



APORTANORTE
ALIMENTACIÓN

CATÁLOGO de
*vinos y
licóres*





APORTANORTE

ALIMENTACIÓN

Aportanorte nace en 2025 como una marca joven, dinámica y con una misión clara: ofrecer soluciones de alimentación pensadas para el canal profesional del norte de España. Aunque de reciente creación, Aportanorte no parte de cero. Forma parte del grupo Codilex, una compañía con amplia trayectoria en el sector, lo que le permite nacer con una base sólida, experiencia acumulada y una visión estratégica de largo recorrido.

Aportanorte surge con el propósito de cubrir una necesidad cada vez más evidente: una distribución más especializada, más cercana, ágil y adaptada a las particularidades del mercado local. Desde el primer momento, se concibe como una marca orientada al profesional, con un catálogo flexible, una estructura logística optimizada y un equipo humano comprometido con el servicio.

Su nacimiento dentro de Codilex aporta no solo respaldo operativo, sino también una identidad clara: somos una marca joven con el alma de un grupo consolidado. Apostamos por combinar tradición y modernidad, selección y volumen, cercanía y eficiencia. Y todo ello, bajo unos valores que compartimos como grupo: transparencia, profesionalidad, compromiso y mejora continua.

Aportanorte ofrece una cuidada selección de productos alimentarios adaptados al día a día del canal HORECA, tiendas de proximidad y otros distribuidores locales. Desde legumbres, conservas y aceites, hasta productos internacionales, ecológicos o de alta rotación, nuestro objetivo es facilitar al profesional una oferta completa, competitiva y con garantías.

Creemos en un modelo de distribución más humano, donde el trato, la confianza y la capacidad de respuesta marquen la diferencia. Aportanorte es, en esencia, eso: una nueva forma de hacer las cosas, con energía, con cercanía, con visión.

*Bienvenidos al inicio de un nuevo camino.
Bienvenidos a Aportanorte.*



Vinos de España: legado, diversidad y excelencia en cada copa.

España es uno de los grandes referentes mundiales del vino. Su riqueza vitivinícola se basa en siglos de historia, en una geografía diversa y privilegiada, y en una cultura que ha sabido transmitir el amor por la tierra y por el arte de elaborar vinos únicos, llenos de alma y carácter.

Desde las suaves brisas del Atlántico hasta los suelos cálidos del Mediterráneo, pasando por valles interiores, montañas y mesetas, cada región ofrece una identidad propia. Las Denominaciones de Origen españolas garantizan el origen, la calidad y el respeto por los métodos tradicionales, al tiempo que abrazan la innovación para adaptarse a los nuevos gustos del consumidor. El resultado es una gama amplia y versátil, que abarca desde blancos frescos y aromáticos, hasta tintos con cuerpo, elegancia y profundidad, pasando por espumosos, rosados, dulces y vinos de autor con personalidad inconfundible.

En nuestro catálogo reunimos una cuidada selección de vinos que representan la esencia de esta diversidad. Albariños vibrantes del noroeste, Godellos con estructura y mineralidad, Mencías con carácter joven o crianza sutil, Tempranillos con tradición, Syrahs potentes, Garnachas expresivas o Verdejos frescos... cada variedad encuentra su lugar para contar su propia historia.

Creemos que el vino no es solo una bebida: es cultura, emoción, compañía y paisaje embotellado. Por eso, apostamos por bodegas comprometidas con la calidad, la sostenibilidad y el respeto a sus raíces, pero también por aquellas que arriesgan y reinterpretan el vino desde una visión contemporánea.

Esta selección nace con vocación de llegar tanto al consumidor final como al profesional de la hostelería y la restauración. Porque entendemos que un buen vino es ese que se recuerda. Y queremos ofrecerte exactamente eso: vinos que dejan huella.

Bienvenidos a un recorrido por el sabor de nuestra tierra, bienvenidos al alma del vino.



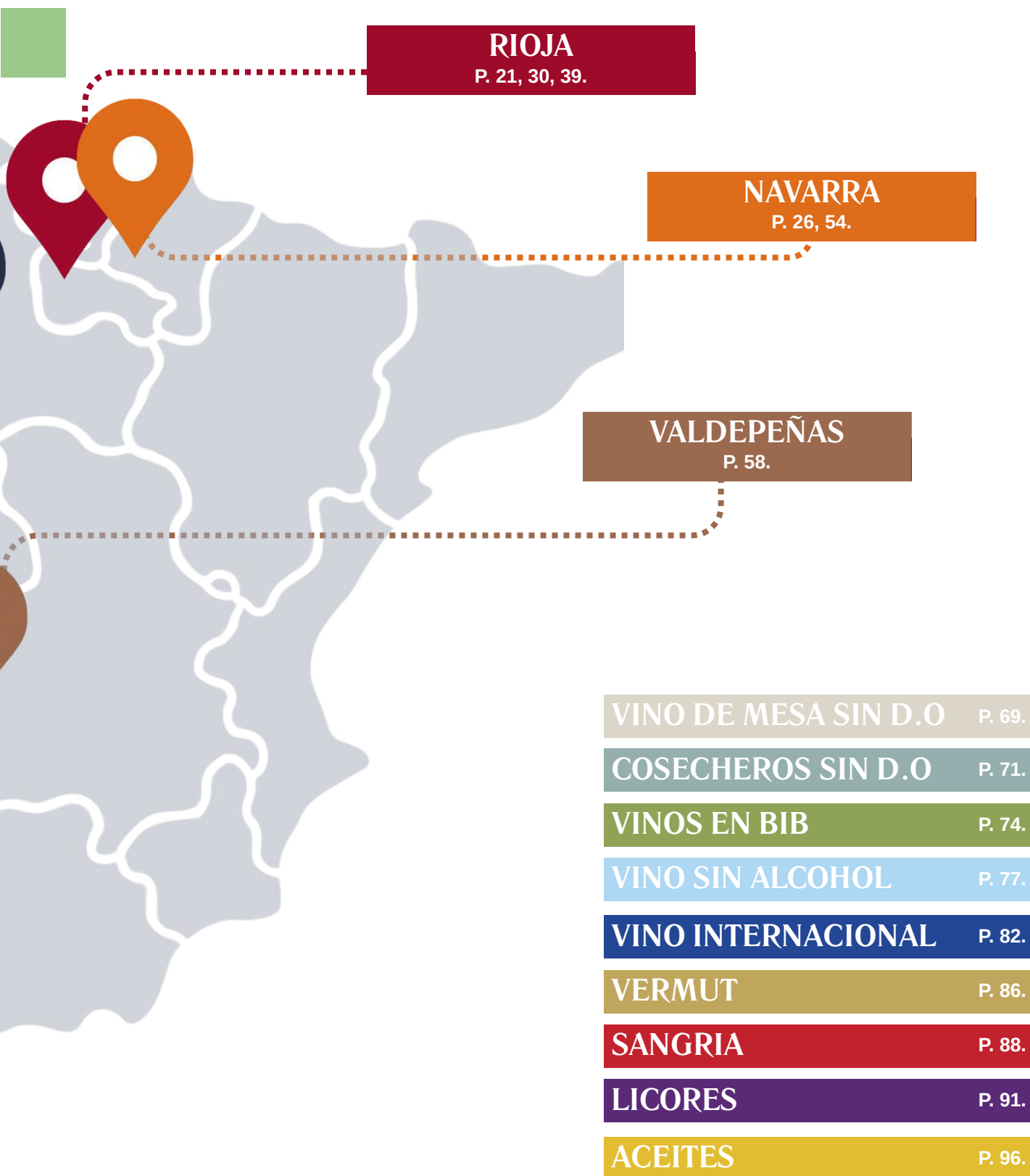
DENOMINACIONES

España cuenta con una riqueza vitivinícola única, donde cada región aporta una identidad propia al vino nuestro catálogo, desde los frescos y atlánticos Albariños de Rías Baixas hasta los tintos robustos de Ribera del Duero, que aportan al del vino español un rasgo de personalidad.



DE ORIGEN ESPAÑA

vino. En este mapa te mostramos las principales Denominaciones de Origen que forman parte de Ribera del Duero o Rioja. Un recorrido por la diversidad de climas, suelos y tradiciones que hacen diferente mundial.





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS BLANCOS

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



RIAS BAIXAS

La Denominación de Origen Rías Baixas es sinónimo de vinos blancos frescos y aromáticos, elaborados principalmente con la variedad Albariño. Ubicada en Galicia, sus subzonas (como O Rosal, Val do Salnés o Condado do Tea) le aportan diversidad de matices. Es ideal para quienes buscan vinos elegantes con notas florales y cítricas, perfectos para mariscos y pescados.

CASTEL DE BOUZA

Bod. BOUZA DO REI



Vino Blanco con Denominación de Origen Rías Baixas elaborado con 100% de uva albariño, fruto de un proceso de maceración y embotellado tardío.



Pajizo amarillento, brillante.



100% Albariño



Fragante y muy intenso, con notas florales y frutales sutiles.



Vino Joven



Tacto suave, matices amplios, sabroso y buena carga frutal; persistente y fino en retronasal.



10°C.



Pescados, mariscos, arroces y quesos gallegos.



Ribadumía, Valle del Salnés (Galicia)

Ref.: ACBA08

Formato: C/6u. x 75cl

EMINA ALBARIÑO

Bod. EMINA



Vino blanco de autor que te conquistará con su singularidad y su sabor. Un albariño que nace en el corazón de las Rías Baixas, en viñedos donde la uva albariño encuentra su máxima expresión.



Amarillo pajizo brillante, limpio y transparente.



100% Albariño



Aromas intensos y complejos de frutas cítricas, flores blancas y notas minerales se entrelazan.



Vendimia manual.



Entrada fresca y equilibrada, buena acidez y final largo y persistente.



7°C - 10°C



Pescados y mariscos, arroces, ensaladas, quesos frescos y cocina oriental.



Rías Baixas (Galicia)

Ref.: AEALB0

Formato: C/6u. x 75cl



MANUEL D'AMARO

Bod. LA LUZ



Ref.: ADA002

Este vino, elaborado con uvas de nuestras mejores parcelas, rinde homenaje a los viticultores, especialmente a Manuel d'Amaro. Gracias a su dedicación y cuidado de las cepas, logramos crear un vino expresivo, frutal y único.



Color amarillo pajizo, brillante y limpio.



Intenso, con notas de frutas de hueso, flores blancas y delicados matices.



Fresco, potente y sedoso, con buena estructura y de sensaciones duraderas.



Pescados, mariscos y arroces.



100% Albariño



Vendimia manual.
Elaboración clásica.



7°C - 10°C.



Condado de Tea
(Galicia)

Formato: C/6u. x 75cl

MANUEL D'AMARO SOBRE LIAS

Bod. LA LUZ



Ref.: ADAL01

La gama exclusiva de Señorío de Rubiós honra a su fundador, Manuel d'Amaro, y rinde homenaje al viticultor en el Condado de Tea. Este blanco complejo, que incluye uvas autóctonas como el Albariño, destaca por su volumen y textura gracias a su crianza sobre lías.



Intenso color amarillo dorado.



Intenso, marcado por notas de fruta madura y recuerdos a bollería propios de la crianza sobre lías.



