómico, con el carácter freixenista de las viñas viejas del Douro Superior.

Maridaje:

Especialmente indicado para pescados al horno, bacalao, carnes blancas y quesos blandos.

**86,0
puntos**



**85,9
puntos**



D.O. : Tejo

Variedades utilizadas:

100% Fernão Pires

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Color cristalino. Aroma con notas de especias, perfume con notas florales, a manzanas, limón, albaricoque y frutos tropicales.

Sabor intenso, con notas de pan tostado, acidez muy equilibrada, estructura elegante, excelente persistencia evidenciando notas minerales.

Servir entre 9 y 11°C

Maridaje:

Ideal como aperitivo, para acompañar platos ligeros o platos orientales.



Contacto

CASA AGRICOLA MANUEL JOAQUIM CALDEIRA

Av. Guerra Junqueiro, 42 Quinta dos Castelares • 5180-104 Freixo de Espada a Cinta • Portugal

Tel: (+351) 506 261 670

www.castelares.com • pedromartins@castelares.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

CASAL BRANCO - SOCIEDADE DE VINHOS, S.A.

Quinta do Casal Branco E.N. 118, km. 69 • 2080-362 Benfica do Ribatejo • Portugal

Tlf: (+351) 243 592 412

www.casalbranco.com • info@casalbranco.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Zarzuela Verdejo

D.O. : Ribera de Duero
Variedades utilizadas:
 100% Verdejo
Añada: 2012
Grado alcohólico: 13%

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos. Aromas frescos de frutas tropicales, mango, piña, fruta de la pasión, con agradables fragancias a hinojo y heno recién cortado. En boca es equilibrado, fresco y muy persistente.

85,8
puntos



Contacto

BODEGA COOPERATIVA VIRGEN DE LA ASUNCIÓN
 C/ Afueras, s/n • 09311 La Horra (Burgos) • España
 Tlf: 947 542057

www.virgendelaasuncion.com • info@virgendelaasuncion.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Beadé Primacia

D.O. : Ribeiro
Variedades utilizadas:
 98% Treixadura
 2% Loureira
Añada: 2012
Grado alcohólico: 13%
Precio: 9,00 Euros

85,7
puntos



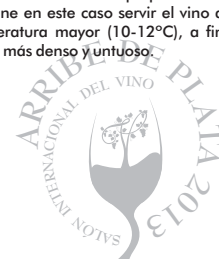
Nota de Cata:

En fase visual presenta color amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos. Aroma potente, fino, elegante y complejo, rico en matices de marcada procedencia varietal, notas florales (a pétalos de rosa) y afrutadas (piel de cítricos y ciruela verde). En boca es intenso y equilibrado, con estructura, muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un postgusto fresco y frutal.

Maridaje:

Por sus notas florales y cítricas, combina perfectamente con platos elaborados a base de pescados y mariscos en cualquier tipo de preparación: arroces, hervidos, a la plancha, etc. Al tratarse de un vino seco, elegante y con cuerpo, permite acompañar platos de carne, especialmente si en estos se han empleado frutos secos en su preparación.

Conviene en este caso servir el vino a una temperatura mayor (10-12°C), a fin de hacerlo más denso y untuoso.



Contacto

A PORTELA, SAT
 C/ Piñeiros, s/n • 43243 Beadé (Ourense) • España
 Tlf: 988480050 - 678 375 856

www.beadeprimacia.com • beade@beadeprimacia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Flor de Divinus 2012

D.O. : Pago Guijoso

Variedades utilizadas:

100% Chardonnay

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,65 Euros

**85,6
puntos**



Nota de Cata:

De color amarillo dorado con reflejos verdosos. Sus aromas son frescos e intensos, destacando las flores y la fruta blanca sobre un fondo anisado y de hierbas frescas aromáticas. En boca es suave y delicado a la vez que persistente y estructurado, frutal, con acidez bien conjuntada y largo.

Maridaje:

Ideal para pescados con sabor, marisco y carnes a la plancha.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS SÁNCHEZ MULITERNO

C/ Tesifonte Gallego, 5 • 02002 Albacete • España

Tlf: 967 193 222

www.sanchez-multiterno.com • bodegas@sanchez-multiterno.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Blanco Arribes de Vettonia

D.O. : Arribes

Variedades utilizadas:

Malvasía

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 3,10 Euros

**85,2
puntos**



Nota de Cata:

Muy aromático, intenso aroma varietal de frutas exóticas con un discreto fondo mineral.

Maridaje:

Pescado y marisco frescos, pastas y arroces, quesos, carnes blancas o sencillamente solo.



Contacto

ARRIBES DEL DUERO S. COOP

Ctra. Masueco, s/n Corporario • 37251 Aldeadávila de la Ribera (Salamanca)

Tlf: 923 16 91 95

www.bodegasarribesdelduero.com • secretaria@bodegasarribesdelduero.com

www.rutainternacionaldelvino.com



**Vinos BLANCOS
con crianza en madera**

Holminhos Branco Reserva 2012



**91,2
puntos**

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Viosinho

Arinto

Gouveia

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Aromas florales que se envuelven con los afrutados en perfecto equilibrio, en boca se muestra fresco, presentando un cuerpo intenso.

Maridaje:

Platos de pescados, pastas y quesos.



Contacto

QUINTA HOLMINHOS

Seixo de Manhoses • 5360-189 Vila Flor • Portugal

Telf: (+351) 916 187 690

www.holminhos.com • www.facebook.com/Holminhos • info@holminhos.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Vinaredo Godello Barrica

D.O. : Valdeorras
Variedades utilizadas:
 100% Godello
Añada: 2011
Grado alcohólico: 13%
Precio: 12,00 Euros

88,8
puntos



Nota de Cata:

Este vino es el conjunto de la fermentación de la variedad Godello en diferentes barricas de roble francés, americano y caucásico. Durante seis meses se ha criado en reposo sobre sus propias lias. Vino de brillante color amarillo pajizo. Complejo en nariz, destacan aromas de buena intensidad a fruta exótica, mieles y matices tostadas de su contacto con el roble. En boca es graso, con un final aromático y un ligero toque amargo. Un vino personal y elegante.

Maridaje:

Arroces caldosos , caldereta , marisco a la plancha , marisco crudo , marisco en salsa , pescado azul , pescado blanco en salsa, ...



Contacto

SANTA MARTA BODEGAS
 Corgomo, s/n • 32340 Villamartin de Valdeorras (Ourense) • España
 Telf. 988 324 559
www.vinaredo.com • info@vinaredo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Consensual

D.O. : Douro
Variedades utilizadas:
 Malvasia Fina
 Viozinho
 Moscatel Galego
Añada: 2012
Grado alcohólico: 13%
Precio: 5,00 Euros

87,0
puntos



Contacto

ANTONIO CAETANO DE SOUSA E FARIA GIRÃO
 Quinta das Torres-Oliveira • 5040-211 Mesão Frio • Portugal
 Telfs. (+351) 254 336 743
www.casatorresoliveira.com • caetanogirao@hotmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Bulas Reserva Branco 2012

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

- 33% Viosinho
- 33% Còdega
- 33% Malvasia

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

**86,6
puntos**



Contacto

M. BULAS CRUZ, LDA.
Rua Rodrigo Alvares, 4 • 5000-684 Vila Real • Portugal
Telf. (+351) 259 104 567
bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

1040 Sameiras

D.O. : Ribeiro

Variedades utilizadas:

- 25% Treixadura
- 25% Albariño
- 25% Godello
- 25% Lado

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 16,00 Euros

**86,5
puntos**



Nota de Cata:

Vino de color amarillo verdoso. Es muy afrutado y mineral, floral y balsámico. Con textura envolvente y sabrosa. Bien equilibrado y de largo post-gusto.

