



"mírame...,dijo la burbuja...

*...observa como asciendo lenta y sinuosamente hacia la libertad,
me uniré con mis amigas y habré cumplido, en mi letargo,
enriquecer con perlas el sabor de tu vida."*

Oda al champagne

NAVIDAD 2026

CATÁLOGO DE VINOS, CAVAS
Y SELECCIONES GASTRONÓMICAS

CUADRAGÉSIMA OCTAVA EDICIÓN



A. PONT I CIA.

LOS BUENOS VINOS DE ESPAÑA

ÍNDICE



"Barco Rabelo" transportando el vino hasta Vila Nova de Gaia



Vinos Blancos	2- 3
Vinos Orange - Rosados	4
Tintos Jóvenes	5
Tintos Crianza	6 - 7 - 8 - 9
Tintos Reserva	10
Tintos Reserva - Gran Reserva	11
Grandes vinos Cuenca del Ebro	12
Grandes vinos Cuenca del Duero	13
Vinos del mundo - Catena Zapata, Argentina ..	14 - 15
Vinos del mundo - El Enemigo, Argentina	16
Vinos del mundo - Luca - Domaine Nico (Argentina), De Bortoli (Australia), Stallmann-Hiestand (Alemania).....	17
Selección para Coleccionistas	18
Cavas Jóvenes	19
Cavas Reserva - Gran Reserva.....	20 - 21
Grandes Cavas.....	22
Champagnes	23
Magnums	24
Surtidos Variados	25
Surtidos Gastronómicos	26 - 27
Surtidos con Jamón Ibérico de bellota	27- 28 - 29 - 30
Presentaciones originales del Productor.....	31 - 32
Tabla de añadas	solapa contraportada
Nuestro servicio	interior contraportada
Champagne, Breve historia.....	interior portada

PUNTUACIONES:

98

En rojo, los famosos "Puntos Parker" por Luis Gutiérrez.

Calificación en una escala de 50 a 100 puntos:

- Por debajo de 80, normal.
- De 80 a 89, bueno o muy bueno.
- De 90 a 95, sobresaliente.
- De 96 a 100, excepcional.

94

En verde, otras puntuaciones fiables, James Suckling,

Tim Atkin, José Peñín, Jancis Robinson...



CHAMPAGNE, Breve historia

*“¡Divide y vencerás!”
Julio César*

Como la mayoría de los inventos o creaciones el Champagne nació de un accidente o de un descubrimiento fortuito que la naturaleza nos regaló.

Si bien alguna cualidad debía tener para que a través de los siglos se convirtiera en la bebida de los Dioses o de la Nobleza que así se consideraba.

Pero antes de saber cómo ocurrió, demos un repaso a la historia...



ORIGEN

Recientemente se descubrieron vides en la región de Champagne ya en el siglo I d.C. **Los romanos** cuando **Julio César** conquistó la Galia, iniciaron un proceso de modernización de la viticultura, escogiendo las mejores ubicaciones para el viñedo, utilizando nuevas técnicas, como la poda, el emparrado, injertos adaptados al clima frío del norte mejorando la calidad. Las vías romanas favorecieron la expansión y fama de los vinos de la zona.

Cuando el Imperio Romano abandona Francia en el siglo V, entra **La Iglesia Católica** como principal impulsora de la vinificación en la región y en otras zonas vitivinícolas europeas. La liturgia Cristiana llevaba implícita el vino y en los monasterios los monjes trabajaban las tierras.

Durante la Edad Media, la región se consolida como productora de vinos de prestigio, la realeza francesa se coronaba en **Reims**, incluyendo en sus banquetes estos afamados vinos.

Champagne era conocida como elaboradora de vinos tranquilos (sin burbuja) pero con un poco de efervescencia “**pétillan**”, (algo parecido al espumoso ancestral actual). El clima en la Champagne era frío e húmedo, al ser la vendimia muy tardía, la fermentación alcohólica se iniciaba muy tarde deteniéndose con el frío del invierno. Al embotellarse y llegar a la primavera-verano la subida de temperatura originaba una segunda fermentación en la botella y muchas de ellas estallaban con la presión producida por la fermentación.

El Champagne se convirtió en el vino de la Realeza y la Nobleza francesa, contagiando su disfrute a la aristocracia del resto del mundo, como un símbolo de estatus. Se iniciaron importantes exportaciones a Inglaterra de barriles, las botellas solo se empleaban para servir en la mesa con su atractiva y tenue efervescencia.

EVITANDO BURBUJAS LAS ENCONTRÓ

Dom Perignon era un monje benedictino de la Abadía de Hautvillers y encargado de su reconocida bodega, si bien sus estudios y meticulosidad se dirigían a desarrollar las técnicas para elaborar vinos blancos a partir de uvas tintas, perfeccionar los ensamblajes con diferentes viñedos y conseguir vinos con mayor equilibrio y calidad. También se cree que intentaba evitar las burbujas que a veces aparecían en el vino entendiéndolo como un defecto por aquel entonces.



La importancia de **Dom Perignon** es incuestionable, como precursor, pero quizá la fama del glorioso vino de estrellas que conquistó el mundo fue un proceso de siglos, inicialmente fortuito, en el que muchos otros personajes fueron aportando soluciones para llegar al champagne que conocemos hoy.

El primer espumoso cabe saber, que fue elaborado en 1531 en Limoux, actualmente llamado Blanquette, por el monje benedictino de la Abadía Côtare de Saint Ilarie.

PERFECCIONAMIENTO

Frère Oudart, de la Abadía de Saint Pierre Aux-Montseny Pierry, buscó el perfecto ensamblaje para ganar equilibrio y complejidad. Las nuevas técnicas de prensado del siglo XVIII permitían obtener vinos blancos a partir de uvas tintas.

NUEVAS APORTACIONES

La aplicación del **tapón de corcho** en 1685 y la producción en 1770 de la botella de champagne de **vidrio más grueso** capaz de soportar la presión de la segunda fermentación fue un gran avance, la crianza en la penumbra de las cavas y el posterior degüelle para extraer los posos procedentes de la segunda fermentación y después de un determinado tiempo para estabilizarse y expedirlo al cliente, así llegará a la mesa del restaurante para servirla en la mesa con la botella que ha vivido desde un principio.