Grasa, con volumen y un retrogusto largo.



Pescados, mariscos y arroces.



100% Albariño



Vendimia manual.



7°C - 10°C.



Condado de Tea
(Galicia)

Formato: C/6u. x 75cl



A VEIRA DO MAR

Bod. LA LUZ



Ref.: AAA001

Vino blanco Albariño 100%. Fresco, ligero, seco, mineral con un toque afrutado y acidez bien integrada. Perfecto para disfrutar de una copa sin necesidad de maridarlo o para acompañar un aperitivo seguido de un pescado blanco.



Pajizo amarillento, brillante.



Intensidad alta, es frutal, floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de hueso.



Vino limpio, fresco, ligero, mineral, con un toque afrutado y con buena acidez.



Canapés, pulpo, comida asiática, marisco, moluscos y pescado.



100% Albariño



Vendimia manual.



6°C.



Subzona del Condado (Galicia)

Formato: C/6u. x 75cl





Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



RIBEIRO

Ribeiro es una de las denominaciones más antiguas de Galicia. Sus vinos, tanto blancos como tintos, destacan por su carácter atlántico y su equilibrio entre frescura y complejidad. Las variedades autóctonas como Treixadura (blanca) o Sousón (tinta) le otorgan personalidad propia. Una opción ideal para paladares que buscan autenticidad.

THERMAL

Bod. DON BERNARDINO



Vino blanco 100% Treixadura elaborado con D.O. Proviene de viejos viñedos ubicados en Castrelo do Miño.



Amarillo pajizo.



Aromas agradables de frutas blancas maduras y ligeras notas balsámicas.



Fresco, equilibrado, con gran carga frutal y acidez moderada.



Carnes blancas, aperitivos, pescados blancos, mariscos, ensaladas.



100% Treixadura.



Vendimia manual.



8°C - 10°C.



Castrelo do Miño (Ourense)

Ref.: ART0001

Formato: C/6u. x 75cl

CASA DA PORTA

Bod. EMINA



Agueira es una edición especial y limitada de un vino blanco con crianza, elaborado con uvas Treixadura y Loureira en la Denominación de Origen Ribeiro. Proviene de viñedos propios en Cubilledo, plantados en 2006 en suelos graníticos descompuestos.



Color amarillo paja pálido con reflejos dorados, limpio y brillante.



Complejo, frutal, con carácter salino y buena intensidad. Franco y muy directo.



Fresco y sabroso, con un final largo y equilibrado. Afrutado, maduro y complejo.



Ibéricos, mariscos y pescados.



100% Treixadura.



Vendimia manual.



6°C - 8°C.



Valle del Avia, Gomariz (Ourense)

Ref.: ACDPRE

Formato: C/6u. x 75cl



CURANDEIRO

Nuestra marca propia



Vino de singular carácter nacido en los valles del Ribeiro, elaborado artesanalmente con variedades autóctonas. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y reposo sobre lías para ganar complejidad.



Amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante y luminoso.



100% Treixadura.



Aromas elegantes a frutas maduras, sobre un fondo floral y herbáceo con ligeros toques minerales.



4-5 meses.



Entrada fresca y vibrante, bien estructurada, equilibrada en acidez y con final prolongado.



8°C - 10°C.



Ideal con mariscos y pescados, quesos frescos o semicurados y carnes blancas a la parrilla.



Ourense.

Ref.: APNRCU

Formato: C/6u. x 75cl

CURANDEIRO DE AUTOR

Nuestra marca propia



Vino blanco de autor con identidad gallega. Fermentado en acero inoxidable y reposado sobre lías finas para aportar estructura y carácter.



Amarillo paja brillante con reflejos verdosos.



100% Treixadura.



Frutal y floral, con notas frutales, hierbabuena y matices herbáceos.



Vendimia manual.



Amplio, fresco y equilibrado, con final persistente y textura sedosa que invita a otro sorbo.



6°C - 8°C.



Mariscos, pescado blanco, pulpo, ensaladas y aperitivos.



Ourense.

Ref.: APNRCA

Formato: C/6u. x 75cl





RUEDA

Situada en Castilla y León, Rueda es conocida por sus blancos vibrantes elaborados principalmente con la uva Verdejo. Su carácter afrutado, sus notas herbáceas y su toque mineral los convierten en vinos muy versátiles, ideales para acompañar arroces, pescados y quesos suaves.

EMINA VERDEJO

Bod. EMINA



Ref.: AEV001

Se trata de un vino blanco único elaborado con uvas Verdejo. Fermenta con levaduras autóctonas, lo que potencia su tipicidad y le confiere un gran potencial aromático con recuerdos tropicales, convirtiéndolo en un Verdejo singular.



Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



100% Verdejo.



Aromas es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo.



Vendimia manual.



Vino estructurado, con intensos sabores de frutas tropicales y cítricos.



8°C - 10°C.



Ensaladas, arroces, mariscos, quesos, pescados.



Rueda (Valladolid)

Formato: C/6u. x 75cl

VERDEJO BARRICA

Bod. EMINA



Ref.: AEVFB0

Fermentado 7 meses en barricas de roble francés. Presenta una nariz con potente fruta y un buen ensamblaje con la madera, ofreciendo una boca voluminosa y longevidad en botella, manteniendo los toques característicos de la variedad.



Amarillo paja con reflejos dorados, limpio y brillante.



100% Verdejo.



Aromas tropicales se combinan con notas de anís, romero, especias, brioche y un toque de mantequilla.



7 meses en barrica nueva de roble francés.



Gran estructura, untuosa y una amplitud que recae en un gran volumen a su paso por boca.



8°C - 9°C.



Carnes blancas, legumbres y pescados de tipo azul y blanco.



Valdestillas (Valladolid)

Formato: C/6u. x 75cl



DILEMA

Bod. EMINA



Ref.: ADR001

Es un vino blanco elaborado a partir de viñedos situados a 700 metros de altitud, en plena meseta Castellana de la Denominación de Origen Rueda, entre las poblaciones de La Seca, Serrada y Rueda, en terrenos cascajosos por don un día pasó el Río Duero.



Amarillo pajizo con reflejos verdosos muy brillantes.



100% Verdejo.



Notas de hierbas, anís, hinojo, hierbas finas y cítricos con un toque de fruta tropical intensa.



Vendimia manual nocturna.



Fresco y untuoso, con equilibrio y final largo; retrogusto persistente, evocando fruta verde.



8°C - 10°C.



Marisco, pescados, carnes blancas y patés.



La Seca, Serrada y Rueda (Valladolid)

Formato: C/6u. x 75cl

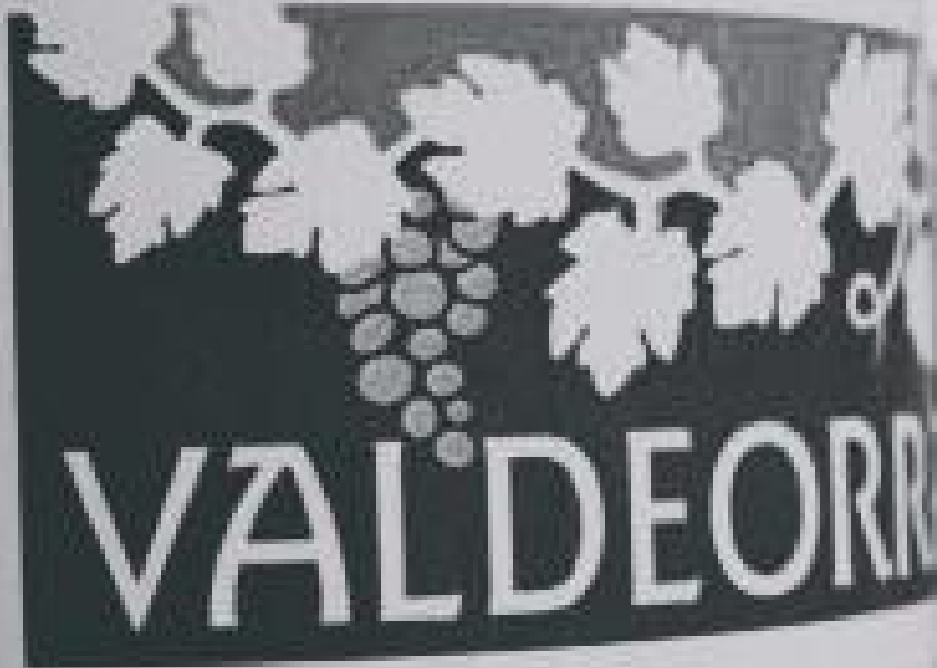


Denominación de Orixe



VALDEORRAS
CONSELLO REGULADOR

Denominación de



CONSELLO REGULADOR

13% vol.

VALDEORRAS

Esta región gallega sorprende con sus blancos de Godello, estructurados y minerales, y sus tintos de Mencía, elegantes y frescos. Valdeorras es una joya enológica aún por descubrir para muchos, que ofrece vinos con gran potencial de guarda y una identidad muy marcada.

CONXURO

Bod. VINOS BARCO



Ref.: AGC054

Se trata de un vino blanco único elaborado con uvas Godello. Fermenta con levaduras autóctonas, lo que potencia su tipicidad y le confiere un gran potencial aromático con recuerdos tropicales, convirtiéndolo en un vino singular.



Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Aromas es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo.



Vino estructurado, con intensos sabores de frutas tropicales y cítricos.



Ensaladas, arroces, mariscos, quesos, pescados.



100% Godello.



Vendimia manual.



8°C - 10°C.



Valdeorras (Orense)

Formato: C/6u. x 75cl





RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Orixe



RIBEIRA SACRA

Con viñedos escalonados en terrazas que desafían la gravedad, Ribeira Sacra ofrece vinos con un carácter único: frescos, florales y con una marcada influencia del terruño. Es una denominación que respira tradición, paisaje y autenticidad.

ALMA TOLA

Bod. RIBADA



Vendimia manual en cajas de 18kg. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza sobre lías durante 6 meses en depósito de acero inoxidable.



Amarillo claro con notas verdosas.



100% Godello.



Aromas profundos y minerales, con notas de fruta fresca y flores blancas.



6 meses.



Intenso, fluido y fresco. Postgusto largo de flores, melocotón y cítricos.



8°C-10°C.



-



Ribeira Sacra (Chantada)

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl

RIBADA SELECCION

Bod. RIBADA



Vendimia manual en cajas de 18kg. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Crianza sobre lías durante 8 meses en depósito de acero inoxidable.



Amarillo brillante con buena densidad.



100% Godello.



Intensos aromas de fruta fresca, flores silvestres y heno.



8 meses.



Buena estructura, paladar equilibrado y rico.



10°C - 12°C.



-



Ribeira Sacra.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl





RIOJA

Posiblemente la región vinícola más reconocida de España. Rioja ofrece una amplia gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los tintos de Tempranillo los más emblemáticos. Su clasificación por envejecimiento (Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva) permite explorar diferentes perfiles, desde lo afrutado hasta lo complejo y especiados.

SEMIDULCE

Bod. BENITO ESCUDERO



Las uvas provienen de los viñedos familiares, situados en las laderas del Monte Yerga a 700 metros sobre el nivel del mar.