Maridaje:

Para degustarlo como aperitivo en sí mismo. Pero es ideal para platos de pescado.



Contacto

ANTONIO CAJIDE GULIN
Santo André, nº 98 • 32415 Ribadavia (Ourense) • España
Telf. 678 894 963
www.adeegasameiras.com • a.sameiras@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

La Zorra Blanca

D.O. : Sierra de Salamanca

Variedades utilizadas:

Palomino Fino

Moscatel de grano menudo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 12,00 Euros

**85,2
puntos**



Nota de Cata:

Nos ofrece un color paja alimonado y reflejos verdosos. Brillante a la vista. De intensidad aromática media y recuerdos tostados y anisados en nariz, con un trasfondo de fruta blanca sobremadura y ciertas notas de almendra y de caramelo. En boca, una vez que se combina con el oxígeno y respira, resulta agradable y goloso, de cálidas sensaciones y gran equilibrio.

Maridaje:

De perfecto maridaje con carnes magras y frutos secos fundamentalmente a una temperatura entorno a los 11 °C.



Contacto

VINOS LA ZORRA

C/ San Pedro, s/n • 37610 Mogarraz (Salamanca) • España

Tlf: 923 418 042

www.vinoslazorra.es • gerencia@vinoslazorra.es

www.rutainternacionaldelvino.com

**Vinos
ROSADOS**

Rosado Araus Ballesteros



**86,8
puntos**

D.O. : Arlanza

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2013

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 2,50 Euros

Nota de Cata:

Es un vino que en su presencia se muestra limpio y brillante con un color muy bien conseguido. En su perfil aromático recuerda a fruta fresca y en boca muy afrutado y, sin duda, refrescante, ligero y placentero, todo en equilibrio.

Maridaje:

Se recomienda consumirlo en el aperitivo, con pescados, aves y cordero lechal.



Contacto

SERAFÍN ARAUS GUTIÉRREZ

C/ Real, Nº 7 • 09343 Villahoz (Burgos) • España

Tel: 947 186 518

www.arausballesteros.com • arausballesteros@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

ROSADOS

Martín Berdugo Rosado

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13,5%

86,7
puntos



Nota de Cata:

Color rosa fresón con reflejos guinda, brillante y al más cubierto que los rosados tradicionales. Aroma intenso a fruta fresca, caramelo de fresa, frambuesas, con ligeros toques dulces a miel de flores, notas de plátano, cítricos y galleta.

Maridaje:

Carnes blancas, pescados, pastas, verduras, etc.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO

Camino de la Colonia, s/n • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Tel. 947 506 331

www.martinberdugo.com • bodega@martinberdugo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Vinos
TINTO sin crianza

Giesta



**89,0
puntos**

D.O. : DAO

Variedades utilizadas:

Touriga nacional

Alfrocheiro

Tinta roriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13%

Nota de Cata:

Color rubí brillante. Aroma a frutos rojos, ciruela madura, ligero cacao. Vino joven y suave, aroma frutal y una agradable sensación de frescura, taninos elegantes. Muy suave y agradable en boca.

Maridaje:

Acompaña bien carnes rojas o blancas asadas, pasta, platos picantes o quesos de sabor suave.



Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA BOAS QUINTAS, LDA.

Rua Dr. João Lopes de Marais, Nº 4 • 3450-153 Mortágua (Portugal)

Telf. + 351 231 921 076

www.boasquintas.com • wines@boasquintas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Siete Gabias

D.O. : Bierzo

Variedades utilizadas:

100% Mencía

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14.5%

Precio: 7,00 Euros

**87,0
puntos**



Nota de Cata:

Color muy atractivo rojo picota con ribete violáceo.

En nariz se presenta con abundantes notas de frutos rojos y negros, fresa, frambuesa, mora así como toques minerales de grafito y pizarra que le confieren complejidad.

En boca se muestra afrutado inundando de sensaciones de mora y frutos del bosque. Destaca por su carnosidad y frescura que le aporta el equilibrio entre taninos dulces y acidez.

Maridaje:

Carpaccio , botillo y carnes rojas



Contacto

BODEGAS J.M. VALLE BLANCO

C/ Los Almendros, 10 • 24516 Otero-Toral de los Vados (León) • España

Tel. 687 881 549

bodegasmdestovalle@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Fonte Santa

D.O. : Vinho Regional Lisboa

Variedades utilizadas:

40% Aragonez

30% Touriga Nacional

30% Syrah

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 2,00 Euros

**87,0
puntos**



Nota de Cata:

Presenta un color a granada intenso y aroma a frutos rojos (ciruela y cereza) está enmarcado por el aroma de roble donde ha envejecido.

En boca es muy afrutado, con taninos suaves



Contacto

SANTOS & SANTOS - COMPANHIA DE VINHOS, S.A.

Rua da Fonte nº10 - Ribeira de Pedrulhos • 2560-591 Torres Vedras (Portugal)

Tel. +351 261 339 176

www.santosesosantos.pt • carla.latas@santosesosantos.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Duvalley Colheita Tinto

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Touriga-Nacional
Touriga Franca
Aragoneses

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Nota de Cata:

El cuidado en la elaboración de este vino, que reúne lo mejor de las variedades de uva típicas del Douro, permitió obtener un vino de color púrpura opaco, aroma intenso de ciruela y fornido. Servir a una temperatura de 16-18 grados.

Maridaje:

Quesos blandos de vaca y cabra, steak tartar, lasaña con verduras, ternera estofada y carne de res.

86,8
puntos



86,8
puntos



D.O. : Vinho Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

Aragon
Syrah
Touriga Nacional

Añada: 2011

Grado alcohólico: 13,3%

Nota de Cata:

El vino posee una complejidad de aromas que sugieren especias y frutos rojos, con notas de tostado y que junto a una buena estructura de taninos permite que se presente redondo y equilibrado en boca.

Maridaje:

Rellenos, todo tipo de carnes y quesos grasos.



Contacto

SOCIEDAD AGRÍCOLA CASTRO PEÑA ALBA, S.A.
Quina do Serrado • 3550-163 Penalva do Castelo • Portugal
Telf. +351 232 642 428
www.ftpvinhos.com • logistica@ftpvinhoss.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

HERDAD DE SÃO MIGUEL
Apdo. 60 • 7170-999 Redondo (Portugal)
Tel. +351 266 988 034
www.herdadesaomiguel.com • info@herdadesaomiguel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Finca Cuarta

D.O. : Ribeira Sacra

Variedades utilizadas:

100% Mencia

Grado alcohólico: 13%

Nota de Cata:

Color rojo picota. Capa media alta y con ribete violáceo muy intenso.

Compleja notas a tostado debido al pase por madera, fruta roja muy intensa.