*La botella más resistente, curiosamente se originó cuando el Almirante inglés **Robert Masnell**, por razones bélicas, hizo transformar los hornos que utilizaban madera por carbón el cual incrementaba notablemente la temperatura de combustión originando un vidrio mucho más resistente al que más tarde le incorporaron hierro y magnesio tintando la botella y endureciéndola aún más.*



(Sigue en la página 21)

Badalona, octubre 2026

A mable cliente,

*"¡Champagne!
En la victoria te lo mereces,
en la derrota lo necesitas"
Napoleón Bonaparte*



En nuestra oferta de este año, junto a algunos grandes vinos tintos que por su amplitud nos recuerdan un lugar y blancos que nos evocan los vientos yodados del litoral, queremos destacar en la portada y contraportada dos tipos de vino que, con estilo bien diferenciado, uno por sus traviesas burbujas otro por su apego vivaz, han conquistado el paladar y el corazón de la mayoría de los amantes de este sávido elemento.

El Champagne por su cosquilleo efervescente de minúsculas burbujas que danzando sinuosamente nos invitan al placer de los sentidos y colorean cualquier escena contagiando frescura, alegría y amistad, sellando indeleblemente aquellos instantes de celebración o a veces incitando momentos de pasión fugaz, como las propias burbujas.

Al mismo tiempo, la presencia de un buen espumoso, sea champagne o cava, nos conduce a un clímax, quizá sin advertirlo, asociado al **"Vino de Reyes"** y que en ese instante también nos pertenece.

Por otro lado, no podemos dejar de admirar un buen **Oporto Vintage**, su historia, sus cálidos tonos ámbar, sus aromas de navegante y su evolución en el paladar, alternando dulzura y sequedad, su potente cuerpo y profundidad gustativa, delicadeza y longevidad, como el camino de la vida, con momentos amargos y otros que te animan a ser feliz.

Y porque mientras los saboreamos nos evocará tiempos vividos, mientras él estaba creciendo en la oscuridad del almacén en Vila Nova de Gaia o en la húmeda bodega del galeón inglés en su larga ruta hasta Londres o Bristol, con pausa, sin prisas, encontrando en cada nuevo sorbo un susurro que nos acercará a la dulzura o acidez de nuestra propia historia.

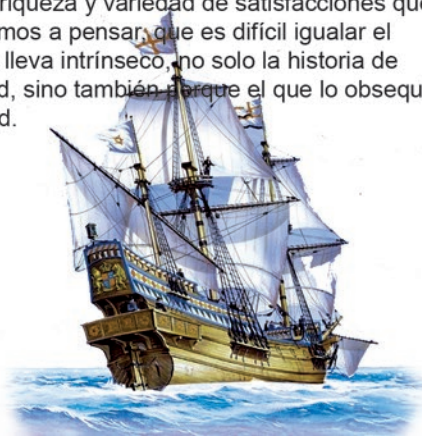
Así pues, ya vemos que estas dos genuinas creaciones, una nos proporciona momentos de felicidad o virtuosismo sublimes y a la vez efímeros y la otra te conduce con sus tonos violetas, rubí o ámbar, a saborearlo con tiempo, sin prisas, dejando que fluyan tus secretos pensamientos, mientras admiras sus reflejos y acaricias tus sensaciones en cada sorbo.

En fin, dos simples ejemplos, entre tantos, de la riqueza y variedad de satisfacciones que puede proporcionarnos el vino y que, nos atrevemos a pensar, que es difícil igualar el acierto de regalarlo a un amigo o cliente, porque lleva intrínseco, no solo la historia de LXXX siglos uniendo, casi siempre, la humanidad, sino también porque el que lo obsequia emite un mensaje de conocimiento y generosidad.

¡Feliz Navidad!

Antoni Pont

Antoni Pont
A. PONT I CIA, S.A.
Des de 1979



VINOS BLANCOS

DURANTE LA LEY SECA, LAS VENTAS DE MOSTO (ZUMO DE UVA) SE DISPARARON

Durante los primeros cinco años de la Prohibición en los Estados Unidos (1920-1933), los viticultores de California incrementaron su producción de uva en un 700%. En esa época, el mosto se vendía en forma de ladrillos elaborados con concentrado de uva.

La empresa Fruit Industries Ltd comercializaba estos productos con una curiosa "advertencia" en la etiqueta: "Después de disolver el ladrillo en una garrafa de agua, no lo deje reposar durante 20 días, porque podría convertirse en vino... y eso sería ilegal".

No existen datos exactos sobre cuántas personas siguieron realmente esa recomendación, aunque el resultado es fácil de imaginar.



PROTOS
VERDEJO 2025
D.O. RUEDA
6 b. 37,92 €
Ref. 001
(6,32 € bot.)

ERMITA
D'ESPIELLS 2025
Macabeu, Xarel·lo,
Parellada,
Chardonnay
D.O. PENEDES
6 b. 44,10 €
Ref. 002
(7,35 € bot.)

GUÍMARO
GODELLO 2025
D.O. RIBEIRA
SACRA
6 b. 74,16 €
Ref. 003
(12,36 € bot.)

ZARATE
ALBARIÑO 2025
D.O. RÍAS
BAIXAS
6 b. 78,12 €
Ref. 004
(13,02 € bot.)

TERRAS
GAUDA 2025
D.O. RÍAS
BAIXAS
6 b. 79,08 €
Ref. 005
(13,18 € bot.)

L'EQUILIBRISTA
XAREL·LO 2021
D.O. CATALUNYA
6 b. 96,72 €
Ref. 006
(16,12 € bot.)

VINOS BLANCOS

MITOS SOBRE EL VINO

"El vino blanco es para pescado y el tinto para la carne".

En realidad es una regla muy anticuada. Un vino blanco con cuerpo y crianza en barrica (como un chardonnay complejo) acompaña a la perfección un filete de cerdo o aves rostizadas. Por otro lado, un vino tinto joven y ligero (como un Pinot Noir o un Beaujolais) combina de forma espectacular con pescados grasos como el salmón o el atún. Hay que atreverse a experimentar.

"Si tiene tapa de rosca en lugar de corcho, el vino es normalito".

Aunque un buen corcho es insustituible para los grandes vinos de larga crianza en botella, en realidad la tapa de rosca es un cierre hermético excelente y moderno de alta calidad que conserva mejor los aromas y la frescura del vino al evitar la oxidación ocasional y el defecto conocido como "corcho TCA". Países productores de altísima calidad, como Nueva Zelanda, Alemania y Australia, sellan casi todos sus vinos con tapa de rosca. ¿Las ventajas? Cero TCA, frescura garantizada, consistencia y comodidad.



MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 2025
D.O. RUEDA
6 b. 49,32 €
Ref. 008
(8,22 € bot.)

ALAMOS TORRONTÉS 2025
MENDOZA ARGENTINA
6 b. 47,10 €
Ref. 009
(7,85 € bot.)

O LUAR DO SIL GODELLO 2025
D.O. VALDEORRAS
6 b. 69,18 €
Ref. 010
(11,53 € bot.)

MAIUS BLANC 2025
D.O.Q. PRIORAT
6 b. 69,18 €
Ref. 011
(11,53 € bot.)

VALMIÑOR ALBARIÑO 2025
D.O. RÍAS BAIXAS
6 b. 73,86 €
Ref. 012
(12,31 € bot.)

CLOUDY BAY SAUVIGNON BLANC 2025
MARLBOROUGH
6 b. 161,16 €
Ref. 013
(26,86 € bot.)

★ Ref. 014 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 78,30 €

VINOS ORANGE - ROSADOS

ORIGEN DEL BRINDIS



Se cree que el brindis proviene de la costumbre en la antigua Roma de chocar las copas con fuerza para que el vino se mezclara entre ellas. Así, se demostraba que no estaba envenenado. Por lo visto, en aquel entonces la confianza brillaba por su ausencia.

Si el anfitrión o invitado bebían sin dudar, se demostraba visualmente que la bebida era segura y no existía traición.

También existe la teoría que en la época vikinga se decía que del vino disfrutaban todos los sentidos menos el oído. Al chocar las copas, este sentido también participaba del feliz momento.



NOS MACABEU BRISAT 2024
D.O. TERRA ALTA
6 b. 49,32 €
Ref. 015
(8,22 € bot.)

JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER 2024
D.O. CONCA DE BARBERÀ
6 b. 79,08 €
Ref. 016
(13,18 € bot.)

LA BLANCA ÀMFORA BRISAT 2022
D.O. TERRA ALTA
6 b. 88,98 €
Ref. 017
(14,83 € bot.)

ALAMOS MALBEC ROSÉ 2025
MENDOZA ARGENTINA
6 b. 47,10 €
Ref. 018
(7,85 € bot.)

CHIVITE LAS FINCAS 2025
Garnacha, Tempranillo
D.O. 3 RIBERAS
6 b. 61,98 €
Ref. 019
(10,33 € bot.)

MAIUS ROSAT 2025
Garnacha
D.O.Q. PRIORAT
6 b. 69,18 €
Ref. 020
(11,53 € bot.)

TINTOS JÓVENES MEDIA CRIANZA

¡QUE NO TE LA DEN CON QUESO!

Expresión popular española que significa no dejarse engañar, estafar o manipular. Se utiliza como advertencia para actuar con cautela ante personas que intentan ocultar defectos o hacer pasar algo de mala calidad por algo mejor de lo que realmente es.

El origen de esta frase se remonta a antiguos bodegueros o comerciantes que, al vender vinos de calidad dudosa, ofrecían queso fuerte durante la cata.

Debido a su sabor intenso y a su contenido graso, el queso adormecía el paladar y las papilas gustativas no podían captar los defectos del vino, haciendo que pareciera más bueno de lo que en realidad era.



**MATSU
EI PÍCARO
2025**
Tinta de Toro
D.O. TORO
6 b. **42,12 €**
Ref. 022
(7,02 € bot.)

**PROTOS
ROBLE
2024**
Tempranillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. **47,10 €**
Ref. 023
(7,85 € bot.)

**ALAMOS
MALBEC 2025**
MENDOZA
ARGENTINA
6 b. **47,10 €**
Ref. 024
(7,85 € bot.)

NOS 2024
Garnatxa negra
D.O. MONTSANT
6 b. **49,32 €**
Ref. 025
(8,22 € bot.)

**MAIUS
ASSEMBLATGE
ECO 2024**
Garnacha,
Cariñena,
C. Sauvignon
D.O. Q. PRIORAT
6 b. **58,26 €**
Ref. 026
(9,71 € bot.)

**PAGO DE LOS
CAPELLANES
ROBLE 2025**
Tempranillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. **79,08 €**
Ref. 027
(13,18 € bot.)

★ Ref. 028 C/6 b. Surtidas (1 de cada) **53,83 €**

TINTOS CRIANZA

EL CONSUMO DE VINO TINTO MEJORA LA MEMORIA



El consumo moderado de vino tinto podría contribuir a mejorar la memoria gracias al resveratrol, un compuesto presente en la piel de las uvas, principalmente tintas.

Según investigaciones publicadas en el Journal of Neuroscience, los suplementos de resveratrol mostraron efectos positivos en la memoria a corto plazo.

"El mundo entero tiene, más o menos, tres copas de vino de retraso".

Humphrey Bogart

Curiosidades - El Vaticano es el mayor consumidor

El Estado del Vaticano ostenta el récord mundial de consumo de vino per cápita. Estadísticamente se consumen unos 62 litros por persona al año, impulsado en gran parte por el vino de comunión y el perfil demográfico de su pequeña población.



TORRE DEL MORO 2022
Garnacha, Tempranillo, Syrah
D.O. TERRA ALTA
6 b. **27,78 €**
Ref. 029
(4,63 € bot.)

HACIENDA LÓPEZ de HARO CRIANZA 2021
Tempranillo, Garnacha y Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **34,44 €**
Ref. 030
(5,74 € bot.)

MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA 2022
Tempranillo, Garnacha-Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **38,40 €**
Ref. 031
(6,40 € bot.)

VIÑA SALCEDA CRIANZA 2022
Tempranillo, Mazuelo y Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **41,64 €**
Ref. 032
(6,94 € bot.)

DOSTERRAS VERMELL 2022
Garnatxa, Carinyena, Syrah, Cab. Sauvignon
D.O. MONTSANT
6 b. **74,16 €**
Ref. 033
(12,36 € bot.)

CATENA APP. LA CONSULTA 2024
Malbec
MENDOZA ARGENTINA
6 b. **78,84 €**
Ref. 034
(13,14 € bot.)