Color amarillo pajizo suave.



100% Chardonnay.



Fruta madura y mieles muy sutiles pero intensas.



-



Delicado y suave, fresco.



7°C - 8°C.



Postgusto medio-largo, con un final suave.



La Rioja.

Ref.: ABESD0

Formato: C/6u. x 75cl

RIOJA

Bod. BENITO ESCUDERO



La finca Cuesta de la Reina, en el Monte Yerga, tiene suelos arcillo-calcáreos y cantos rodados. Sus viñedos tienen 75 años de promedio. La cosecha es manual, eligiendo uvas sanas y descartando las malas, con otra selección en la bodega.



Color amarillo pálido con ribetes verdosos, limpio y brillante.



50% Chardonnay y 50% Viura.



Aromas frutales típicos de la variedad.



-



Fresco y redondo.



7°C - 8°C.



Aperitivos, pescado a la plancha, arroces, pastas y comida oriental.



La Rioja.

Ref.: ABEB60

Formato: C/6u. x 75cl



RIBERA
DEL
DUERO



RIBERA DEL DUERO

Una denominación de prestigio internacional, Ribera del Duero produce tintos potentes y estructurados a partir de la variedad Tinta Fina (Tempranillo). Son vinos intensos, ideales para carnes y platos contundentes, que combinan la modernidad enológica con el respeto por la tradición.

ALBILLO EL SECRETO DE MARÍA

Bod. VIRGEN DE LA ASUNCIÓN



Se elabora con uvas Albillo Mayor de viñedos viejos en la Ribera del Duero, utilizando métodos sostenibles. La fermentación es natural, preservando la pureza de la variedad, y el vino reposa sobre sus lías para ganar estructura y complejidad.



Amarillo pajizo brillante con reflejos dorados.



100% Albillo mayor



Aromas intensos de pera, manzana y flores blancas, con toques sutiles de miel y pan tostado.



8 meses.



Fresco, envolvente y voluminoso, con notas de fruta blanca madura y una ligera untuosidad.



8°C - 10°C.



Embutidos, quesos, guisos, carpaccios o con un foie. También carnes y pescado azul.



Ribera del Duero.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS ROSADOS



CIGALES

Especializada en rosados de calidad, Cigales también produce tintos con personalidad. Sus vinos rosados, elaborados con Tempranillo y otras variedades locales, destacan por su intensidad aromática y frescura. Una denominación ideal para los amantes de los vinos vibrantes y versátiles.

EMINA ROSÉ PRESTIGIO

CIGALES - Bod. EMINA



Ref.: AERP01

Es un vino rosado pálido de alta gama, similar a los rosados provenzales, que se distingue por su tono atractivo, intensidad aromática, complejidad en su elaboración y estética cuidadosa. La botella es serigrafiada y cuenta con un elegante tapón de cristal.



Color fresa pálido con bordes amarillos, limpio y brillante.



Intenso, con aromas de grosella y zarzamora, notas de tomillo y lavanda, y tonos minerales.



Ligero e insinuante.



Quesos, pescados o ensaladas.



Tempranillo, Garnachas, Verdejo, Viura y Albillo



2 meses.



6°C - 10°C.



Santa Marta, Valoria la Buena y Corcos del Valle

Formato: C/6u. x 75cl





VINOS D.O.
NAVARRA



NAVARRA

Con gran diversidad climática y varietal, Navarra produce desde frescos rosados hasta tintos con cuerpo y blancos expresivos. Su versatilidad y su enfoque en la innovación la convierten en una de las regiones más dinámicas del panorama vinícola español.

LOGOS ROSADO

Bod. FAMILIA ESCUDERO



Ref.: ALOROS

Los viñedos están situados en la ribera de Navarra, en las estribaciones de la Cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo.



Piel de cebolla clara con matices cobrizos.



Aromas a frutos rojos maduros, un toque cremoso y especiado con un fondo de vainilla.



Amplio en boca, con sabores frutales y un toque de madera, equilibrado entre alcohol y acidez.



Verduras, arroces y parrilladas.



100% Garnacha.



24 meses.



6°C - 8°C.



Ribera de Navarra.

Formato: C/6u. x 75cl





RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Orixe



RIBEIRA SACRA

Con viñedos escalonados en terrazas que desafían la gravedad, Ribeira Sacra ofrece vinos de Mencía con un carácter único: frescos, florales y con una marcada influencia del terruño. Es una denominación que respira tradición, paisaje y autenticidad.

SELEC. ROSADO

Bod. RIBADA



Vino elaborado con los mejores viñedos situados en “San Fiz”, el alma de la Ribeira Sacra junto al río Miño. Basada en conceptos sostenibles, un cultivo artesanal con una perspectiva de respeto al terroir y tratando de preservar la personalidad y riqueza de la variedad de la uva Mencía.



Color cereza claro.



100% Mencía.



Frutas rojas frescas en nariz.



4 meses.



Vino largo, equilibrado y crujiente en boca.



16°C - 18°C.



Pescados azules, aves de caza, carnes blancas, arroces y pastas.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl





RIOJA

Posiblemente la región vinícola más reconocida de España. Rioja ofrece una amplia gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los tintos de Tempranillo los más emblemáticos. Su clasificación por envejecimiento (Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva) permite explorar diferentes perfiles, desde lo afrutado hasta lo complejo y especiado.

ROSADO

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ABERO0

Los viñedos están situados al sur de Monte Yerga, en la finca "Cuesta la Reina", que ha pertenecido a la familia durante cuatro generaciones. Los suelos son de arcilla-caliza, pobres y con abundantes cantos rodados.



Rosa fresca con ribetes anaranjados.



Aromas primarios típicos de la Garnacha y el Tempranillo, con gran finura y notas muy afrutadas.



En boca, suave, fresco y equilibrado.



Aperitivos, verduras, carpaccios, risottos y comida oriental.



50% Garnacha y 50% Tempranillo.



-



6°C - 8°C.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS TINTOS



RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Orixe



RIBEIRA SACRA

Con viñedos escalonados en terrazas que desafían la gravedad, Ribeira Sacra ofrece tintos de Mencía con un carácter único: frescos, florales y con una marcada influencia del terruño. Es una denominación que respira tradición, paisaje y autenticidad.

DON BERNARDINO

Bod. DON BERNARDINO



Se trata de un vino tinto único elaborado con uvas Mencía. Fermenta con levaduras autóctonas, lo que potencia su tipicidad y le confiere un gran potencial aromático con recuerdos tropicales, convirtiéndolo en un Mencía singular.



Color cereza con reflejos violetas.



100% Mencía.



Amplio, con una intensidad aromática fina y distintiva, acentuada por la uva mencía.



Vendimia manual.



Intenso, elegante y equilibrado: un vino aterciopelado con acidez integrada y redonda.



16°C - 18°C.



Empanada, cocido, pulpo, carnes asadas, lamprea y carnes de temporada como el jabalí.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.: ADBM0001

Formato: C/12u. x 75cl

IBIO

Bod. DON BERNARDINO



Debido a que este vino Ibio proviene de un paraje enclavado en una montaña, cuyos viñedos están situados en la Ribeira Sacra a distintas alturas, la distancia respecto al río es clave a la hora del desarrollo vegetativo y la síntesis fenólica.



Color rojo intenso con reflejos violáceos.



100% Mencía.



Revela moras maduras y jugosas, melocotón, hierbas aromáticas, y toques minerales.



12 meses en bodega de roble francés.



Buen equilibrio, cremoso, taninos ligeros



16°C - 18°C.



Carnes blancas, carnes rojas y caza.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.: AIM0001

Formato: C/6u. x 75cl



4ª GENERACIÓN

Bod. DON BERNARDINO



Ref.: A4M0001

Proviene de una cosecha seleccionada y se elabora artesanalmente en producción limitada. Se macera a temperatura controlada durante 12 días con 3 remontados diarios. Después, se transfiere a barricas de roble francés para la fermentación maloláctica y homogenización.



Color rojo cereza con ribete púrpura y mucha capa.



100% Mencía.



Intensidad aromática bien integrada con los aromas de su paso por madera.



Vendimia artesanal.



Intenso, equilibrado y con buen cuerpo.



16°C - 18°C.



Asados, empanadas, pulpo, de la caza.



Ribeira Sacra (Amandi)

Formato: C/6u. x 75cl

FINCA MEZQUITA

Bod. DON BERNARDINO



Ref.: AFMM0001

La Mezquita es la única ladera de Amandi con mencías originales rescatadas de la inundación del río Sil. Se elabora este vino únicamente en añadas excepcionales, respetando la tradición, tipicidad, ecosistema y filosofía de trabajo.



Vino rojo picota, brillante, de intensidad media-alta y buena capa.



100% Mencía.



Intenso con frutas como cereza, guindas, mora y ciruela negra, acompañado de notas ahumadas.



22 meses.



Muy complejo, equilibrado, largo en boca, estructura y con volúmen.



16°C - 18°C.



Asados, carnes y caza.



Ribeira Sacra (Amandi)

Formato: C/6u. x 75cl



MELANIO

Bod. DON BERNARDINO



Después de más de 25 años, Adegas Don Bernardino lanza un vino de "o peixe", hecho con uvas de una sola finca, recogidas a mano y sin químicos. Su elaboración incluye 15 días de maceración a temperatura controlada y 24 meses de crianza en barricas de roble francés.



Color rojo picota, brillante, de intensidad media-alta.



100% Mencía.



Aroma intenso, con mucha fruta, notas de cereza, guindas y moras.



24 meses.



Excelente estructura, es suave y extenso, con notas frutales y taninos dulces tostados.



16°C - 18°C.



Asados, carne rojas y de caza, empanada gallega y pulpo.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.: AMM0001

Formato: C/6u. x 75cl

VACAMULO

Bod. DON BERNARDINO



El suelo granítico necesita cuidados para conservar la humedad y evitar el estrés hídrico. Facilita la maduración lenta de las uvas al reflejar la luz solar, preservando sus aromas. El río actúa como termorregulador, extendiendo el ciclo de la planta hasta 20 días.



Color rojo intenso con reflejos violáceos.



100% Mencía.



Aromas de frutas rojas como cereza y frambuesa, con toques especiados y sutil toque a madera.



60 meses.



Taninos suaves, acidez equilibrada y un final largo y elegante.



16°C - 18°C.



Carnes asadas, lamprea, jabalí, ciervo y venado.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.: AVCM0001

Formato: C/6u. x 75cl



LA CAPONA

Bod. DON BERNARDINO



La Capona alcanza su máxima expresión, ofreciendo una experiencia rica y elegante, una elección para quienes buscan calidad y distinción en su copa.



Color rojo intenso con reflejos violáceos.



100% Mencía.



Aromas de frutas rojas como cereza y frambuesa, con toques especiados y sutil toque a madera.



24 meses.



Taninos suaves, acidez equilibrada y un final largo y elegante.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, caza, guisos, quesos curados y embutidos.



Ribeira Sacra (Amandi)

Ref.: ALCM0001

Formato: C/6u. x 75cl

POBRE TOLO

Bod. RIBADA



Vendimia manual en cajas de 18kg. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada. Crianza de 6 meses en depósitos de acero inoxidable donde se realiza la fermentación.