En boca es muy estructurado con recuerdos a café y tofe fruta roja madura. Largo y persistente.

86,2
puntos



Contacto

PRIOR DE PANTÓN

Santa Mariña de Eire, 17 • 27430 Ferreira de Pantón (Lugo) • España

Telf. 982 456 211

info@priordepanton.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Monte Baixo

D.O. : V.R. Alentejano

Variedades utilizadas:

Aragonez

Cabernet Sauvignon

Trincadeira

Añada: 2012

Grado alcohólico: 13%

Precio: 2,00 Euros

Nota de Cata:

El vino posee una complejidad de aromas que sugieren a la ciruela, con notas de tostado, y que en conjunto con una buena estructura de taninos permite que se aprecie redondo y equilibrado en boca

Maridaje:

Carnes blancas, pescado graso y quesos grasos.

86,0
puntos



Contacto

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS

Herdade São Miguel • 7170-99 Redondo (Evora) - Portugal

Tel. +351 266 988 034

www.herdadesaomiguel.com • info@herdadesaomiguel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS sin crianza

Viña Umbría

D.O. : Valencia

Variedades utilizadas:

Monastrell

Añada: 2012

Precio: 1,60 Euros

**85,6
puntos**



Nota de Cata:

Color rojo granate, con reflejos rosaceos, intensidad aromática alta a frutas del bosque predominando las fresas. en boca es goloso, equilibrado y largo dejando un agradable recuerdo a la fruta roja que encontramos en nariz.

Maridaje:

Con guisos, carnes, cocidos , arroces como paellas y para los más arriesgados marida muy bien con chocolate en el postre.



Contacto

COOPERATIVA VINÍCOLA ONTENIENSE

Avda. almansa, 17 • 46870 Ontinyent (Valencia) • España

Telf. 962.380.849

www.coopontinyent.com • info@coopontinyent.com

www.rutainternacionaldelvino.com

**Vinos TINTOS
con crianza en Madera
inferior a 6 meses**

TINTOS CRIANZA EN MADERA INFERIOR A 6 MESES

Don Manuel I



**87,7
puntos**

D.O. : Beira Interior

Variedades utilizadas:

Tinta roiz

Touriga francesa

Touriga nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5 - 14%

Nota de Cata:

Aspecto cristalino, color rubí. Notas de frutos rojos equilibradas por el sabor avainillado aportado por su estancia en madera. Es robusto en boca, equilibrado con un final largo.

Maridaje:

Carnes rojas, pescado graso, quesos fuertes.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE PINHEL

Largo dos Combatentes da Grande Guerra - Apdo. 5 • 6400-348 Pinhel (Portugal)

Telf. +351 271 413 352

adega-pinhel@mail.telepac.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Viña Cabrejas 4 meses en barrica

D.O. : Ribera del Duero
Variedades utilizadas:
100% Tinta del País
Añada: 2010

Nota de Cata:

Rojo cereza cubierto, con claros matices granates. Gran complejidad aromática, destacando nitidamente los frutos grosellas, moras, etc. Sobre un fondo de madera fina, perfectamente integrada en el vino. Se muestra sabroso y potente, con gran equilibrio entre la madera y la fruta, resultando muy largo en boca.

86,4
puntos



Contacto

BODEGA NUESTRA SEÑORA DEL RÍO, S.A.
Camino de Vallejo, s/n • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España
Tel. 947 525 834
www.vinocabrejas.com • vinocabrejas@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Arco de Curiel Roble

D.O. : Ribera del Duero
Variedades utilizadas:
Tempranillo
Añada: 2012
Grado alcohólico: 13,5%
Precio: 5,00 Euros

86,4
puntos



Nota de Cata:

Color rojo rubi con ribete violáceo. Sorprendente nariz con expresivas notas de frutas rojas, frambuesa y grosella propias de su juventud, a la par que toques de mermelada y cerezas en sazón, donde la fruta confitada se funde con el carácter especiado de una delicada madera.

En boca destaca su carnosidad, sabroso y amable, un elegante equilibrio de taninos dulces y buena acidez, que le proporcionan frescura.

Maridaje:

Marida bien con todo tipo de carnes, pastas y arroces.



Contacto

Bodegas Arco de Curiel S.L.
C/Calvario s/n • 47316 Curiel de Duero (Valladolid) • España
Tel. 983 880 481
info@arconcuriel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Real Rubio Finca El Tordillo

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

45% Tempranillo

55% Graciano

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,0%

Precio: 23,00 Euros

Nota de Cata:

A la vista se presenta con intensos colores granates y rubies. Aroma complejo donde se funde la fruta madura y la complejidad del roble tostado, con recuerdos balsámicos y minerales. En boca es potente, amplio y lleno de sensaciones. Diseñado para las grandes ocasiones.

Maridaje:

Ibericos, guisos de caza, carnes rojas y quesos curados. Temperatura óptima aconsejada de servicio 18°C.

**86,0
puntos**



Garnacha Centenaria

D.O. : Campo de Borja

Variedades utilizadas:

Garnacha

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 9,75 Euros

Nota de Cata:

Color rojo guinda intenso, de aspecto limpio y brillante. Aroma de intensidad alta, frutal y floral, muy limpio y potente, leve tono tostado y especiado aportado por la crianza en roble francés. En boca es voluminoso, amplio, carnoso, armónico y estructurado. Rico en matices, muy equilibrado y con muy largo postgusto.

Maridaje:

Todo tipo de carnes y estofados. Carpaccio de buey con pimientos.

**85,8
puntos**



Contacto

VINEDOS REAL RUBIO

Avd. de La Rioja s/n • 26559 Aldeanueva de Ebro (La Rioja) • España

Tel.941 163 672

www.realrubio.es • info@realrubio.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

BODEGAS ARAGONESAS

Ctra de Magallón s/n • 50529 Fuente de la Oca (Zaragoza) • España

Tel. 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • info@bodegasaragonesas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

TINTOS CRIANZA EN MADERA INFERIOR A 6 MESES

Flor do Tua

D.O. : Trás os Montes

Variedades utilizadas:

Touriga nacional

Tinta roriz

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,00 Euros

**85,4
puntos**



Contacto

ESSÊNCIA DO DOURO WINES & GOURMET LDA

Telf. (+351) 965 229 611

www.emocoesdouro.com* infodouro@sapo.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

**Vinos TINTOS
con crianza en madera
de 6 a 14 meses**

TINTOS CRIANZA EN MADERA de 6 a 14 MESES

Allgo



**96,0
puntos**

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

70% Touriga nacional

20% Alfrocheiro

10% Jaen

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14.5%

Precio: 10,70 Euros

Nota de Cata:

Color violeta oscuro, nariz aromático

Intenso y seductor. Delicioso aroma violeta floral, tabaco, frambuesa y frutas negras, largo. Muito vinho

Maridaje:

Cordero o cabrito asado en el horno.
Carnes rojas y queso.



Contacto

CM WINES SOCIEDADE VINICOLA LDA.

Pindelo de Silgueiros • 3500-543 Silgueiros • Portugal

Telf. +49 177 262 02 02

www.cmwines.eu • info@cmwines.eu

www.rutainternacionaldelvino.com

Macedonio 2012

D.O. : Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

70% Monastrell
30% Petit Verdot

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14,5%

Nota de Cata:

Vino redondo tanto en nariz como en boca. Perfectamente integrado el roble sin perder un ápice de frescura y vivacidad, con la intención siempre de conservar la fruta de la que procede.