★ Ref. 035 C/6 b. Surtidas (1 de cada) **49,21 €**

*Precios iva no incluido

TINTOS CRIANZA

LA PALABRA "VINO" TIENE UNA HISTORIA ÚNICA

Imagina el momento en que nuestros antepasados pronunciaron por primera vez la palabra "vino". Se cree que su origen proviene del término protoindoeuropeo "win-o", asociado al concepto de "amigo", una idea que refleja la estrecha relación entre el vino y la humanidad a lo largo de la historia.

Desde hace más de 8.000 años, esta bebida ha acompañado a distintas civilizaciones, formando parte de celebraciones, encuentros y tradiciones que han ayudado a crear vínculos entre las personas y a compartir momentos especiales.



"Milagro del vino que vuelve a convertir al hombre en lo que jamás debería haber dejado de ser, el amigo del hombre."
Georg Wilhelm Friedrich Hegel - Filósofo alemán del idealismo



VIÑA POMAL
CRianza 2022
Tempranillo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **42,12 €**
Ref. 036
(7,02 € bot.)

ARIENZO de
Marqués de Riscal
CRianza 2022
Tempranillo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **44,40 €**
Ref. 037
(7,40 € bot.)

RAMÓN BILBAO
CRianza 2023
Tempranillo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **49,32 €**
Ref. 038
(8,22 € bot.)

CARA NORD
NEGRE 2023
Garnacha, Syrah,
Monastrell
D.O. CONCA
DE BARBERÀ
6 b. **59,28 €**
Ref. 039
(9,88 € bot.)

CATENA
CABERNET
SAUVIGNON
2024
MENDOZA
ARGENTINA
6 b. **73,88 €**
Ref. 040
(12,31 € bot.)

MAIUS
BARRANC
CLÀSSIC 2022
Cariñena,
Garnacha y
Cabernet S.
D.O.Q. PRIORAT
6 b. **77,58 €**
Ref. 041
(12,93 € bot.)

★ Ref. 042 C/6 b. Surtidas (1 de cada) **57,76 €**

TINTOS CRIANZA

¿CUÁNDO SE COMENZARON A UTILIZAR BARRICAS DE MADERA EN LUGAR DE ÁNFORAS?



Durante la Guerra de las Galias, Julio César impulsó el uso de barricas de madera para almacenar y envejecer el vino, sustituyendo las tradicionales ánforas. Los romanos adoptaron esta idea al descubrir que los galos utilizaban barriles de roble para transportar cerveza.

La abundancia de robles en Europa y la facilidad para trabajar su madera favorecieron la expansión de este sistema, ya que los barriles eran más resistentes, ligeros y fáciles de transportar. Además, la madera aportaba al vino nuevos aromas, sabores y matices.



**GRAN FEUDO
CRIANZA 2021**
Cab. Sauvignon,
Tempranillo y
Garnacha
D.O. NAVARRA
6 b. **33,48 €**
Ref. 043
(5,58 € bot.)

**LUIS CAÑAS
CRIANZA 2022**
Tempranillo,
Garnacha
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **59,22 €**
Ref. 044
(9,87 € bot.)

**MUGA
CRIANZA 2022**
Tempranillo,
Garnacha,
Mazuelo y
Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **96,72 €**
Ref. 045
(16,12 € bot.)

**LUCA
PINOT NOIR
2024**
MENDOZA
ARGENTINA
6 b. **98,94 €**
Ref. 046
(16,49 € bot.)

ALMIREZ 2022
Tinta de Toro
D.O. TORO
6 b. **106,62 €**
Ref. 047
(17,77 € bot.)

**PAGO DE
CARRAOVEJAS
CRIANZA 2023**
Tempranillo,
Cab. Sauvignon
y Merlot
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. **203,28 €**
Ref. 048
(33,88 € bot.)

8 ★ Ref. 049 C/6 b. Surtidas (1 de cada) **99,71 €**

* Precios iva no incluido

TINTOS CRIANZA

ARMENIA, EL PAÍS CON LA BODEGA DE VINO MÁS ANTIGUA

La bodega más antigua del mundo conocida hasta hoy se encuentra en Armenia y data aproximadamente del año 4.100 a.C. Se trata de la cueva Areni-1, en la provincia de Vayots Dzor, uno de los hallazgos arqueológicos más importantes relacionados con la historia del vino (herramientas y estructuras de producción temprana de vino). Los restos encontrados allí son cerca de mil años más antiguos que otras instalaciones vinícolas que anteriormente se consideraban las más antiguas descubiertas.



Durante la Guerra Fría, oficiales militares soviéticos descubrieron esta cavidad mientras exploraban lugares donde instalar infraestructuras defensivas. Y en 2007 se realizó el descubrimiento arqueológico.



LA TELLERÍA 2023

Mencía
D.O. BIERZO
6 b. 49,08 €
Ref. 050
(8,18 € bot.)

D.V. CATENA HISTORIC RED BLEND 2024

Bonarda, Malbec,
Petit Verdot
MENDOZA
ARGENTINA
6 b. 78,84 €
Ref. 051
(13,14 € bot.)

LINDES DE REMELLURI LABASTIDA 2022

Tempranillo,
Garnacha y
Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 93,72 €
Ref. 052
(15,62 € bot.)

FINCA AZAYA 2017

Tempranillo
D.O. CASTILLA
Y LEÓN
6 b. 103,86 €
Ref. 053
(17,31 € bot.)

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA 2023

Tempranillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. 134,88 €
Ref. 054
(22,48 € bot.)

FERRER BOBET VINYES VELLES 2021

Cariñena,
Garnacha
D.O. Q. PRIORAT
6 b. 227,88 €
Ref. 055
(37,98 € bot.)

★ Ref. 056 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 114,71 €

TINTOS RESERVA

EL ORIGEN MILENARIO DEL VINO

En Georgia se han hallado pruebas de elaboración de vino con más de 8.000 años de antigüedad. Incluso hoy, se conservan técnicas tradicionales como el uso de tinajas enterradas, conocidas como "qvevri". Esto demuestra que, pese al avance de la tecnología, ciertas formas de producir vino mantienen un vínculo directo con sus raíces más ancestrales.



En las imágenes se muestran las qvevri desde diferentes perspectivas.



SEÑORÍO DE ONDARRE
RESERVA 2019
Tempranillo,
Mazuelo y
Garnacha
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 49,32 €
Ref. 057
(8,22 € bot.)

MARQUÉS DE CÁCERES
RESERVA 2020
Tempranillo,
Graciano y
Garnacha
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 57,00 €
Ref. 058
(9,50 € bot.)