Color rojo brillante e intenso, ribete azulado.



100% Mencía.



Nariz elegante y potente, con notas de frutos rojos maduros.



6 meses.



Taninos redondos, estructura y postgusto largo.



12°C - 14°C.



Carnes asadas, lamprea, jabalí, ciervo y venado.



Ribeira Sacra.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl



RIBADA SELECCION

Bod. RIBADA



Vino elaborado con los mejores viñedos situados en "San Fiz", el alma de la Ribeira Sacra junto al río Miño. Basada en conceptos sostenibles, un cultivo artesanal con una perspectiva de respeto al terroir y tratando de preservar la personalidad y riqueza de la variedad de la uva Mencía.



Rojo cereza brillante e intenso, ribete azulado.



100% Mencía.



Elegante y sutil, con notas de frutos rojos y matices fenólicos.



8 meses.



Estructura buena y equilibrada con taninos ligeros y redondos y postgusto fresco.



12°C - 14°C.



Carnes rojas, caza, guisos, quesos curados y embutidos.



Ribeira Sacra.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl

SELEC. MENCIA BARRICA

Bod. RIBADA



Vino elaborado con los mejores viñedos situados en "San Fiz", el alma de la Ribeira Sacra junto al río Miño. Basada en conceptos sostenibles, un cultivo artesanal con una perspectiva de respeto al terroir y tratando de preservar la personalidad y riqueza de la variedad de la uva Mencía.



Color granate brillante e intenso.



100% Mencía.



Elegantes e intensos aromas de cereza y fresas, con sutiles toques de caramelo y tabaco.



16 meses.



Boca ligera, larga y rica.



14°C - 16°C.



Carnes asadas, lamprea, jabalí, ciervo y venado.



Ribeira Sacra.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl





RIOJA

Posiblemente la región vinícola más reconocida de España. Rioja ofrece una amplia gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los tintos de Tempranillo los más emblemáticos. Su clasificación por envejecimiento (Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva) permite explorar diferentes perfiles, desde lo afrutado hasta lo complejo y especiado.

RIOJA CRIANZA

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ABER01

La finca Cuesta de la Reina, tiene suelos arcillo-calcáreos. Con 120ha, ha sido cultivada por la misma familia durante 4 generaciones y viñedos de 60 años. La cosecha se realiza manualmente, seleccionando solo las uvas sanas, con una segunda selección en bodega.



Color rojo rubí brillante.



Limpio y complejo, con aromas frutales combinados con matices de roble.



Equilibrado, con carácter y persistencia. Retronasal elegante, con frutos rojos y toques de roble.



Quesos de oveja semicurados, carnes rojas, asados, guisos y caza.



70% Tempranillo,
15% Mazuelo y
15% Garnacha.



8 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl

RIOJA RESERVA

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ABERR1

La finca Cuesta de la Reina, en el Monte Yerga, tiene suelos arcillo-calcáreos y cantos rodados. Sus viñedos tienen 75 años de promedio. La cosecha es manual, eligiendo uvas sanas y descartando las malas, con otra selección en la bodega.



Color rojo ladrillo, muy cubierto.



Limpio, complejo e intenso; aromas a frutos rojos, balsámicos, especias, tabaco y cueros.



Bien equilibrado, sabroso y suave, con sabores armonizados y un retrogusto limpio.



Jamón Serrano e Ibérico, quesos curados, carnes rojas, guisos, asados y caza.



70% Tempranillo,
15% Mazuelo y
15% Garnacha.



28 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl



RIOJA GRAN RESERVA

Bod. BENITO ESCUDERO



La finca Cuesta de la Reina, situada en las laderas del Monte Yerga cuenta con viñas de una edad media de 75 años y los suelos son arcillo-calcáreos y rocosos. La vendimia se realiza manualmente seguida de una selección en la bodega.



De color rojo ladrillo, muy cubierto.



Limpio en nariz, con aromas especiados, tostados y frutos secos.



Estructurado, sabroso, amplio y equilibrado y un final agradable. Notas balsámicas y buen roble.



Jamón serrano e ibérico, quesos curados, carnes rojas, guisos y asados



70% Tempranillo,
15% Mazuelo y
15% Garnacha.



36 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl

SERNA IMPERIAL CRIANZA

Bod. BENITO ESCUDERO



Las uvas provienen de la finca Cuesta la Reina, este lugar produce vinos finos y elegantes que reflejan el carácter de la tierra. Las uvas se cosechan a mano y se seleccionan para asegurar que solo los mejores racimos lleguen a la bodega.



Color rojo rubí brillante.



Aromas frutales combinados con matices de madera de roble en nariz.



Gran carácter y persistencia, con aromas a frutos rojos y toques de roble.



Quesos semicurados (de cabra), carnes rojas, asados, guisos y caza.



70% Tempranillo,
20% Mazuelo y
10% Garnacha.



6 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Ref.: ASIC60

Formato: C/6u. x 75cl



SERNA RESERVA IMPERIAL

Bod. BENITO ESCUDERO



La finca Cuesta de la Reina, tiene suelos arcillo-calcáreos. Con 120ha, ha sido cultivada por la misma familia durante 4 generaciones y viñedos de 60 años. La cosecha se realiza manualmente, seleccionando solo las uvas sanas, con una segunda selección en bodega.



Color rojo ladrillo con buena capa.



Limpio y complejo, con aromas a frutos rojos, balsámicos, especias, tabaco y cuero.



Buena estructura, sabroso, amplio y suave con carácter; armonía y complejidad en sus sabores.



Jamón serrano e ibérico. Quesos curados, carnes rojas, guisos y caza.



70% Tempranillo,
20% Mazuelo y
10% Garnacha.



24 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Ref.: ASIR60

Formato: C/6u. x 75cl

SERNA IMPERIAL GRAN RESERVA

Bod. BENITO ESCUDERO



Las uvas provienen de la finca Cuesta la Reina, este lugar produce vinos finos y elegantes que reflejan el carácter de la tierra. Las uvas se cosechan a mano y se seleccionan para asegurar que solo los mejores racimos lleguen a la bodega.



Color rojo teja con buena capa.



Limpio en nariz, con aromas especiados, tostados y de frutos secos.



Sabroso y equilibrado, con un final agradable; retronasal compleja con notas balsámicas y a madera.



Jamón serrano e ibérico. Quesos curados, carnes rojas, guisos y caza.



70% Tempranillo,
15% Garnacha y
15% Mazuelo.



36 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

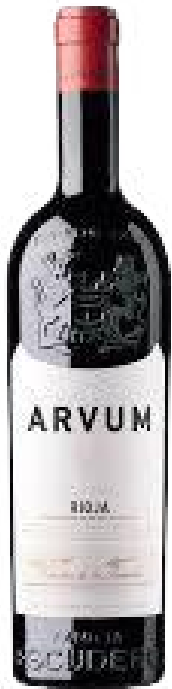
Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl



ARVUM

Bod. BENITO ESCUDERO



Todo como siempre, la expresión de respeto hacia nuestros padres. Vino de autor de uno de nuestros viñedos más antiguos.



Color rojo cereza muy cubierto.



100% Vidau.



Aromas muy elegantes con toques de cremosos tostados y fruta madura.



8 meses.



Potente, con cuerpo y redondo en boca, con un elegante retrogusto.



16°C - 18°C.



Quesos curados, ternera, caza, carnes en salsa o picantes.



La Rioja.

Ref.: ARVUM

Formato: C/4u. x 75cl

VIDAU

Bod. BENITO ESCUDERO



Con el nombre de Vida, nuestros antepasados se referían a fincas donde se cultivaban diversas variedades. Estas fincas son la raíz de nuestra historia y continúan dándonos frutos, permitiéndonos elaborar un vino sincero y perfecto para desconectar y recordar.



Color rojo cereza intenso.



100% Vidau.



Intensos aromas a fruta madura, especias y toques balsámicos.



12 meses.



Rico y sabroso, equilibrado y con un toque de tanino. Final largo y rico en matices frutales.



16°C - 18°C.



Quesos curados, asados y carnes en salsa. Ideal para maridar con caza.



La Rioja.

Ref.: AVID40

Formato: C/4u. x 75cl











VISANCRO DIORO

Bod. BENITO ESCUDERO



Orgullosos de nuestro pasado y entusiasmados con el futuro, Vinsacro Dioro es un vino inspirado en las culturas egipcia, griega y romana, donde el vino tenía un significado sagrado. Proviene de los mejores viñedos, reflejando el esfuerzo de cuatro generaciones.

-  Color rojo cereza intenso.
-  Con aromas de buena madurez, matices balsámicos, notas minerales y un fondo de vainilla.
-  Con cuerpo en boca, con taninos maduros y redondos, y un final complejo y agradable.
-  Como aperitivo, junto a quesos, carnes o caza.
-  100% Vidau.
-  17 meses.
-  16°C - 18°C.
-  La Rioja.

Ref.: AVCDRO









Formato: C/6u. x 75cl

GARU CRIANZA

Bod. EMINA



Garu Crianza enseña en cada copa los mejores secretos que guarda la Denominación de Origen Calificada Rioja. El Vino Tinto Garu Crianza es un vino muy influenciado por su terroir, un pasaje infinito y una uva Tempranillo procedente de los viñedos Labastida.

-  Color cardenal con intensos tonos amarrotados y capa muy cubierta.
-  Vivo, intenso y fresco. Posee aromas de frutas rojas ácidas y un fondo de suave lavanda.
-  Taninos dulces combinados con acidez aportan expresividad y longitud al vino.
-  Combina con todo tipo de carnes y perfecto para acompañar foie.
-  100% Tempranillo.
-  12 meses.
-  16°C - 18°C.
-  La Rioja.

Ref.: AGREM0

Formato: C/4u. x 75cl



AZABACHE CRIANZA

Bod. FINCAS AZABACHE



Ref.: AAR001

La recolección de uvas ocurre entre septiembre y octubre, cuando alcanzan la maduración óptima. Se seleccionan uvas de las mejores parcelas para la elaboración del vino en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.



Rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí.



Confitura de frutos rojos y negros con matices balsámicos, de vainilla y toques torrefactos.



Sabroso y equilibrado, con sabores de fruta roja en mermelada y notas tostadas de café y cacao.



Carnes rojas, caza y quesos curados.



70% Tempranillo, 15% Mazuelo y 15% Garnacha.



6 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl

TUNANTE

Bod. FINCAS AZABACHE



Ref.: ATR001

La recolección de uvas se realiza entre finales de septiembre y principios de octubre, cuando están maduras. Se seleccionan uvas de las mejores parcelas y se fermentan en depósitos de acero inoxidable.



Color rojo picote con reflejos púrpura.



Aromas frutales y estructurado. Con gran volumen y toques de frutos del bosque.



Gran estructura, sabor frutal y equilibrado. Con un final largo y persistente.



Todo tipo de carnes y quesos.



70% Tempranillo, 15% Mazuelo y 15% Garnacha.



36 meses.



16°C - 18°C.



La Rioja.