**93,4
puntos**



Quinta do Margarido Reserva

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

Alfroncheiro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Nota de Cata:

Color rubi vivo y brillante. El aroma es elegante y complejo, con frutos rojos maduros bien ligados con la madera, donde la fruta y la frescura se combinan perfectamente. En boca se presenta con buena estructura, con un final largo y persistente donde se nota la perfecta compenetración entre el vino y el roble francés, que completan el retrato de un gran vino.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, como por ejemplo asados, así como quesos.

**93,2
puntos**



Contacto

FINCA DEL REGAJO S.L.

C/ Lope de Vega, 24 • 02651 Fuentesalame (Albacete) • España
Telf. 918 294 186

www.fincadelregajo.es • fincadelregajo@fincadelregajo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA DO MARGARIDO

Estrada Regional 230, N° 13 Gavinhos de Baixo • 3400-055 Oliveira do Hospital (Portugal)
Telf. (+351) 238 604 323

www.quintadomargarido.com • cmf@quintadomargarido.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Casa da Palmeira Reserva

D.O.: Douro

Variedades utilizadas:

20% Touriga Nacional
40% Franca
40% Tinta Roriz

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 7,00 Euros

Nota de Cata:

Rojo rubí. Vivos aromas a frutas del bosque con la madera bien integrada y notas balsámicas. De gran cuerpo y bien proporcionado, con un buen equilibrio en boca sustentado por los taninos.

Maridaje:

Acompaña preferentemente bacalao y pescado graso, platos de carne roja y quesos.

**92,2
puntos**



Quinta do Margarido Grande Escolha

D.O.: Dão

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 7,50 Euros

Nota de Cata:

Color rubí vivo y brillante. El aroma es elegante y complejo, típico de la uva, con frutos maduros y un toque floral bien ligado con la madera, donde la fruta y la frescura combinan a la perfección. En boca se presenta con cuerpo, con un final largo y persistente donde se nota el acoplamiento perfecto entre el vino y el roble, que completan el retrato de un gran vino.

Maridaje:

Este vino es ideal para acompañar carnes rojas, como asados, así como quesos.

**92,0
puntos**



Contacto

Bodega Manuel Joaquim Pinto
Quinta de Vila Maior Foz do Sabor • 5160-035 Torre de Moncorvo (Portugal)
Telf. (+351) 918 624 659
www.casadapalmeira.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

SOCIEDADE AGRÍCOLA DO MARGARIDO
Estrada Regional 230, N° 13 Gavinhos de Baixo • 3400-055 Oliveira do Hospital (Portugal)
Telf. (+351) 238 604 323
www.quintadomargarido.com • cmf@quintadomargarido.com

www.rutainternacionaldelvino.com



Encontro 1

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional

60% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 50,00 Euros

**91,8
puntos**



Nota de Cata:

Aspecto claro. Color granada intensa con tonos castaños. Aroma intenso a frutos del bosque maduros, ciruelas pasas, notas especiadas y notas balsámicas. Sabor afrutado, suave, distinto volumen de boca, rico en taninos crujientes que le confieren vivacidad y longevidad.

Maridaje:

Ideal con todas las carnes rojas asadas al horno o con salsa, caza de pelo o pluma y quesos curados.



Sendinhas Reserva

D.O.: Douro

Añada: 2010

**91,6
puntos**



Contacto

DÃO SUL- GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal • Portugal

Telf. (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

Antonio Caetano Sousa

Oliveira 5040-211 Mesão Frio (Portugal)

Telf. (+351) 254 336 743

www.casatorresoliveira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Falcoaria Reserva

D.O.: Tejo

Variedades utilizadas:

Castelão
Trincadeira
Touriga Nacional
Petit Verdot
Cabernet Sauvignon
Ali. Bouschet

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 15,00 Euros

Nota de cata:

Profundo e intenso color rubi. Aroma intenso a frutos rojos maduros y especias. Sabor complejo, con notas marcadas de frutos rojos bien maduros, frutos secos y silvestres y especias. Los taninos suaves pero en conjunto muy equilibrado y elegante. El final es persistente y aterciopelado.

**91,2
puntos**



Optima Pergunta

D.O.: Beira Interior

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional
50% Tinta roçRoriz

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5 %

Precio: 9,00 Euros

**91,0
puntos**



Contacto

CASAL BRANCO - SOCIEDADES DE VINHOS S.A.

Quinta do Casal Branco - E. N. 118, km 69 • 2080-362 Benfica do Ribatejo • Portugal

Telf. (+351) 243 592 412

www.casalbranco.com • info@casalbranco.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

COOPERATIVA AGRICOLA BEIRA SERRA

Rua das Naves N° 2 - 6420-728 Vila Franca das Naves (Portugal)

Telf. (+351) 271 888 200

www.cooperativabeiraserra.com

www.rutainternacionaldelvino.com



Quinta de Vila Maior

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional
Touriga Franca
Sousão

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 21,00 Euros

Nota de cata:

Color rojo rubí. Aroma denso, con notas de fruta madura y mora. Con notas, también, de madera bien integradas en el vino y una ligera sensación de menta. Muy buen cuerpo, con taninos muy finos, casi se mastica, todo lo cual contribuye a su gran complejidad.

Maridaje:

Acompaña preferentemente bacalao y pescados grasos asados, platos de carne roja y quesos.

**90,4
puntos**



Medrano

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14 %

Nota de Cata:

Visualmente es limpio y brillante. De color rojo picota con tonos iodados. Capa alta con reflejos azules.

En la fase olfativa destaca por su alta intensidad, con recuerdos de sus orígenes de maceración carbónica. Aromas a frutas maduras. Notas de vainilla y avellana.

Es un vino que entra con suavidad, haciendo notar su estancia en madera, y da paso a la fruta madura.

Maridaje:

Caza, carnes rojas y asadas.

**90,0
puntos**



Contacto

BODEGA MANUEL JOAQUIM PINTO

Quinta de Vila Maior - Foz do Sabor • 5160-035 Torre de Moncorvo • Portugal

Tel. (+351) 279 979 153

www.casadapalmeira.pt • quintavilamaior@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

BODEGAS MEDRANO IRAZU, S.L.

C/ San Pedro, 14 • 01309 El Villar de Álava • España

Tel. +34 945 60 40 66

www.bodegasmedranoirazu.com • info@bodegasmedranoirazu.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Mirador de Castilla

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

Tempranillo
Cabernet
Sauvignon
Merlot y Syrah

Añada: 2008

Grado alcohólico: 13%

Precio: 2.20 Euros

Nota de Cata:

Un vino de estilo propio con un color muy cubierto, profundo, con borde rojo y fondo cereza picota intenso. Aromas de frutas negras maduras, destacando la ciruela negra. Algunas notas minerales, regaliz. En boca es voluminoso, en el paso de boca, de textura sedosa, con taninos muy finos. Fruta negra, ciruela, chocolate. Elegante, pleno, muy largo, persistente y fresco.

Maridaje:

Ideal con todo tipo de carnes a la parilla, verduras a la plancha y foie de pato.