MARQUÉS DE RISCAL
RESERVA 2021
Tempranillo y
Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 93,72 €
Ref. 059
(15,62 € bot.)

AALTO 2023
Tempranillo,
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. 203,28 €
Ref. 060
(33,88 € bot.)

SIERRA CANTABRIA
C.P. 2022
Tempranillo,
Garnacha,
Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 210,72 €
Ref. 061
(35,12 € bot.)

EL PUNTIDO
2023
Tempranillo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 235,56 €
Ref. 062
(39,26 € bot.)

10 ★ Ref. 063 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 141,60 €

* Precios iva no incluido

TINTOS RESERVA - GRAN RESERVA

OPORTO

A los Romanos también les debemos el toponímico de Portugal al nominar una pequeña aldea Celta llamada "Cale" en la desembocadura del Duero, como "Portus Cale".

No así el vino de Oporto, que fue un invento de los comerciantes ingleses que añadiendo aguardiente de vino o brandy, durante la fermentación preservaban al vino para su larga navegación, de aquel entonces (S. XVI-XVII). El azúcar residual del mosto y la barrica de castaño o roble del báltico aportaban una delicadeza y suavidad al paladar y lo enriquecía aromáticamente. Lo que encantó al mercado inglés, alcanzando rápidamente su fama.



"Barco Rabelo" que antiguamente transportaba el vino nacido en las escarpadas montañas hasta Vila Nova de Gaia dónde se maduraba en la penumbra de las bodegas.

Como vemos, otra casualidad que originó, al preservar al vino navegante, uno de los más famosos y longevos que existen.



MARQUÉS DE CÁCERES GRAN RESERVA 2019
Tempranillo,
Garnacha y
Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 84,06 €
Ref. 064
(14,01 € bot.)

VIÑA ARDANZA RESERVA 2020
Tempranillo,
Garnacha Tinta
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 138,60 €
Ref. 065
(23,10 € bot.)

PEÑAFIEL EDICIÓN LIMITADA 2020
Tempranillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. 148,26 €
Ref. 066
(24,71 € bot.)

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA 2021
Tempranillo,
Cab. Sauvignon
D.O. RIBERA
DEL DUERO
6 b. 205,80 €
Ref. 067
(34,30 € bot.)

VIÑA TONDONIA RESERVA 2014
Tempranillo,
Garnacha y
Mazuelo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. 213,00 €
Ref. 068
(35,50 € bot.)

LAS LAMAS 2023
Mencía, Jerez
D.O. BIERZO
6 b. 892,56 €
Ref. 069
(148,76 € bot.)

★ Ref. 070 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 280,38 €

GRANDES VINOS - CUENCA DEL EBRO

LA BOTELLA DE VINO MÁS CARA DEL MUNDO: 812.500 DÓLARES



El récord es de un Borgoña francés, Romanée Conti de 1945.

Este 2026, esta botella excepcional cambió de manos por la asombrosa suma de 812.500 dólares en una subasta, lo que la convierte en la botella de vino más cara jamás vendida. La venta se llevó a cabo a través de una subasta organizada por la prestigiosa casa Sotheby's, que había fijado el precio de partida en 32.000 dólares.

Muchos nos preguntamos por qué alguien está dispuesto a pagar 25 veces el valor de venta de una botella de vino. Aunque los millonarios tienen motivos que la razón desconoce.

La combinación de rareza, exclusividad, calidad y añada excepcional, historia, reputación de la bodega, demanda y competencia, así como el atractivo como inversión y símbolo de estatus, puede explicar por qué alguien estaría dispuesto a pagar tal cantidad.



ÁLVARO PALACIOS GRATALLOPS 2024
Garnacha
D.O. Q. PRIORAT
6 b. **334,74 €**
Ref. 071
(55,79 € bot.)

REMIREZ DE GANUZA RESERVA 2017
Tempranillo y Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **361,74 €**
Ref. 072
(60,29 € bot.)

RIOJA ALTA 904 GRAN RESERVA 2015
Tempranillo y Graciano
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **391,26 €**
Ref. 073
(65,21 € bot.)

LA CUEVA DEL CONTADOR 2022
Tempranillo
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **471,06 €**
Ref. 074
(78,51 € bot.)

BARÓN DE CHIREL 2018
Tempranillo y Cab. Sauvignon
D.O. Ca. RIOJA
6 b. **490,92 €**
Ref. 075
(81,82 € bot.)

ÁLVARO PALACIOS FINCA DOFI 2024
Garnacha, Cariñena
D.O.Q. PRIORAT
6 b. **570,24 €**
Ref. 076
(95,04 € bot.)

12 ★ Ref. 077 C/6 b. Surtidas (1 de cada) **436,66 €**

* Precios iva no incluido

GRANDES VINOS CUENCA DEL DUERO



PSI 2023
Tempranillo,
Garnacha
D.O. RIBERA
DEL DUERO
Ref. 078
(36,32 € bot.)

VICTORINO 2024
Tinta de Toro
D.O. TORO
Ref. 079
(40,41 € bot.)

**DES. J. PALACIOS
CORULLÓN 2024**
Mencia
D.O. BIERZO
Ref. 080
(47,52 € bot.)

**DOMINIO DE ES
VIÑAS VIEJAS
DE SORIA 2023**
Tinto fino, Albillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
Ref. 081
(90,08 € bot.)

**FLOR DE
PINGUS 2021**
Tempranillo
D.O. RIBERA
DEL DUERO
Ref. 082
(123,55 € bot.)

ALABASTER 2024
Tinta de Toro
D.O. TORO
Ref. 083
(169,42 € bot.)

★ Ref. 084 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 507,30 €

TEMPOS GRUPO VEGA SICILIA

Nuestra bodega más internacional y valorada.



Ref. 085 - OREMUS MANDOLÁS 2023 (● 92 puntos)
Ref. 086 - OREMUS PETRACS 2022 (● 95 puntos)
Ref. 087 - MACÁN CLÁSICO 2022 (● 94 p. - ● 94 p.)
Ref. 088 - MACÁN 2021 (● 95 p. - ● 97 p.)
Ref. 089 - PINTIA 2021 (● 95+p. - ● 95 p.)
Ref. 090 - VEGA SICILIA VALBUENA 5º 2021 (● 96 p. - ● 98 p.)
Ref. 091 - ALION 2022 (● 95 p. - ● 94 p.)