Formato: C/12u. x 75cl



RIBERA
DEL
DUERO



RIBERA DEL DUERO

Una denominación de prestigio internacional, Ribera del Duero produce tintos potentes y estructurados a partir de la variedad Tinta Fina (Tempranillo). Son vinos intensos, ideales para carnes y platos contundentes, que combinan la modernidad enológica con el respeto por la tradición.

EMINA PASION

Bod. EMINA



Este vino se produce con viticultura sostenible, evitando químicos. Se madura al menos 4 meses en barricas de roble americano y se embotella en botellas ligeras para reducir la huella de carbono. Las uvas son de viñedos propios en la Milla de Oro de la Ribera del Duero.



Tonos azules, amarotados, cardenalicios.



100% Tempranillo.



Aromas de frutas rojas con elegantes notas de bodega, torrefactos, café, lactonas y regaliz.



4 meses.



Buena estructura con notas retronasales de frutas rojas ácidas, cuerpo medio y final largo.



16°C - 18°C.



Embutidos, quesos, guisos, carpaccios o con un foie. También carnes y pescado azul.



Ribera del Duero.

Ref.: AEPR01

Formato: C/6u. x 75cl

EMINA CRIANZA

Bod. EMINA



La finca Cuesta de la Reina, en el Monte Yerga, tiene suelos arcillo-calcáreos y cantos rodados. Sus viñedos tienen 75 años de promedio. La cosecha es manual, eligiendo uvas sanas y descartando las malas, con otra selección en la bodega.



Color cardenal subido de capa muy cubierta.



100% Tempranillo.



Aromas de frambuesa y grosella, y fondo de lavanda. Toques de clavo, torrefactos y maderas.



12 meses.



Taninos dulces con fruta fresca, cacao negro, regaliz y suaves torrefactos.



16°C - 18°C.



Ibéricos, quesos curados, foies o caza.



Ribera del Duero.

Ref.: AEC001

Formato: C/6u. x 75cl



EMINA EMOCIÓN

Bod. EMINA



Es un vino de carácter, con un gran potencial de guarda, que podría asimilarse a un reserva. Sin embargo, Emina Emoción se elabora con la última tecnología, lo que le confiere un carácter moderno y vanguardista.



Color cardenal oscuro con capa intensa con tonos amaratados.



100% Tempranillo.



Frutas rojas maduras y frutas negras especiadas con toques de cacao sin lactonas.



22 meses.



Vino con carácter, con un tanino firme y rotundo y gran longitud.



16°C - 18°C.



Carnes a la parrilla.



Ribera del Duero.

Ref.: AEE001

Formato: C/6u. x 75cl

EMINA ATIO

Bod. EMINA



Atio es un vino tinto único, nombrado en honor al guerrero legendario Atio, miembro del consejo de ancianos de la tribu Vaccea, que cultivó la vid cerca de Bodega Emina Ribera hace más de 2000 años.



Limpio y brillante, con tonos cardenal muy oscuro.



100% Tempranillo.



Aromas especiados, tostados, cacao, tabaco, suave pan tostado y cedro.



18 meses.



Vino rico y goloso en boca que permanece tanto en la entrada como en el posgusto.



16°C - 18°C.



Asados y guisos, carnes de caza, rabo de toro, carnes rojas y quesos curados.



Ribera del Duero.

Ref.: AEA001

Formato: C/6u. x 75cl



VALPINCIA ROBLE

Bod. LA LUZ



Ref.: AVR001

Nuestro Valpincia Roble es un vino que combina la frescura de un vino joven con complejidades de un Crianza, tras seis meses en barricas de roble francés, resaltando lo mejor de ambas características.



Limpio y brillante, color rojo cereza con matices violáceos.



100% Tempranillo.



Notas de frutas negras y rojas, como moras y cerezas, con una nariz limpia y frutal atractiva.



6 meses.



De cuerpo medio, buena untuosidad y taninos muy amables y redondos en boca.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



Ribera del Duero.

Formato: C/6u. x 75cl

VALPINCIA CRIANZA

Bod. LAL LUZ



Ref.: AVC001

Es un vino de capa e intensidad media a media alta, de color rojo picota. En nariz presenta muchos aromas de fruta madura o confitada tanto como algunos aromas terciarios, ricos y bien integrados como las especias dulces, producto de su larga crianza en roble francés.



Capa e intensidad media a media alta, de color rojo picota.



100% Tempranillo.



Aromas de fruta madura y especias dulces, resultado de la crianza en roble francés.



12 meses.



Cuerpo medio alto, taninos muy redondos y agradables en boca.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



Ribera del Duero.

Formato: C/6u. x 75cl



DUMAS SELECCION

Bod. RICARDO DUMAS



Vendimia manual de viñedos propios, con fermentación en depósitos de acero inoxidable a 25°-27°, maceración de 16 días, fermentación maloláctica en barrica y crianza de 16 meses en barrica, seguida de dos años en botella.



Rojo granate, con reflejos violáceos, limpio y brillante.



100% Tinta Fino.



Complejo, frutas negras y notas especiadas con toques torrefactos.



16 meses.



Sedoso, estructurado y con final elegante.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



Ribera del Duero.

Ref.: ARDRD4

Formato: C/6u. x 75cl

DUMAS ROBLE

Bod. RICARDO DUMAS



Un acceso exclusivo a nuestra tierra, nuestro legado y nuestra esencia, un vino que refleja carácter y fuerza, rebotante de vitalidad. Experimenta toda la intensidad de nuestra historia.



Color rojo granate intenso, con destellos violáceos, capa alta.



100% Tempranillo.



Aromas de frutos silvestres (moras y fresas) con las notas de la madera, tostados y vainilla.



6 meses.



Paso robusto, firme, pero con taninos dulces.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



Ribera del Duero.

Ref.: ARDRD2

Formato: C/6u. x 75cl



DUMAS CRIANZA

Bod. RICARDO DUMAS



Plantados en suelos pedregosos con textura arcillo-arenosa, con excelentes condiciones de drenaje y con una pluviometría anual de 450 mm. Este vino procede de viñedos de hasta 60 años. Vendimia manual de nuestros propios viñedos.



Color rojo granate con ribete púrpura, brillante.



Complejidad aromática, fruta madura, especias (clavo, vainilla, coco...) con notas balsámicas.



En boca elegante, equilibrado, paso sedoso y un final muy agradable.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



100% Tinta del país.



12 meses.



16°C - 18°C.



Ribera del Duero.

Ref.: ARDRD6

Formato: C/6u. x 75cl

VALEZAR 10 AÑOS

Bod. DOMINIO DE MONTELAHORRA



Una joya vinícola de la Ribera del Duero, concebida para los amantes de vinos elegantes. Este excepcional vino tinto es la máxima expresión de dedicación y paciencia, un testimonio de la búsqueda de la perfección que lo sitúa entre los vinos más premium de nuestra bodega.



Color rojo granate intenso, con destellos violáceos, capa alta.



Notas de frutos negros maduros, toques balsámicos, especias y un fondo de cuero y tabaco.



Entrada potente y sedosa, con una acidez bien equilibrada. Final largo y persistente.



carnes rojas, caza mayor o quesos curados.



100% Tempranillo.



3 años.



16°C - 18°C.



Ribera del Duero.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl



VALEZAR 2021

Bod. DOMINIO DE MONTELAHORRA



Nace del alma de la tierra, de la historia y la tradición vitivinícola. Procede de pequeños majuelos centenarios de tinto fino en La Horra, corazón de la Ribera del Duero, donde el cultivo de la vid se remonta siglos atrás.



Color granate con reflejos violáceos.



100% Tempranillo.



El aroma es envolvente e intenso, con frutas rojas y negras, notas florales y especias.



18 meses.



Estructurado y sedoso, con gran riqueza de matices y un final largo y persistente.



16°C - 18°C.



Carnes rojas, asados y estofados de carne.



Ribera del Duero.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl

VIÑAS VIEJAS

Bod. RICARDO DUMAS



Elaborado con cepas de más de 50 años, este vino captura la esencia del terroir de la Ribera del Duero. Las uvas se recolectan manualmente de parcelas seleccionadas, cuidando el entorno con mínima intervención.



Rojo picota intenso con ribetes violáceos y capa alta.



100% Tempranillo.



Aromas profundos frutales, con notas de vainilla, clavo y tostados nobles de la madera.



12 meses.



Potente y estructurado, con taninos finos y redondos. Final persistente y elegante.



16°C - 18°C.



Carnes rojas a la parrilla, guisos de caza, quesos curados y platos contundentes de cuchara.



Ribera del Duero.

Ref.: ARDRD2

Formato: C/6u. x 75cl



EL SECRETO DE MARÍA

Bod. VIRGEN DE LA ASUNCIÓN



Este vino rinde homenaje al equilibrio entre tradición y modernidad en la Ribera del Duero. Proviene de viñedos sostenibles en La Horra, donde el Tempranillo muestra su finura. La bodega Virgen de la Asunción une su artesanía con una vinificación precisa y elegante.



Rojo cereza intenso con destellos violáceos y gran brillo.



100% Tempranillo.



Aromas finos y persistentes de frutos rojos, flores silvestres, vainilla y suaves tostados de la madera.



6 meses.



Sedoso y envolvente, con paso equilibrado y final largo.



15°C - 17°C.



Ideal con carnes blancas asadas, embutidos, platos de pasta o quesos semicurados.



Ribera del Duero.

Ref.:

Formato: C/6u. x 75cl

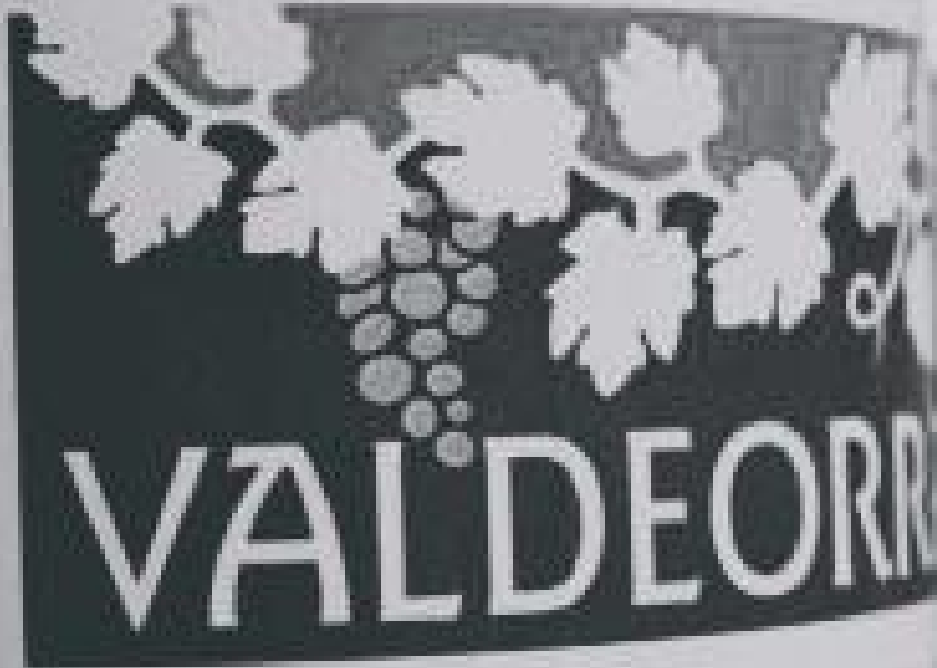


Denominación de Orixe



VALDEORRAS
CONSELLO REGULADOR

Denominación de



VALDEORRAS

CONSELLO REGULADOR

13% vol.