**88,8
puntos**



**88,8
puntos**



Fagus

D.O.: Campo de Borja

Variedades utilizadas:

100% Garnacha

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 21,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo de cereza intenso con tonos rubi, limpio y brillante. Aromas muy intensos, fino y elegante con fondo de frutas rojas ciruela y cereza. Notas minerales, especiadas, café, tostado, vainilla, pastelería, yema de huevo, merengue, muy bien integrado en el vino. En boca es graso y voluminoso, con un paso de boca muy equilibrado y concentrado, muy vivo y con buena acidez. Final de boca largo, amplio, sedoso, con un tanino muy redondo y conjuntado.

Maridaje:

Carne a la plancha y brasa. Espectacular acompañando el postre después de comer (chocolates).



Contacto

VINOS & BODEGAS, S.A.

Ctra. De las Mesas, km 1 • 13630 Socuéllamos (Ciudad Real) • España

Tel. 926 531 067

www.vinosybodegas.com • export@vinosybodegas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

BODEGAS ARAGONESAS

Ctra de Magallón s/n • 50529 Fuendejalón (Zaragoza) • España

Tel. 976 862 153

www.bodegasaragonesas.com • info@bodegasaragonesas.com

www.rutainternacionaldelvino.com



Crianza Zuazo Gastón

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13%

**88,4
puntos**



Nota de Cata:

Color brillante, granate muy intenso con un ligero matiz teja en el borde.

Aromas de crianza, balsámicos, vainilla, pero conservando recuerdos varietales de regaliz y fruta del bosque.

Complejo y elegante en boca.

Equilibrado, sin aristas. Es un vino con cuerpo, carnosos y acaramelado. Posee un retrogusto intenso y larga persistencia.

Maridaje:

Recomendado para carnes rojas, caza, guisos condimentados y quesos.



Contacto

BODEGAS Y VIÑEDOS ZUAZO GASTÓN, S.C.

C/ Las Norias, 2. • 01320, Oyón (Álava)

Telf. 945 601 526

www.zuazogaston.com • zuazogaston@zuazogaston.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Monte Baixo Reserva

D.O. : V.R. Alentejano

Variedades utilizadas:

Aragonez

Touriga Nacional

Alicante Bouschet

Otras

Añada: 2012

Grado alcohólico: 14%

Precio: 4,00 Euros

**88,0
puntos**

Nota de Cata:

De color negro, este vino sugiere un aroma complejo a frutos rojos, flores silvestres e especias bien integrado con el tostado y los toques resultantes de su estancia en barrica durante 6 meses. En el paladar se presenta equilibrado, redondo, con rico sabor a fruta y pimienta con una buena estructura de los taninos que le dan persistencia en boca.

Maridaje:

Carnes rojas, cordero y quesos curados.



Contacto

CASA AGRÍCOLA ALEXANDRE RELVAS

Herdade São Miguel • 7170-99 Redondo (Évora) • Portugal

Tel. (+351) 266 988 034

www.herdadesaomiguel.com • info@herdadesaomiguel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Bolota Dourada

D.O. : Vino Regional Alentejano

Variedades utilizadas:

Aragonez
Trincadeira
Cabernet Sauvignon

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5 %

Nota de Cata:

Denso, retinto y muy encorpado sobreponiendo el aroma y sabor afrutado al avasillado suave de la madera de roble donde envejeció. Taninos de gran calidad le dan estructura y vida, con un final distinto y largo.

Maridaje:

Debe ser consumido a una temperatura entre 16 y 18°C, haciendo un excelente acompañamiento a carnes rojas.

**88,0
puntos**



Vinha de Saturno

D.O. : Alentejo

Variedades utilizadas:

40% Touriga Nacional
30% Petit Verdot
15% Trincadeira
15% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14%

Precio: 40,00 Euros

**88,0
puntos**



Nota de cata:

Aspecto claro. Color violáceo intenso. Aroma intenso y complejo donde predominan las notas florales, compota de frutos rojos, tostado, tabaco fino y cacao. Sabor afrutado, suave, con cuerpo, bien equilibrado y rico en taninos sedosos que le confieren persistencia.

Maridaje:

Acompaña bien las carnes rojas estofadas o asadas al horno, caza tanto de pelo como de pluma y quesos bien curados.



Contacto

HERDADE DA FONTE COBERTA

Apdo. 244 • 7006-803 Rossio (Évora) • Portugal

Tel. (+351) 266 777 360

www.fontecoberta.com • geral@fontecoberta.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

DÃO SUL-GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal • Portugal

Tel. (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Cerro Vallejo

D.O. : Ribera del Duero
Añada: 2009
Grado alcohólico: 13,5%

87,6
puntos



Contacto

BODEGA NUESTRA SEÑORA DEL RÍO, S.A.
 Camino de Vallejo, s/n • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España
 Tel. 947 525 834
 www.vinocabrejas.com • vinocabrejas@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Arrobeiros

D.O. : Douro
Variedades utilizadas:
 Touriga Nacional
 Tinta Roriz
 Tinta Barroca
 Touriga Francesa

Añada: 2011
Grado alcohólico: 14 %

87,6
puntos



Nota de Cata:

Tinto Rubi. Aroma a frutos silvestres bien maduros asociados a notas florales.

En boca se presenta encorpado, con volumen y denso, con taninos, proporcionando un agradable y persistente final de boca.



Contacto

JOÃO RUSSO MONTEIRO SOC. UNIR LDA.
 Quinta da Fonte Nova - Soutelo do Douro • 5130 - 406 São João da Pesqueira • Portugal
 Telf. (+351) 254 488 021
 www.quintadafontenova.com • geral@quintadafontenova.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Al-Nabiz

D.O. : Ribera del duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5 %

Precio: 8,90 Euros

Nota de Cata:

Rojo intenso cubierto de capa "episcopal". Fragante en nariz, con aromas de frambuesas y grosellas sobre fondo ahumado, que el oxígeno va integrando en la medida que el vino lo capta. Serio y elegante, muy equilibrado en boca, con suaves taninos, invita a su degustación.

**87,4
puntos**



Cañalva Coupage Especial

D.O. : Vino de la Tierra de Extremadura

Variedades utilizadas:

25% Cabernet sauvignon

25% Merlot

25% Syrah

25% Tempranillo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Nota de Cata:

Visualmente destaca por el color rojo cereza de gran intensidad, muy bien cubierto, con notas violáceas.

Tiene aromas elegantes y estructurados de gran intensidad. Destaca la vainilla y los tostados sobre los fondos afrutados bien marcados.

En boca exhibe extraordinario carácter y majestuosa estructura; con un coupage especial de frutas y marcado por finos y dulces taninos, derivados de su envejecimiento en roble francés.

**87,2
puntos**



Contacto

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA S.L.

C/ Eras, 37 • Castronuño (Valladolid) • España

Tel. 983 866 391

www.bodeguerosquintaesencia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

BODEGAS CAÑALVA

C/ Coto, 54 • 10136 Cañamero (Cáceres) • España

Tel. 927 369 405

www.bodegascanalva.com • info@bodegascanalva.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Maria João Private Collection

D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

50% Touriga Nacional
20% Alfrocheiro
20% Tinta Roriz
10% Jaen

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 18,00 Euros

Nota de cata:

Aspecto limpio. Color granada definido. Aroma intenso a frutos del bosque bien maduros, pasas y notas a tostado y especias. Sabor afrutado, suave, bien estructurado y armonioso.