1 b. 18,10 €
1 b. 66,03 €
1 b. 38,80 €
1 b. 66,07 €
1 b. 53,31 €
1 b. 131,41 €
1 b. 76,03 €

Ref. 092 - VEGA SICILIA ÚNICO 2016 (● 99 p. - ● 98 p.)
Ref. 093 - VEGA SICILIA ÚNICO 2014 *Magnum* (● 98 p. - ● 99 p.)
Ref. 094 - VEGA SICILIA Rva. Esp. (vta. 2025) (● 98 p.)

1 b. 330,58 €
1 b. 785,12 €
1 b. 471,07 €



Grandes formatos del Grupo Tempos Vega Sicilia en la página 24

VINOS DEL MUNDO - CATENA ZAPATA

CATENA ZAPATA #1 LA MARCA DE VINO MÁS ADMIRADA DEL MUNDO 2026

Este 2026, Catena Zapata, ha sido reconocida como la marca de vino más admirada del mundo por segundo año consecutivo por Drinks International.

"Bajo el liderazgo de Laura Catena, la bodega familiar argentina se ha convertido en un símbolo global del Malbec y es hoy una gran referencia para el vino de Sudamérica" - Drinks International

Tras el reconocimiento de 2025, Catena Zapata alcanzó nuevamente el puesto número 1 en 2026 como la Marca de Vinos Más Admirada del Mundo. La bodega también ocupó el primer lugar en el ranking en 2020, durante la pandemia del COVID-19, marcando este premio como la tercera vez en el puesto N°1 y el séptimo año entre los tres primeros.

"Honestamente no lo puedo creer. Parece que fue ayer cuando mi padre y yo intentábamos vencer al mundo de que el vino argentino merecía un lugar entre los mejores. Quiero agradecer profundamente a todo el equipo de Catena en Argentina por su gran dedicación. Y también quiero agradecer a nuestras estrellas de la suerte por habernos dado un lugar tan único, natural, sin contaminación y lleno de biodiversidad donde producimos nuestros vinos: la región andina de Mendoza de gran altura. Estoy realmente agradecida de que mi bisabuelo italiano haya tenido la visión de venir a Argentina en el siglo XIX" - Dra. Laura Catena



White Stones y White Bones del viñedo Adrianna de Catena Zapata se encuentran entre los mejores chardonnays de Sudamérica y quizá del hemisferio sur, la añada 2024 los distingue aún más.

"White Stones 2024 (99 puntos) redobla su pureza y profundidad mineral, con una luminosidad más aguda gracias a su acidez y sapidez cítrica. Es un chardonnay más puro, radical y mineral que recuerda a los grandes Chablis, pero con una acidez más firme y sin notas tostadas." - Zekun Shuai, Editor Sénior de James Suckling

"White Bones (97 puntos), destaca por sus singulares y peculiares notas especiadas, mentoladas y herbales. El 2024, en cambio, adquiere un toque tropical, con notas de bergamota y grosellas verdes. Es ligeramente más redondo que algunas añadas anteriores, pero no por ello menos singular, con toques de romero, jengibre verde, rúcula y jarrilla: hierbas exóticas propias del viñedo Adrianna." - Zekun Shuai, Editor Sénior de James Suckling

Ref. 095 CATENA ZAPATA 3 b. 247,68 € - (82,56 € bot.)
Adrianna White Stones Chardonnay 2024 (● 96 pts - ● 100 pts)
Ref. 096 CATENA ZAPATA 3 b. 247,68 € - (82,56 € bot.)
Adrianna White Bones Chardonnay 2024 (● 98 pts - ● 99 pts)

El Viñedo Adrianna, el Grand Cru de Sudamérica, es reconocido como uno de los viñedos más influyentes de Sudamérica y un referente en viticultura de altura. Según Luis Reginato (Gerente del Viñedo), la combinación de latitud y altitud es particularmente singular. Comprender con precisión cómo influyen estas condiciones en el crecimiento de la vid y la calidad del vino se convirtió en una labor científica de décadas.

Ref. 097 CATENA ZAPATA 3 b. 235,41 € - (78,47 € bot.)
Adrianna Fortuna Terrae Malbec 2023 (● 96 puntos - ● 98 puntos)
Ref. 098 CATENA ZAPATA 3 b. 595,04 € - (198,35 € bot.)
Adrianna Mundus Bacillus Terrae Malbec 2016 (● 97 puntos - ● 96+ puntos)
Ref. 099 CATENA ZAPATA 3 b. 433,88 € - (144,63 € bot.)
Adrianna River Malbec 2023 (● 97 puntos - ● 98 puntos)



VINOS DEL MUNDO - CATENA ZAPATA

MENDOZA (ARGENTINA)



Catena Zapata Birth of Cabernet 2021, vino destacado del año por World's Best Sommeliers' Selection 2026

Ref. 100 CATENA ALTA Chardonnay 2023 (● 93 puntos - ● 95 puntos)	6 b. 136,36 € (22,73 € bot.)
Ref. 101 CATENA ALTA Malbec 2022 (● 95 puntos)	6 b. 178,26 € (29,71 € bot.)
Ref. 102 CATENA ALTA Cabernet Sauvignon 2023 (● 93 puntos - ● 94 puntos)	6 b. 168,10 € (28,02 € bot.)
Ref. 103 CATENA ZAPATA Nicasia 2023 (● 96 puntos - ● 98 puntos)	6 b. 394,21 € (65,70 € bot.)
Ref. 104 CATENA ZAPATA Malbec Argentino 2023 (● 94 puntos - ● 95 puntos)	6 b. 470,58 € (78,43 € bot.)
Ref. 105 CATENA ZAPATA Birth of Cabernet 2021 (● 97 puntos)	6 b. 470,58 € (78,43 € bot.)
Ref. 106 ANGELICA ZAPATA Chardonnay Alta 2021 (● 94 puntos - ● 96 puntos)	6 b. 184,96 € (30,83 € bot.)
Ref. 107 ANGELICA ZAPATA Cabernet Sauvignon Alta 2022 (● 96 puntos)	6 b. 184,96 € (30,83 € bot.)
Ref. 108 ANGELICA ZAPATA Malbec Alta 2022 (● 96 puntos)	6 b. 184,96 € (30,83 € bot.)