VALDEORRAS

Esta región gallega sorprende con sus blancos de Godello, estructurados y minerales, y sus tintos de Mencía, elegantes y frescos. Valdeorras es una joya enológica aún por descubrir para muchos, que ofrece vinos con gran potencial de guarda y una identidad muy marcada.

MENCIÑO SUMMUM

Bod. VINOS BARCO



Ref.: ACM0029

Un vino económico pero delicioso, elegido como el mejor tinto gallego en 2019. Hecho con uva mencia, presenta un intenso color rubí y, en buen momento, es brillante y amarotado. Es frutal y aromático, con una complejidad mineral inusual en vinos jóvenes.



Color rojo cereza brillante.



100% Mencia.



Destacan los aromas a frutos rojos.



Añada 2023.



Acidez justa, suave, aterciopelado y final persistente.



13°C - 14°C.



Carnes, embutidos y quesos.



Valdeorras
(Orense)

Formato: C/6u. x 75cl





VINOS D.O.
NAVARRA



NAVARRA

Con gran diversidad climática y varietal, Navarra produce desde frescos rosados hasta tintos con cuerpo y blancos expresivos. Su versatilidad y su enfoque en la innovación la convierten en una de las regiones más dinámicas del panorama vinícola español.

LOGOS I

Bod. BENITO ESCUDERO



Logos I es un vino de guarda, elaborado únicamente en las mejores añadas con el propósito de envejecer durante muchos años en botella para alcanzar su máximo potencial. Complejo, elegante e intenso en aromas.



Color cereza intenso con ribetes amaratados.



Notas de bayas silvestres y toques de madera, con aromas de ciruelas y reminiscencias florales.



Redondo con carga frutal, bien sazonada y fresca acidez; sabroso y persistente en retronasal.



Quesos de oveja semicurados, carnes rojas asadas, caza mayor.



40% Garnacha,
30% Tempranillo,
30% Cabernet.



18 meses.



15°C - 18°C.



Ribera de Navarra.

Ref.: ALTNVI

Formato: C/6u. x 75cl

LOGOS II

Bod. BENITO ESCUDERO



Vino de guarda. Un vino elaborado con el propósito de envejecer durante muchos años en botella para alcanzar su máximo potencial. Complejo, elegante y con aromas muy frescos.



Color cereza con tonos granates oscuros.



Aromas de maceración y fruta de garnacha, realzados por los aportes de la madera noble.



Fino, elegante y untuoso.
Postgusto largo y persistente.



Quesos de oveja semicurados, carnes rojas asadas, caza mayor.



60% Garnacha,
20% Tempranillo,
10% Cabernet y
10% Merlot.



14 meses.



15°C - 18°C.



Ribera de Navarra.

Ref.: ALGRO0

Formato: C/6u. x 75cl



LOGOS SELECCIÓN

Bod. BENITO ESCUDERO



Logos Selección es la prueba de la evolución y el entusiasmo con el que afrontamos nuevos retos sin olvidar nuestras raíces. Vino de autor con Denominación de Origen Navarra, la tradición perfectamente ensamblada con los perfiles más contemporáneos.



Color rojo cereza, cubierto de nata



Fino y elegante, con aromas equilibrados a cremosidad, tostados y fruta madura



Expresivo y complejo, potente y carnoso en boca, rico en matices con elegante retrogusto.



Carnes rojas y de caza, quesos de oveja curados y semicurados, y quesos azules.



40% Cabernet
30% Garnacha
30% Merlot



24 meses.



15°C - 18°C.



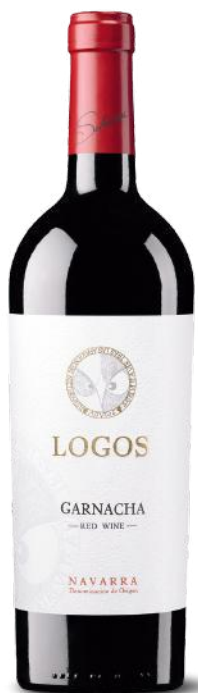
Ribera de Navarra.

Ref.: ALOSEO

Formato: C/4u. x 75cl

LOGOS GARNACHA

Bod. BENITO ESCUDERO



En las estribaciones de la Cordillera Ibérica, Hacienda Logos se ubica en La Sarda, con viñedos de 60 años en terrenos calizos pobres que producen bajos rendimientos. La garnacha es la principal variedad de uva en el viñedo navarro.



Color cereza muy intenso con ribetes granates.



Aromas florales y a fruta madura, con un ligero toque a vainilla de la barrica.



Compleja y potente, pero a la vez agradable gracias a sus taninos maduros.



Quesos fuertes y curados, guisos de carne, caza, jamón y embutidos.



100% Garnacha.



12 meses.



15°C - 18°C.



Ribera de Navarra.

Ref.: ALOGAR

Formato: C/6u. x 75cl



LOGOS MERLOT

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ALMERL

En las estribaciones de la Cordillera Ibérica y bajo la influencia del Moncayo, nuestra Hacienda Logos se encuentra en la Finca La Sarda, con viñedos de una edad media de 40 años cultivados en terrenos calizos muy pobres, por lo que los rendimientos son muy bajos.



Color granate oscuro con buena cobertura.



100% Merlot.



Afrutado, con notas de frutos rojos, aromas a uva macerada y un toque de vainilla de la bodega.



12 meses.



Especiado, con notas de pasas y frutos rojos; complejo, elegante, contundente y amable.



15°C - 18°C.



Quesos fuertes y semicurados, carnes rojas y de caza. Guisos de carne y legumbres. Jamón y embutidos.



Ribera de Navarra.

Formato: C/6u. x 75cl

LOGOS CABERNET

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ALCABE

En las estribaciones de la Cordillera Ibérica y bajo la influencia del Moncayo, nuestra Hacienda Logos se encuentra en la Finca La Sarda, con viñedos de una edad media de 40 años cultivados en terrenos calizos muy pobres, por lo que los rendimientos son muy bajos.



Color granate oscuro con buena cobertura.



100% Cabernet Sauvignon.



Aroma intenso de frutos rojos, maceración, violetas, pimienta verde y vainilla.



12 meses.



Buena estructura, gran complejidad, vigoroso, amable, redondo y sabroso.



15°C - 18°C.



Legumbres, guisos de carne, carnes rojas, todo tipo de caza y quesos fuertes. Jamón y embutidos.



Ribera de Navarra.

Formato: C/6u. x 75cl



Valdepeñas
Denominación de Origen



VALDEPEÑAS

Situada en el corazón de Castilla-La Mancha, Valdepeñas es conocida por sus tintos accesibles y con buena relación calidad-precio. La uva Tempranillo es la protagonista, aunque también se producen blancos y rosados. Es una D.O. que apuesta por la tradición sin renunciar a la modernización.

PATA NEGRA

Bod. GARCIA CARRION



Ref.: APNPTV

Uvas seleccionadas se fermentan entre 25° y 30°C, con maceración de 20 días. Tras la fermentación maloláctica, se envejece 12 meses en barricas de roble americano y francés y se redondea en botella. Crianza: más de 12 meses en barrica.



Color cereza con reflejos violetas.



100% Tempranillo.



Aromas ahumados combinados con frutos del bosque y bayas, con un toque de vainilla.



12 meses.



Es suave y redondo. Se muestra claramente frutal, persistente, largo y con un postgusto tostado.



16°C - 18°C.



Quesos curados y carnes rojas.



Valdepeñas.

Formato: C/6u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS ESPUMOSOS



MOSCATO

De origen italiano, el Moscato es un vino dulce, aromático y ligeramente espumoso. Con bajo grado alcohólico, resulta perfecto para quienes buscan una experiencia suave y golosa. Ideal como aperitivo o con postres.



PLATINO GOLD

Bod. GARCIA CARRIÓN



Ref.: APNMBL



Color amarillo con tonos verdosos, brillante y limpio con burbuja fina.



Expresivo intenso y afrutado con toques de fruta tropical y aroma típico de la uva moscatel.



Equilibrado, fresco y muy sabroso con un final intenso y amplio.



Acompañar platos ligeros, pizzas, aperitivos o postres.



100% Moscatel.



Sin definir.



4°C - 6°C.



Castilla La Mancha.

Formato: C/6u. x 75cl

PLATINO PINK MOSCATO

Bod. GARCIA CARRIÓN



Ref.: APMRDO

Don Luciano Charmat Pink Moscato es un espumoso de baja graduación, hecho de vino moscatel con denominación de origen Castilla La Mancha. Destaca por su color rosa pálido, intensos aromas de uva Moscatel y un sabor fresco y equilibrado con un final intenso.



Color rosa pálido, brillante y limpio.



Intenso y afrutado con toques de fruta tropical, y aroma típico de moscatel.



Equilibrado, fresco y muy sabroso con un final intenso y amplio.



Acompañar platos ligeros, pizzas, aperitivos o postres.



100% Moscatel.



Sin definir.



4°C - 6°C.



Castilla La Mancha.

Formato: C/6u. x 75cl





ESPUMOSOS

Incluye vinos espumosos elaborados fuera de la D.O. Cava, con diferentes métodos de producción. Pueden ser frizzantes, ancestrales o de método charmat. Una gama refrescante, joven y accesible para múltiples ocasiones.

BRUT 2019 GRAN AÑADA

Bod. EMINA



Este vino espumoso, Emina Brut Gran Añada, se elabora con uva Verdejo de alta calidad de nuestra Finca de Las Marcas en Villalba de Adaja. Inspirado en el estilo Millésimé, ha sido producido con el método tradicional champenoise por la Bodega Emina en Medina del Campo.



Color amarillo pajizo con burbuja bien integrada.



100% Verdejo.



Aromas de mazana verde y frutas de hueso mezclados con toques de bollería.



36 meses.



Fresco en boca, con acidez equilibrada y refrescante. Untuoso y bien equilibrado.



6°C - 8°C.



Aperitivos, arroces, carnes frías y postres.



Rueda D.O.

Ref.: AEEV01

Formato: C/6u. x 75cl

5.0 BY WIN

Bod. WIN



Es para ti si buscas un vino suave, refrescante y ligeramente dulce. Únicamente tiene 5% alcohol.



Color amarillo pálido con tonos verdosos.



Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc.



Afrutado en nariz con notas de piña y maracuyá entre cítricos y anisados.



Sin definir.



Con un equilibrio agradable entre un moderado dulzor, frescas notas de acidez y burbujas.



4°C - 6°C.



Ahumados, pescados, pastas, incluso mariscos.



Valladolid.

Ref.: AWR0001

Formato: C/6u. x 75cl





FAMILIA
ESCUDERO



CAVAS

El cava es el espumoso español por excelencia, elaborado con el método tradicional. Combina frescura, burbuja fina y un perfil elegante. Desde brut nature hasta reservas, es ideal para celebraciones o para maridar con todo tipo de platos.