Maridaje:

Acompaña bien a las carnes rojas estofadas o a la parrilla, caza y quesos curados. Consumir a 18°C.

**87,0
puntos**



**87,0
puntos**



D.O. : Dão

Variedades utilizadas:

Touriga Nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,99 Euros



Contacto

DÃO SUL- GLOBAL WINES

Quinta das Sarzedas, Apdo. 28 • 3430-909 Carregal do Sal • Portugal

Tel. (+351) 969 055 696

www.daosul.com • ivosilva@daosul.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Castelo de Azurara Touriga Nacional

Contacto

ADEGA COOP DE MANGUALDE

Quinta D.melo • 3530-250 Mangualde Viseu • Portugal

Tel. (0351) 232 623 845

www.acmang.com

www.rutainternacionaldelvino.com

100 Hectares

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

100% Touriga nacional

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14%

Precio: 8,00 Euros

Nota de Cata:

Presenta un color rojo intenso, aroma floral y a especias proveniente de las barricas de roble francés donde estuvo durante 6 meses. En boca se muestra fresco y completo.

Maridaje:

Indicado para platos de carnes rojas a la parrilla, carnes rojas condimentadas, guisados y platos de caza de pelo.

**87,0
puntos**



Contacto

NATÁLIA NEUSA CORREIA CIGARRO MIRANDA BRÁS
Dos Camilos Nº 107 • 5050-273 Peso da Régua • Portugal
Telf. +351 254 313 593
comercial100hectares@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Consensual Premium

D.O. : Douro

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14 %

**87,0
puntos**



Contacto

ANTONIO CAETANO SOUSA
Oliveira • 5040-211 Mesão Frio • Portugal
Telf. (+351) 254 336 743
www.casatorresoliveira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Arco de Curiel Crianza

D.O.: Ribera de Duero
Variedades utilizadas:
Tempranillo
Añada: 2010
Grado alcohólico: 14%
Precio: 10,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo granate cubierto.
Nariz intensa y elegante de frutas rojas maduras (ciruela, arándanos) que se funden con la gama de aromas terciarios proporcionados por la crianza en barricas de roble que aportan notas de cacao, toffee, cuero y caja de puros sobre un fondo de moras negras. Aparecen también agradables matices minerales de pizarra y grafito.

Carnoso, con buen peso de fruta, redondo y sedoso, unos armónicos taninos le auguran una larga estancia en botella.

Maridaje:

Marida bien con carnes rojas, platos de cuchara y tablas de embutidos.

86,8
puntos



Contacto

BODEGAS ARCO DE CURIEL S.L.
C/Calvario s/n • 47316 Curiel de Duero (Valladolid)
Tel.983 880 481
info@arconcuriel.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Cottas Reserva Tinto

D.O.: Douro
Variedades utilizadas:
Touriga Franca
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Añada: 2010
Grado alcohólico: 14 %
Precio: 13,00 Euros

86,8
puntos



Contacto

QUINTA DA COTTAS LDA.
R. Pinheiro Manso 622, s.216 • 4100-411 PORTO • Portugal
Telf. (0351) 226 188 421
www.quintadecottas.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Carabal Cáva

D.O.: Ribera del Guadiana

Variedades utilizadas:

Syrah
Graciano
Cabernet Sauvignon
Tempranillo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 15,00 Euros

Nota de Cata:

Cáva, un vino potente pero con mucha viveza. De color rojo cereza con algún reflejo rubí y capa media-alta. Destaca por su complejo aroma, donde se conjugan perfectamente las notas minerales de su tierra, la fruta roja y negra y los tostados de barricas nuevas. En boca entra discreto, pero se hace grande en el paso, destacando su complejidad y elegancia. Esta ya pulido, aunque aún mejorará redondeándose con el paso por botella.

Maridaje:

Carnes rojas, asados y caza.

86,8
puntos



86,8
puntos



Valcaliente Crianza

D.O.: Rioja

Variedades utilizadas:

85% Tempranillo
15% Graciano
Todo Ecológico.

Añada: 2010

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 9,95 Euros

Nota de Cata:

Color rojo picota con tonos rubí en el ribete. Aspecto limpio y brillante. Cuenta con una buena capa de color. Al agitar la copa, observamos como una abundante lágrima cae por el cristal.

Aroma limpio y de gran intensidad.

Nariz muy afrutada, con toques balsámicos y dulzones. Notas de frutos rojos y negros maduros y frescos, con el aporte de la barrica de especias y torrefactos. Crianza sutil.

Potente y pleno en boca, se aprecia la fruta madura del bosque (grosellas y moras), regaliz y sensaciones golosas procedentes de los taninos. Cuenta con una acidez muy bien ajustada, perfecta para este vino. Buen cuerpo. Tanino suave y pulido, aterciopelado. Retronasal potente y muy frutal. Buena longitud en el postgusto.

Maridaje:

Se ha logrado un vino muy equilibrado y redondo, sin perder la juventud y los aromas primarios de la variedad. Las carnes de caza o fuertes, son ideales para realizar maridaje con este vino. Muy adecuado para acompañar a pescado azul, carnes rojas, diversos tipos de quesos, aperitivos, etc.



Contacto

BODEGA CARABAL - EL CUMBRÓN

Cr. Alía-Castilblanco, km. 10 • 10137 Alía (Cáceres) • España

Tlf: 917 346 152

www.carabal.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

VIÑEDOS RUIZ JIMÉNEZ, S.L.

Ctra. Comarcal LR 115, Km. 43,5 • 26559 Aldeanueva de Ebro (La Rioja) • España

Telf. 941 163577

www.vinedosruizjimenez.es • info@vinedosruizjimenez.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Macedonio Selección

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla

Variedades utilizadas:

100% Petit Verdot

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,00 Euros

**86,6
puntos**



Nota de Cata:

Vino elegante, expresivo de su naturaleza frutal engalanado con los aromas torrefactos de la crianza en barricas seleccionadas. En boca es amplio, untuoso y armonioso con un paso por boca persistente y que no deja indiferente.



Contacto

FINCA DEL REGAJO S.L.

C/ Lope de Vega, 24 • 02651 Fuentesalame (Albacete) • España

Telf. 918 294 186

www.fincadelregajo.es • fincadelregajo@fincadelregajo.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Marqués de Marialva Grande Reserva

D.O.: Bairrada

Variedades utilizadas:

80% Baga

20% Touriga Nacional

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14%

Precio: 10,00 Euros

**86,6
puntos**



Nota de Cata:

Presenta color violáceo intenso. Aroma a frutos negros con notas de café, revelando estructura y complejidad. En boca es intenso, con tantinos firmes y con final largo y persistente.

Maridaje:

Acompaña bien carnes, especialmente platos bien condimentados, caza y quesos curados.