EL ICONO NICOLÁS CATENA ZAPATA

Con la cosecha inaugural de 1997, el Nicolás Catena Zapata se convirtió en el primer cuvée de lujo de Argentina que se exportó al mundo entero. Este vino recrea el "Corte Original de Burdeos", cuando durante los siglos XVIII y XIX, el Malbec predominaba sobre el Merlot y estaba en pie de igualdad con el Cabernet Sauvignon, en la zona del Médoc. Las selecciones masales prefiloxéricas del Malbec y Cabernet Sauvignon, de vides sin injertar, dan lugar a este vino, que nos transporta al pasado desde los viñedos de montaña de Mendoza, Argentina.

Con la añada 2021 Catena Zapata lanza una nueva etiqueta especial que rinde homenaje a la historia detrás del vino y celebra el trabajo pionero de Catena Zapata, The Catena Institute of Wine y el propio Nicolás Catena. Explica la resurrección de la mezcla original de Burdeos y rinde homenaje a sus vides sin injertar y selección masal. El llamativo diseño de la etiqueta es un manifiesto que simboliza el viaje transformador del vino argentino y, por primera vez, usando un sello de lacre para honrar los orígenes prefiloxéricos de sus vides.



Ref. 109 NICOLÁS CATENA ZAPATA Tres Expresiones del Icono 2016 - 2018 - 2019	3 b. 282,64 €
Ref. 110 NICOLÁS CATENA ZAPATA 2018 (● 96 puntos - ● 96 puntos)	1 b. 99,17 €
Ref. 111 NICOLÁS CATENA ZAPATA 2019 (● 96 puntos - ● 98 puntos)	1 b. 99,17 €
Ref. 112 NICOLÁS CATENA ZAPATA 2021 (● 96+ puntos - ● 97 puntos)	1 b. 99,17 €

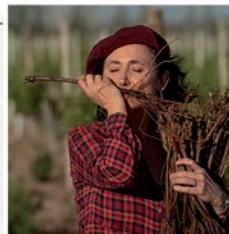
16

VINOS DEL MUNDO

LUCA WINES - MENDOZA (ARGENTINA) - Preservación de Viñedos Antiguos

"Las vides viejas nos ayudan a proteger el patrimonio vitivinícola único de Mendoza y de la

Argentina. Luca Winery fue creada en 1999 con la misión de salvar estos viejos viñedos de la extinción. Los viñedos antiguos de Mendoza, muchos de ellos con entre 70 y 100 años, están bajo amenaza constante por presiones económicas y expansión urbana. La estrategia económica de Luca se diseñó para asegurar la viabilidad de estos sitios para los pequeños productores que los manejan. Al pagar por hectárea en lugar de por tonelada, Luca incentiva la calidad sobre la cantidad, haciendo que los viejos viñedos de bajo rendimiento sean económicamente sostenibles. La bodega asume los costos de mantenimiento del viñedo a cambio de contratos de suministro de uva, mientras que el Catena Institute brinda apoyo técnico crítico en aspectos como la salud del suelo y/o el riego."



Ref. 128 LUCA Malbec 2023 (● 91 p. - ● 95 p.)	1 b. 18,97 €
Ref. 129 LUCA Chardonnay 2023 (● 94 p.)	1 b. 16,49 €
Ref. 130 LUCA Beso de Dante 2022 (● 95 p.)	1 b. 28,02 €
Ref. 131 NICO by LUCA 2021 (● 96 p.)	1 b. 67,77 €

DOMAINE NICO - MENDOZA (ARGENTINA)

"Domaine Nico nació de mi obsesión por el Pinot Noir de Borgoña. Cuando me di cuenta de que podíamos hacer un Pinot Noir con los aromas florales, mineralidad y elegancia clásicos empezamos a estudiar los sabores del Pinot Noir de altura mendocino. Los vinos que surgieron me sorprendieron por su elegancia y estilo viejo mundo. Es el terroir aluvional y calcáreo del Valle de Uco que habla a través de estos vinos." - Laura Catena

La Savante 2023, el Pinot Noir mejor calificado de Argentina por James Suckling:
"floral y sutil, con un paladar de tiza y taninos incisivos pero difusos, fruta roja delicada y una frescura vibrante" - Jacobo García Andrade, Editor Senior

Ref. 132 DOMAINE NICO Grand Mère 2023 (● 92 p. - ● 94 p.)	1 b. 22,35 €
Ref. 133 DOMAINE NICO Grand Père 2023 (● 93 p. - ● 95 p.)	1 b. 22,35 €
Ref. 134 DOMAINE NICO Histoire d'A 2023 (● 94+ p. - ● 95 p.)	1 b. 32,50 €
Ref. 135 DOMAINE NICO La Savante 2023 (● 95 p. - ● 96 p.)	1 b. 32,50 €
Ref. 136 DOMAINE NICO Le Paradis 2020 (● 96 p. - ● 97 p.)	1 b. 204,37 €



De Bortoli
Family



Viñedos de
Stallmann-Hiestand,
en Rheinhessen



AUSTRALIA - DE BORTOLI

Ref. 137 NOBLE ONE Botrytis Semillon 2020 - 2021, 375 ml.	1 b. 24,59 €
Ref. 138 WOODFIRED Heathcote Shiraz 2020	1 b. 9,88 €

ALEMANIA STALLMANN-HIESTAND

Ref. 139 STALLMANN-HIESTAND Riesling Feinherb QbA 2024	1 b. 10,33 €
Ref. 140 STALLMANN-HIESTAND Riesling Spätlese Geyercheiss 2024	1 b. 11,78 €
Ref. 141 STALLMANN-HIESTAND Tafelstein Riesling Trocken 2024	1 b. 11,36 €



SELECCIÓN PARA COLECCIONISTAS

Una pequeña muestra de algunos vinos que demuestran su grandeza por su cuna, su linaje y longevidad, convirtiéndose en el deseo de los grandes coleccionistas.