DIORO BACO PINOT NOIR

Bod. BENITO ESCUDERO



Cultivada en viñedos de Grávalos, a 800m de altitud en la Cordillera Ibérica, produciendo vinos frescos y elegantes. La variedad Pinot Noir, clave en Champagne, se cosecha manualmente en septiembre, seleccionando las uvas para garantizar la calidad de los cavas.



Color rosado frambuesa con reflejos acerados y burbuja fina que evoluciona lentamente.



100% Pinot Noir.



Aroma afrutado de fresa, frambuesa junto a florales



24 meses.



Sabroso y potente con ligera acidez y una burbuja muy bien integrada, persistente y elegante.



6°C - 7°C.



Entrantes fríos y calientes, ostras, caza, foie-gras fresco, caviar.



Grávalos (La Rioja)

Ref.: ADBROS

Formato: C/6u. x 75cl

DIORO BACO "SEMI SECO"

Bod. BENITO ESCUDERO



Solo el mosto flor de prensado suave se usará para elaborar "Dioro Baco". La primera fermentación se realizará en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14°C). En primavera, el vino limpio pasará a la segunda fermentación en botella.



Amarillo pajizo brillante con efervescencia extraordinaria y un flujo fino de burbujas pequeñas.



50% Chardonnay, 50% Viura.



Aroma fino a frutos secos y miel con notas florales.



24 meses.



Dulce con una delicada frescura que le aporta su acidez alta.



6°C - 7°C.



Todo tipo de postres dulces.



Grávalos (La Rioja)

Ref.: ADBSSP

Formato: C/6u. x 75cl



DIORO BACO “EXTRA BRUT”

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ADBRVA

Uvas seleccionadas manualmente de viñedos en Grávalos (La Rioja), a 800 metros de altitud, producen cavas frescos con baja graduación alcohólica y buena acidez, ofreciendo aromas finos y elegantes.



Efervescencia fina y elegante con una espuma discreta y persistente.



100% Chardonnay



Aromas a fruta madura, frutos secos y miel.



60 meses.



Potente y sabrosa entrada en boca, con una sutil acidez que refresca con cada sorbo.



6°C - 7°C.



Entrantes fríos y calientes, ostras, caza y foie gras fresco.



Grávalos (La Rioja)

Formato: C/6u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS CORRIENTES



VINOS DE MESA SIN D.O

Son vinos sin indicación geográfica, lo que les da mayor libertad creativa. Perfectos para el día a día, pueden sorprender por su calidad y versatilidad. Ideales para consumidores que buscan buenos vinos a precios competitivos, sin ataduras al sistema de denominaciones.



**TINTO
BOTELLA 11°**

Ref.: AVTM11

C/12 botellas



**BLANCO
BOTELLA 11°**

Ref.: AVBM11

C/12 botellas



**ROSADO
BOTELLA 11°**

Ref.: AVR11

C/12 botellas



**EL SOTILLO
GARCÍA CARRIÓN**

Ref.: APNEST

C/12 botellas



**LOS SEÑORES
AZABACHE**

Ref.: -

C/12 botellas



**REVOLTO
TIRILLA**

Ref.: APNRT7

C/12 botellas



**CRUZARES
BLANCO BRICK**

Ref.: APNCRZ

1L





COSECHEROS SIN D.O.

Vinos elaborados directamente por el productor, normalmente con uvas propias y sin intermediarios. Sencillos, frescos, con marcado carácter local, suelen consumirse jóvenes y reflejan fielmente la tradición vitivinícola de su zona.

ALBARIÑO O TRASGO

MARCA PROPIA



Vino blanco joven, fresco y vibrante, reflejo del estilo gallego ligero y refinado. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada para preservar aromas intensos.



Amarillo pajizo claro con reflejos verdosos, transparente y luminoso.



Porcentaje de Albariño.



Aromas frescos y florales: notas cítricas, manzana y pera, con leve toque herbáceo.



Sin definir.



Entrada suave y afrutada, dulce en el ataque pero con buena estructura, final limpio y refrescante.



8°C - 10°C.



Mariscos, pescados blancos, carnes ligeras y pasta.



Galicia.

Ref.: ATRASA

Formato: C/6u. x 75cl

GODELLO O TRASGO

MARCA PROPIA



Blanco fresco, glicérico y fácil de beber. Vino ligero con textura atractiva y carácter autóctono. Fermentado sin crianza en madera para mantener pureza aromática.



Amarillo paja brillante, limpio, con matices verdosos suaves.



Porcentaje de Godello.



Aroma frutal con notas cítricas y florales, toques herbáceos.



Sin definir.



Con acidez equilibrada. Fresco y fácil, con un amargor elegante



8°C - 10°C.



Ideal con mariscos, pescados, ensaladas frescas o aperitivo ligero.



Galicia.

Ref.: ATRASG

Formato: C/12u. x 75cl



MENCÍA O TRASGO

MARCA PROPIA



Ref.: ATRASM

Vino tinto joven expresivo, con buen cuerpo y taninos suaves, elaborado a partir de uva Mencía que aporta frescura y carácter.



Rojo picota vivo con reflejos violáceos, brillante y de capa media.



Fruta roja madura con ligeras notas especiadas y matices minerales.



Paso fácil y fluido, taninos suaves y carnosos, final afrutado y persistente.



Carnes blancas, guisos suaves, embutidos, quesos semicurados y tapas variadas.



Porcentaje de Mencía.



Sin definir.



14°C - 16°C.



Galicia.

Formato: C/12u. x 75cl





VINOS EN BIB

Una opción práctica y sostenible. El formato BIB conserva el vino fresco por más tiempo tras abrirlo, lo que lo convierte en ideal para consumo frecuente. Disponibles en blanco, tinto y rosado, estos vinos destacan por su funcionalidad sin renunciar al sabor.



TINTO
11°

15L Ref.: AVBT11
5L Ref.: -



BLANCO
11°

15L Ref.: AVBT11
5L Ref.: -



ROSADO
11°

15L Ref.: AVBT11
5L Ref.: -



MENCÍA
COSECHERO

15L Ref.: -
5L Ref.: -



TEMPRANILLO
COSECHERO

15L Ref.: -
5L Ref.: -



REVOLTO
TIRILLA

20L Ref.: ABR20L
15L Ref.: ABR15L
5L Ref.: APBR5L



TINTO

Ref.: ABT20L

20L





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



VINOS
ESPECIALES



VINOS SIN ALCOHOL

Una categoría en auge, pensada para quienes buscan disfrutar del sabor del vino sin los efectos del alcohol. Blancos, tintos y rosados elaborados con técnicas de desalcoholización que conservan parte de sus aromas y estructura. Salud y disfrute en equilibrio.

CASTILLO DE SALOBREÑA TINTO

Bod. ESPADAFOR



Disfruta de Castillo de Salobreña Tinto, una bebida sin alcohol y refrescante con más de 40 años de historia. Ideal como aperitivo dulce, es apta para todas las edades gracias a su bajo contenido de azúcar, sin gas, alcohol ni gluten, y perfecta para disfrutar en un bar o como zumo de frutas.

Excelente como aperitivo y como acompañamiento en las comidas. Gracias a su fina estructura ácida se aprecian agradables fondos frutales de manzana y un toque afrutado tropical.

Ref.: APNSBR

Formato: C/12u. x 75cl

CASTILLO DE SALOBREÑA BLANCO

Bod. ESPADAFOR



Como empresa de bebidas sin alcohol, nuestros orígenes están ligados al vino y refrescos. En 1978, lanzamos una de nuestras bebidas más emblemáticas, conocida como "vino sin alcohol", "bebida castillo de Salobreña" o simplemente "Bebida Salobreña", que tiene más de diez nombres diferentes a nivel mundial, originándose en el municipio costero granadino de Salobreña.

Excelente como aperitivo y como acompañamiento en las comidas. Gracias a su fina estructura ácida se aprecian agradables fondos frutales de manzana y un toque afrutado tropical.

Ref.: APNSLB

Formato: C/12u. x 75cl



SONRIE VERDEJO

Bod. WIN



Es para ti si buscas un vino blanco, 0% alcohol y con un toque ligeramente más dulce.



Color pajizo.



Toques anisados, tropicales y herbáceos.



Muy untuoso y con volumen en boca.



Con quesos, frutos secos, carnes blancas y postres.



Verdejo, Sauvignon, Moscatel y Viura.



Sin alcohol.



8°C.



Valladolid.

Ref.: ASBR00

Formato: C/6u. x 75cl

SONRIE TEMPRANILLO

Bod. WIN



Es para ti si quieres un vino tinto sin alcohol, muy afrutado y fresco, ligeramente dulce y muy sabroso.



Rojo.



Aromas de frutos rojos y tonos florales.



Buen volumen y muy agradable en boca.



Quesos, mermeladas y carnes.



Tempranillo, Tinta de Toro y Garnacha.



Sin alcohol.



12°C.



Valladolid.

Ref.: ASR000

Formato: C/6u. x 75cl



SONRIE 12 MESES TEMPRANILLO

Bod. WIN



Es para ti si quieres un vino tinto sin alcohol, con recuerdos a su paso por barrica, pero igualmente afrutado y fresco.



Vino de capa media con color cardenal subido.



Tempranillo y la Tinta de Toro.



Muy elegante con aroma de fruta roja y también sus característicos tonos torrefactos y de regaliz.



12 meses.



Muy equilibrado y sorprendente.



12°C.



Ibéricos, quesos curados y carnes.



Valladolid.

Ref.: AS12R0

Formato: C/6u. x 75cl

SONRIE ESPUMOSO

Bod. WIN



Es para ti si te sobran los motivos para brindar y quieres que todos puedan participar. ¡No tiene alcohol!



Color amarillo pálido con una burbuja muy fina y elegante.



100% Verdejo.



Tonos herbáceos y anisados, así como cítricos y de manzana verde.



Sin alcohol.



Muy refrescante y ligeramente dulce en boca.



6°C.



Canapés, frutas o postres.



Valladolid.

Ref.: ASEVR0

Formato: C/6u. x 75cl



SONRIE ROSÉ

Bod. WIN



Ref.: ASERR0

Es para ti si buscas buscas el brindis más elegante, sofisticado, sorprendente y, además, sin alcohol.



Color rosa pálido.



Aromas de fruta roja como la fresa y la frambuesa, también de albaricoques y tonos florales.



Muy fresco, ligeramente dulce y agradable en boca.



Platos frescos como ensaladas, canapés o frutas.



Tempranillo y Verdejo.



Sin alcohol.



6°C.



Valladolid.

Formato: C/6u. x 75cl





VINOS INTERNACIONALES

Una ventana al mundo. Esta sección reúne referencias de California, Italia y Argentina. Una oportunidad para descubrir estilos, variedades y tradiciones distintas que complementan la oferta nacional.

CALLEJÓN DEL CRIMEN

Gran Reserva Malbec 2018 – Argentina



Gran Callejón del Crimen WineMaker Selection es un blend de Malbec que destaca el trabajo selectivo de nuestros viñedos. Su envejecimiento en barricas de roble francés de 160 litros durante 12 meses añade la complejidad buscada, resultando en un vino único e irrepetible.



Color rojo profundo con tonos violetas.



Malbec.