Contacto

ADEGA COOPERATIVA DE CANTANHED, CRL

Rua Eng.º Amaro da Costa, nº 117 • Apartado 1004 • 3061-909 Cantanhede (Portugal)

Telf. +351 231 419 540

www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.rutainternacionaldelvino.com

A.C. Reserva 2011

D.O.: V.R. Alentejano
Variedades utilizadas:
 Alicante Bouschet
 Trincadeira
 Touriga Nacional
Añada: 2011
Grado alcohólico: 14 %
Precio: 5,75 Euros

Nota de cata:

De color rojo profundo, aroma intenso y complejo, dominado por los frutos silvestres y las especias, con notas muy integradas de su estancia en barrica. En boca se manifiesta con cuerpo pero fresco y sorprendentemente persistente.

Maridaje:

Platos típicos de la cocina portuguesa y quesos curados.

86,4
puntos



Contacto

FUNDAÇÃO ABREU CALLADO
 Travessa Abreu Callado • 7480 - 2208 Benavila (Avis) Alentejo • Portugal
 Telf. (0351) 242 430 000
 www.abreucallado.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Abad Dom Bueno Señorío de Valcarcel

D.O.: D.O. Bierzo.
Variedades utilizadas:
 Mencía
Añada: 2011
Grado alcohólico: 14 %

86,2
puntos



Nota de Cata:

El marcado carácter frutal le permite mostrar todas las cualidades y características de la variedad Mencía. Su estancia en barrica complementa estas cualidades aportándole aromas de gran complejidad y elegancia. Su entrada en boca es sedosa, frutal, persistente y muy amable. Tiene un paso por boca vivo, bien equilibrado y con una agradable acidez. Es un vino con mucha personalidad.



Contacto

BODEGA DEL ABAD 2000 S.L.
 Ctra. N VI km 396 • 24549 Carracedelo (León) • España
 Telf. 987 562 417
 www.bodegadelabad.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Sierva

D.O.: Jumilla

Variedades utilizadas:

40% Monastrell
30% Syrah
15% Tempranillo
15% Cabernet Sauv.

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 9,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo picota, ribete granate, fruta negra, balsámico y especiado. Gran cuerpo y estructura, sabroso y persistente.

Maridaje:

Carnes, quesos, pastas, arroces

**86,0
puntos**



Contacto

BODEGAS CARCHELO S.L.

Casas de la Hoya, s/n • 30520, Jumilla (Murcia) • España

Tel. +34 629 433 825

www.carchelo.com • comex@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Costers del Gravet

D.O.: Montsant

Variedades utilizadas:

Cabernet Sauvignon
Otras

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 12,50 Euros

**86,0
puntos**



Contacto

CELLER DE CAPCANES

Llaberia, 4 • 43776 Capcanes (Tarragona) • España

Tel. 977 179 319

www.cellercapcanes.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Abadengo

D.O.: Arribes del Duero

Variedades utilizadas:

Juan García.

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 10,15 Euros

Nota de Cata:

Vista: Rojo picota, intenso, limpio y brillante.

Nariz: Aromas frutales, fruta roja, moras, frambuesa, grosellas, frutos secos / notas especiadas, maderas finas.

Boca: Carnoso, buena acidez, redondo, persistente.

**85,5
puntos**



1270 a vuit

**85,5
puntos**



D.O.: Priorat DOP

Variedades utilizadas:

Garnacha

Cariñana

Merlot

Syrah

Cabernet Sauvignon

Añada: 2009

Grado alcohólico: 15%

Precio: 22,00 Euros

Nota de Cata:

Complejidad y elegancia con frescor. te transporta a los bosques del norte del priorat.

Maridaje:

Todo tipo de carnes.



Contacto

BODEGA RIBERA DE PELAZAS

Camino de la Ermita • 37175 Pereña de la Ribera (Salamanca) • España

Tel. 902 108 031

www.riberadepelazas.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

HIDALGO ALBERT S.L.

C/ Hospitals, 4 • 43141 Villalonga del Camp (Tarragona) • España

Tel. 977 842 064

www.cellerhidalgoalbert.com • hialmi@yahoo.es

www.rutainternacionaldelvino.com



Vinos TINTOS
con crianza en madera
superior a 14 meses

Viña Marro



**95,0
puntos**

D.O. : Rioja

Variedades utilizadas:

90% Tempranillo

10% Mazuelo

Añada: 2010

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 4,20 Euros

Nota de Cata:

Aroma expresivo a fruta madura, mineral, especiado.

Maridaje:

Carnes rojas y embutidos



Contacto

BODEGAS DOMECA DE JARAUTA, S.L.

Camino Sendero Royal, 5 • 26559 Aldeanueva del Ebro (La Rioja) • España

Tel: 941 163 078

www.bodegasdomecodejarauta.com • info@bodegasdomecodejarauta.com

Estola Reserva 2008

D.O. : La Mancha

Variedades utilizadas:

75% Tempranillo
25% Cabernet Sauvignon

Añada: 2008

Grado alcohólico: 13,5%

Precio: 4,50 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza con tonalidades teja. Aromas de especias y fruta madura fundidos en una excelente crianza. Paladar bien estructurado, potente y sabroso con un magnifico final.

Maridaje:

Es adecuado con asados, carnes rojas en general, caza de pelo y pluma y quesos semicurados. Se debe servir en copa que permita apreciar sus excelencias y a unos 18°C de temperatura.

93,6
puntos



Contacto

BODEGAS AYUSO S.A.

C/ Miguel Caro, 6 • 02600 Villarrobledo (Albacete) • España

Telf. 967 140 458

www.bodegasayuso.es • comercial@bodegasayuso.es

www.rutainternacionaldelvino.com

Martín Berdugo MB

D.O. : Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

Tempranillo

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 17,38 Euros

Nota de Cata:

Color granate cereza picota de capa alta con ribetes rojo rubí.

Destaca la fruta madura, aromas a frutos rojos del bosque, grosellas, especiados, nuez moscada con ligeros toques de pimienta, vainilla, canela, recuerdos de sotobosque con agradables notas tostadas, aromas a tabaco y a cacao que hacen que el resultado sea un vino licoroso, complejo y elegante.

Fruta compotada con tanino dulce y maduro que deja largo y agradable recuerdo. Posee alguna nota mineral y balsámica. Destaca su sedosidad y elegancia.

Maridaje:

Caza mayor, carnes rojas y embutidos.

90,2
puntos



Contacto

BODEGA Y VIÑEDOS MARTÍN BERDUGO, S.L.

Camino de la Colonia S/N. • 09400 Aranda de Duero (Burgos) • España

Telf. 947 506 331

www.martinberdugo.com • bodega@martinberdugo.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Foral de Cantanhede Grande Reserva

D.O. : Bairrada

Variedades utilizadas:

100% Baga

Añada: 2009

Grado alcohólico: 14 %

Precio: 15,00 Euros

**89,6
puntos**



Nota de cata:

Color rubí profundo y concentrado. Aroma intenso en el que destacan las ciruelas y las frambuesas combinado con notas de pino y resina propias de la casta Baga. Presenta también trazas de coco y vainilla proveniente de su estancia en madera. En boca tiene volumen y estructura con taninos firmes. Tiene un final largo y armonioso.

Maridaje:

Excelente para acompañar comidas a base de carnes rojas asadas o con salsa, caza tanto de pelo como de pluma y quesos bien estructurados.