Aromas de frutos rojos maduros con notas de menta, y matices de vainilla y chocolate del roble.



12 meses.



Las ciruelas maduras destacan con su excelente acidez, un toque de pasas y taninos dulces.



12°C.



Ibéricos, quesos curados y carnes.



Argentina.

Ref.: ACCRM1

Formato: C/6u. x 75cl

ILUMINADO VINOS DE LA LUZ

SYRAH SANTA MARIA VALLEY 2018 – EEUU



Estas uvas de Syrah provienen del viñedo Bien Nacido, en Santa María Valley, California. El Bloque Z, con su clima costero y la niebla del Pacífico, crea condiciones ideales para producir un vino tinto con personalidad, fresca y equilibrio.



Rojo violáceo intenso, con brillo profundo y capa alta, reflejando su excelente madurez y extracción.



100% Syrah



Potente y complejo, con aromas a frutos negros, especias, regaliz y matices ahumados.



18 meses.



Amplio, estructurado y elegante.



16°C – 18°C.



Taninos firmes pero redondos, buena acidez y un final largo. Carnes rojas asadas o a la parrilla, estofados, cordero, platos especiados.



Santa María Valley, EEUU

Ref.: AILLC1

Formato: C/6u. x 75cl



CINE PARAISO

2018 SANGIOVESE, Italia



Ref.: ACP001

Cinema es el actor principal de esta película que rodamos y producimos en Ribera del Duero y Rueda. Un vino que invita a los consumidores a vivir diversas experiencias y descubrir la mejor expresión de las variedades tempranillo y verdejo. Luz, cámara, VINOS DE LA LUZ!



Color rojo rubí.



100% Sangiovese.



Notas de cereza y mora con tabaco dulce y grafito.



12 meses.



En boca, confitura de ciruela y amarena con notas de regaliz.



12°C.



Pastas, carne de res o ternera en salsa roja, quesos curados



Montalcino,
Toscana, Italia.

Formato: C/6u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



BEBIDAS ESPECIALES



VERMUT

El vermut vive una auténtica revolución. Esta bebida aromatizada a base de vino, hierbas y especias es perfecta como aperitivo o base para cócteles. En el catálogo se encontrarán opciones clásicas y modernas, secas o dulces, todas con una personalidad marcada y atractiva.

VERMUT RESERVA

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ABEVER

La receta del abuelo indica que la garnacha, con su alta concentración de azúcares por su cosecha tardía, es ideal para hacer vermut. Después de elaborar el vino base, se macera con más de 25 botánicos locales para conseguir este delicioso vermut.



Rojo.



100% Garnacha.



Aroma a frutas maduras, miel, canela, tomillo y romero, con un final seco agradable.



Vendimia manual.



Equilibrio perfecto entre el amargor de la absenta y el dulzor de la fruta madura.



6°C - 7°C.



Para picar al principio y al final de la comida, una deliciosa bebida en cóctel.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl

VERMUT GRAN RESERVA

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ABEVGR

La uva Garnacha, rica en azúcares, se cosecha tarde para mayor madurez. Este vermut tradicional, con una receta de 1950, incluye más de 40 botánicos nativos del Moncayo y los Pirineos. Además, un 25% se elabora con uvas pasificadas, aportando dulzura y complejidad.



Rojo.



100% Garnacha de viñedos de más de 80 años.



Aromas frutales complejos con miel, canela, tomillo, romero y un final de nueces secas.



5 años en depósito.



Es elegante, fresco, con un ligero amargor y dulzura ligera con un final armonioso y equilibrado.



6°C - 7°C.



En aperitivos al comienzo de la comida, y al final de la comida, deliciosa bebida como cóctel.



La Rioja.

Formato: C/6u. x 75cl





SANGRIA

Una bebida icónica de la cultura española, elaborada con vino, frutas y especias. Refrescante y festiva, es perfecta para compartir en reuniones sociales o acompañar platos informales. Aquí encontrarás opciones clásicas y reinterpretaciones modernas.

SANGRÍA 2525 BECQUER

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: ASANFE

Viñedos familiares ubicados a orillas de Navarra, en las estribaciones de la Cordillera Ibérica, bajo la influencia del Moncayo. Elaborados de forma tradicional con vino tinto de primera calidad y macerados con las mejores frutas españolas, según la receta de la abuela Antonia.



Color rojo brillante.



Sabor afrutado y con notas cítricas, frutos rojos y frutas de verano como melocotones y manzanas.



Fresca y muy sabrosa, se recomienda no mezclarla con hielo para no descompensar sabores.



Perfecta para acompañar el aperitivo.



50% Garnacha,
50% Tempranillo.



Sin barrica
(Maceración con
25 frutas)



5°C - 7°C.



España.

Formato: C/12u. x 75cl





APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



LICORES



LICORES

Desde orujos tradicionales hasta cremas y destilados aromáticos, esta sección recoge bebidas espirituosas con carácter. Pensados para el final de una buena comida o para disfrutar en momentos especiales, combinan tradición y sabor intenso.

ORUJO BLANCO

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente destilado de hollejos de uva gallega, puro y transparente, reflejo de las tradiciones centenarias de Orujo de Galicia. Elaborado en alambique tradicional con carácter intenso.



Ref.: AOBF70



Cristalino, brillante e incoloro, con una presencia elegante y limpia.



Aromas afrutados ligeros de hollejo, fondo floral sutil y notas etéreas.



Seco, caliente y ardiente, con paso limpio y final largo y vibrante.



Ideal para queimada, digestivo post-comida, en chupito o mezclado con café.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



6°C - 10°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl

AGUARDIENTE TOSTADA

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo preparado mediante maceración con azúcar caramelizado, que le aporta notas tostadas y dulces. Tradición gallega reinterpretada.



Ref.: APFT07



Ámbar claro o dorado suave, con reflejos cálidos y luminosos.



Aromas de caramelo y azúcar tostado.



Suave y dulce en ataque, con calor envolvente, equilibrado y postgusto persistente a tostado y dulce sutil.



Ideal como digestivo, también con café o sobremesa y postres secos.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE CREMA

MARUXA DAS CORTES

Bebida cremosa elaborada a partir de orujo y crema de leche, con azúcar y especias suaves. Textura sedosa y sabor envolvente.



Ref.: ACLF70



Color crema, aspecto lechoso con tonos cálidos suaves.



Aromas dulces con notas de orujo, caramelo, toffee y lácteos, muy amable.



Cremosa y rica, con dulzor equilibrado, textura untuosa y final largo, suave.



Como digestivo, postre o en cócteles. Ideal tras sobremesa.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



5°C - 8°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl

LICOR DE CAFÉ

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado en café natural tostado, sin ingredientes torrefactos. Dulce, aromático y persistente.



Ref.: ALCF70



Caoba oscuro intenso, brillante y profundo.



Intenso aroma a café tostado natural, con matices de cacao, regaliz y notas balsámicas.



Equilibrado entre dulzor y amargor del café, textura melosa, final largo y persistente.



Genial con café, postres, chocolate, bombones o solo.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE HIERBAS

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado con una mezcla de hierbas aromáticas (menta, romero, manzanilla, regaliz, etc.), de dulzor armonioso y digestivo.



Ref.: ALHF70



Amarillo claro a verdoso brillante, limpio y límpido.



Aromas herbales frescos y complejos: manzanilla, menta, tomillo, regaliz, canela y cítricos.



Dulce, armónico y persistente, con retrogusto fresco y balsámico.



Perfecto como digestivo tras comidas, con café o solo en copa fría tipo tulipa o lira.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 10°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



APORTANORTE
ALIMENTACIÓN



SELECCIÓN DE ACEITES



ACEITES

Aunque no son vinos, los aceites de oliva virgen extra completan la oferta gourmet del catálogo. De variedades y orígenes seleccionados, reflejan la riqueza de la tradición oleícola española. Ideales para maridar con pan, ensaladas o platos elaborados.

OLIDUERO SECRET BLEND

Bod. EMINA

Oliduo Secret Blend es un Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría premium elaborado con una proporción exacta de aceitunas de diferentes variedades (Arbequina, Arbosana y Picual, entre otras)



Ref.: AOSBEM



Extracción en frío.



Castilla y León.



Arbequina, Arbosana y Picual



Oliva virgen extra. Categoría premium.



Color verde intenso y brillante, con aroma a notas vegetales, tomatera, piel de plátano y aguacate maduro. En boca, es dulce, graso y tiene un marcado tono picante.

Formato: 250 ml.

OLIDUERO COSECHA TEMPRANA

Bod. EMINA

A mediados de octubre, cosechamos tempranamente olivos Arbequina para producir un Aceite de Oliva Virgen Extra de alta calidad, con mayor intensidad aromática, sabor, cuerpo y estabilidad debido a su alto contenido de ácido oleico.



Extracción en frío.



Castilla y León.



Arbequina.



Oliva Virgen Extra.



Color verde intenso y reflejos brillantes, con un aroma frutado de aceituna verde y notas vegetales. En boca es intenso, con amargor y picante, denso y persistente en retrogusto.



Ref.: AOEMR0

Formato: C/12u. x 75cl



OLIDUERO ECOLÓGICO

Bod. EMINA

Olidueno Secret Blend es un Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría premium elaborado con una proporción exacta de aceitunas de diferentes variedades (Arbequina, Arbosana y Picual, entre otras)



Ref.: AOEEM1



Extracción en frío.



Castilla y León.



Picual.



Oliva virgen extra.



intenso aroma frutado con amplia entrada en boca. Denso con equilibrio entre amargor y picor, ligeramente almendrado y con un postgusto goloso.

Formato: 500 ml.

OLIDUERO PRESTIGIO

Bod. EMINA

Elaborado a partir de una mezcla de aceitunas Arbequina y Picual de nuestros propios olivos, que han sido recolectadas en el momento perfecto de maduración, en noviembre, cuando sus características organolépticas son ideales.



Ref.: AOP001



Extracción en frío.



Castilla y León.



Arbequina y Picual.



Oliva Virgen Extra.



Color verde intenso con reflejos brillantes y aroma frutado de aceituna, con notas vegetales. En boca, es denso e intenso y un notable amargor, además de un persistente retrogusto.

Formato: 500 ml. - G/3l.



ACEITE BEQUER

Bod. BENITO ESCUDERO

Un aceite de oliva equilibrado, extraído de aceitunas Arbequina y Tosca, resistentes al frío. Se embotella sin filtrar para conservar su aroma y sabor, lo que puede generar sedimento, asegurando su autenticidad como producto natural y artesanal.



Ref.: AAECFE



Embotellada sin filtrar.



La Rioja.



Arbequina y Tosca.



Oliva virgen extra.



Aromas frutales de manzana, monte bajo, tomillo y romero, con un final de almendra. En boca es elegante, fresco, con un suave amargor y ligero picante, y un final armónico y equilibrado.

Formato: 500 ml.





APORTANORTE

ALIMENTACIÓN



Empresa del Grupo Codilex





APORTANORTE

ALIMENTACIÓN



Descubre nuestro catálogo de
alimentación.

APORTANORTE

Virgen del camino N4
27700 Ribadeo-Lugo

T. 982 149 699
www.aportanorte.com