Contacto

ADEGA COOP DE CANTANHEDE
Rua Engº Amaro da Costa, 117 • 3061-909 Cantanhede (Coimbra) • Portugal
Telf. (0351) 231 419 540
www.cantanhede.com • geral@cantanhede.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Sofros

D.O. : Toro

Variedades utilizadas:

100% Tinta de Toro

Añada: 2011

Grado alcohólico: 15,5%

Precio: 9,90 Euros

**88,6
puntos**



Nota de cata:

De color muy intenso, capa alta y bien cubierto, "episcopales" glicérico y complejo. Intenso aroma a fruta negra y especias sobre fondo de toffe y caramelo. Sensación en boca dulce y fresco, alcanzando su máxima expresión a medida que pasa el tiempo en la copa, final sedoso y de grato recuerdo.



Contacto

BODEGUEROS QUINTA ESENCIA S.L.
C/ Eras, 37 • Castronuño (Valladolid) • España
Telf. 983 866 391
www.bodeguerosquintaesencia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Quinta do Sagrado Reserva

D.O. : Douro

Variedades utilizadas:

90% Touriga nacional
10% vinhas velhas

Añada: 2007

Grado alcohólico: 13,5 %

Precio: 28,00 Euros

Maridaje:

Carnes grelhadas, Pratos de Forno,
Bacalhau Assado

**87,8
puntos**



Contacto

QUINTA DO SAGRADO - VINHOS SA
Rua da Reboleira, 7 • 4050-492 Porto • Portugal
Telf. (+351) 22 200 4867
www.quintadosagrado.pt • info@quintadosagrado.pt

www.rutainternacionaldelvino.com

Portia Prima

**87,4
puntos**

D.O.: Ribera del Duero

Variedades utilizadas:

100% Tempranillo

Añada: 2011

Grado alcohólico: 14,5%

Precio: 18,00 Euros

Nota de Cata:

Fase visual: limpio, brillante, muy cubierto, cereza picota muy Maduro y evolución granate

Fase olfativa: entrada marcada por los tostados, salen enseguida. Las notas de fruta del bosque, ligeramente Compotadas, y con interesantes recuerdos Especiados (clavo y coco)

Fase gustativa: excelente estructura, buen balance de fruta del Bosque-madera, equilibrado.

Maridaje:

Entrantes Embutidos como el chorizo.
Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne, especialmente rojas y caza, en guisos y asadas.

Sopas, arroz y pasta Arroz con conejo y setas.

Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún, bacalao ajarriero, zarzuela de pescado, chipirones en su tinta, angulas a la cazuela.



Contacto

BODEGAS PORTIA
Antigua Ctra. Nacional I, km. 170 • 09370 Gumiel de Izán (Burgos) • España
Telf. 947 102 700
info@bodegaspordia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Consensual Top Premium

D.O. : Douro
Añada: 2007
Grado alcohólico: 14,5%

**87,2
puntos**



Contacto

ANTONIO CAETANO SOUSA
Oliveira 5040-211 Mesão Frio • Portugal
Telf. (+351) 254 336 743
www.casatorresoliveira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Finca Los Azares Cabernet-Merlot 2007

**86,8
puntos**



D.O. : La Mancha
Variedades utilizadas:
50% Cabernet Sauvignon
50% Merlot
Añada: 2007
Grado alcohólico: 13%
Precio: 11,00 Euros

Nota de Cata:

Color rojo cereza intenso, limpio y brillante. Aroma complejo. Frutos rojos maduros, rico en notas tostadas y cremosas (cacao). En boca es potente con matices especiados y balsámicos (sotobosque y vainilla) y taninos bien integrados. Cálido, equilibrado y muy expresivo.

Maridaje:

Debe servirse a unos 17° de temperatura y es perfecto acompañante de todo tipo de carnes, asados, caza de pelo y pluma y quesos curados.

Contacto

BODEGAS AYUSO S.A.
C/ Miguel Caro, 6 • 02600 Villarrobledo (Albacete) • España
Telf. 967 140 458
www.bodegasayuso.es • comercial@bodegasayuso.es

www.rutainternacionaldelvino.com



TINTOS CRIANZA EN MADERA SUPERIOR A 14 MESES

Consensual Top Premium Vinhas Velhas

D.O. : Douro

Añada: 2008

Grado alcohólico: 14%

**86,2
puntos**



Contacto

ANTONIO CAETANO SOUSA
Oliveira 5040-211 Mesão Frio • Portugal
Telf. (+351) 254 336 743
www.casatorresoliveira.com

www.rutainternacionaldelvino.com

**Vinos
GENEROSOS DULCES**

Gran Gomara



**91,3
puntos**

D.O. : Málaga

Variedades utilizadas:

70% Pedro Ximénez

30% Moscatel de Alejandria

Añada: 2004

Grado alcohólico: 15%

Precio: 23,00 Euros

Nota de Cata:

Sabroso, untuoso, excelente equilibrio y expresión de solera y frutos secos.

Maridaje:

Vino de aperitivo, postre y conversación



Contacto

BODEGAS GOMARA

Diseminado Maqueda Alto, 59 • 29590 Campanillas (Málaga) • España

Tel. 952 434 195

www.gomara.com • bodegas@gomara.com

Porto 10 Years White

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

45% Malvasia Fina
35% Gouveio
10% Moscatel Galego
10% Ravigato

Añada: 2003

Grado alcohólico: 19%

Precio: 13,00 Euros

**89,9
puntos**



Silvano García Dulce Moscatel

D.O. : Jumilla

Variedades utilizadas:

100% Moscatel

Añada: 2012

Grado alcohólico: 15%

Precio: 10,80 Euros

**89,2
puntos**



Nota de Cata:

Presenta color amarillo pajizo con reflejo dorado, muy limpio, brillante y cristalino. En boca es excepcional, dulce, ligero con perfecto equilibrio entre grado alcohólico, acidez y azúcar. Denso, untuoso y envolvente. Postgusto elegante y persistente. Aroma muy intenso, fresco y complejo, notas de miel y azahar, cítricos con notas de melocotón, aromas florales y algún tono tostado muy discreto.

Maridaje:

Foie, quesos, frutas, postres.



Contacto

SOC. VIT. QUINTA SANTA EUFEMIA LDA.
Quinta Santa Eufemia • 5100-650 Parada do Bispo • Portugal
Telf. (+351) 254 331 970
www.qtaeufemia.com • qtaeufemia@qtaeufemia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

Contacto

BODEGAS SILVANO GARCÍA, S.L.
Avda. De Murcia, 29 • 30520 Jumilla (Murcia) • España
Telf. 968 780 767
www.silvanogarcia.com • bodegas@silvanogarcia.com

www.rutainternacionaldelvino.com

GENEROSOS DULCES

Bulas Reserva Tawny

D.O. : Porto

Variedades utilizadas:

- 25% Tinta Roriz
- 25% Tinta Barroca
- 25% Touriga Franca
- 25 % Touriga Nacional

Grado alcohólico: 19,5%

Precio: 6,00 Euros

**89,2
puntos**



Contacto

M. BULAS CRUZ, LDA.
Rua Rodrigo Alvares, 4 • 5000-684 Vila Real • Portugal
Telf. (+351) 259 104 567
bulas.winemakers@gmail.com

www.rutainternacionaldelvino.com