FRANCIA

1918 Château Montrose J.L. Charmolue	Ref. 142	1.380,17 €
1934 Château Mouton Rothschild	Ref. 143	1.486,78 €
1970 Château Margaux	Ref. 144	350,41 €
1971 Château Latour	Ref. 145	451,24 €
1981 Château d'Yquem	Ref. 146	333,06 €

ESPAÑA

1942 Castillo de Ygay Reserva Especial	Ref. 147	822,31 €
1985 Imperial Reserva	Ref. 148	115,70 €
1985 Pesquera Reserva	Ref. 149	79,34 €
1994 Muga Reserva	Ref. 150	40,50 €
1995 Faustino de Autor Reserva	Ref. 151	40,50 €
2018 Dominio de Pingus "Pingus" (• 100p.)	Ref. 152	1.363,64 €

ITALIA

2013 Marchesi Antinori Solaia Toscana	Ref. 153	409,09 €
2019 Marchesi Antinori Villa Antinori Toscana Rosso	Ref. 154	16,49 €
2019 Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia	Ref. 155	297,52 €
2022 Marchesi Antinori Tignanello Toscana	Ref. 156	135,12 €

PORTUGAL

2000 Quinta Do Noval Vintage Port	Ref. 157	190,08 €
2015 W&J Graham's "The Stone Terrace" Vintage Port	Ref. 158	177,69 €
2018 Kopke LBV	Ref. 159	16,49 €
2018 Ramos Pinto LBV	Ref. 160	18,97 €
NV Taylor's Tawny	Ref. 161	9,50 €
Niepoort 30 años	Ref. 162	140,50 €

ARGENTINA

2013 Gran Enemigo Blend (• 94p.)	Ref. 163	152,89 €
2013 Gran Enemigo Gualtallary (• 100p.)	Ref. 164	454,55 €
2016 Adrianna Vineyard River Stones (• 100 p.)	Ref. 165	300,00 €
2016 Adrianna Vineyard River Stones Doble Magnum (• 100p.)	Ref. 166	1.200,00 €

AUSTRALIA

2017 Penfolds Grange Bin 95 (• 96p.)	Ref. 167	619,01 €
--------------------------------------	----------	----------

GENEROSOS Y DESTILADOS

- Adquiridos hace 5 décadas -

1958 Seagram's Crown Royal Fine Deluxe	Ref. 168	243,80 €
NV Ballantine's Very Old 30 Years Old	Ref. 169	289,26 €
NV Royal Salute 21 Years Old Blended Whisky	Ref. 170	161,16 €
NV Suntory Royal SR Blended Whisky	Ref. 171	227,27 €
NV Suntory Royal Whisky	Ref. 172	227,27 €

Son los "vinos de culto" para los que no pasa el tiempo, o mejor dicho, con los que el tiempo hace una pausa para admirarlos.

*Si desea la lista completa de nuestros vinos de colección, consulte nuestra web.



CAVAS JÓVENES

LA COLECCIÓN MÁS ANTIGUA QUE SE CONOCE SE ENCUENTRA EN EL TITANIC

El Titanic se hundió en 1912 después de chocar con un iceberg en el Océano Atlántico. Más de 700 personas murieron durante esta tragedia.

Un vehículo de exploración de aguas profundas descubrió el naufragio en 1985, a unos 3.800 metros de profundidad.

En junio de 2003 se llevaron a cabo más expediciones financiadas por la Administración Nacional Oceánica y Atmosférica. Los científicos regresaron al lugar para explorar lo que quedaba del significado histórico y cultural del Titanic.

Cuando se sumergieron para recuperar los restos del barco, sorprendentemente encontraron que la mayoría de las botellas todavía estaban intactas. El Titanic no era sólo un barco británico; también era una bodega flotante, la más antigua del mundo. Los pasajeros y la tripulación del famoso transatlántico tuvieron acceso a los mejores vinos franceses de la época, algunos de los cuales todavía se embotellan hoy.



**CODORNIU
PRIMA VIDES
BRUT NATURE
D.O. CAVA**
6 b. 35,46 €
Ref. 173
(5,91 € bot.)

**JUVÉ & CAMPS
CINTA
XAREL·LO
2022
CORPINNAT**
6 b. 66,96 €
Ref. 174
(11,16 € bot.)

**RAIMAT EL CIM
DEL TURÓ
RESERVA BRUT
NATURE**
Pinot Noir
Chardonnay
D.O. CAVA
6 b. 71,88 €
Ref. 175
(11,98 € bot.)

**LLOPART
RESERVA BRUT
NATURE 2022
CORPINNAT**
6 b. 81,84 €
Ref. 176
(13,64 € bot.)

**GRAMONA
ALIANCES
LA CUVÉE
BRUT RVA.
2022
CORPINNAT**
6 b. 84,06 €
Ref. 177
(14,01 € bot.)

**PERE VENTURA
TRESOR BRUT
NATURE GRAN
RESERVA 2022
D.O. CAVA**
6 b. 128,70 €
Ref. 178
(21,45 € bot.)

★ Ref. 179 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 78,15 €

CAVAS RESERVA - GRAN RESERVA

LA COLECCIÓN MÁS ANTIGUA QUE SE CONOCE SE ENCUENTRA EN EL TITANIC



En el Titanic había más de 1.500 botellas de vino. Los oceanógrafos encontraron que muchas de estas botellas todavía están prácticamente intactas y son bebibles después de más de 100 años bajo el agua.

Algunas de estas botellas se utilizaron para realizar un estudio fascinante sobre los efectos del cambio de temperatura en los vinos envejecidos y cuánto tiempo tardan en desintegrarse las etiquetas, los corchos, etc. Cuando se exponen a un medio salino, a temperaturas extremas de frío a lo largo del tiempo.

El vino estuvo a bordo sólo 9 días antes de hundirse.

Encontraron principalmente vinos tintos, champagnes y algunos blancos. Algunos eran vinos finos y raros que habrían sido caros y probablemente tenían calificaciones de alta calidad para su época. Según los investigadores, los grabados en la parte inferior del corcho de algunos Champagnes, sugieren que fueron producidos por Veuve Clicquot Ponsardin, Heidsieck y Juglar.



CELLER KRIPTA
FRANC BRUT
RESERVA 2021
CORPINNAT
6 b. 64,20 €
Ref. 180
(10,70 € bot.)

JUVÉ & CAMPS
CINTA PÚRPURA
BRUT 2022
CORPINNAT
6 b. 66,96 €
Ref. 181
(11,16 € bot.)

CODORNIU ARS
COLLECTA BLANC
DE BLANCS 2022
Chardonnay,
Parellada y
Xarel·lo
D.O. CAVA
6 b. 98,94 €
Ref. 182
(16,49 € bot.)

RAVENTÓS I
BLANC DE NIT
ROSÉ 2024
PENEDÈS
6 b. 116,52 €
Ref. 183
(19,42 € bot.)

GRAMONA
IMPERIAL
GRAN RVA
BRUT 2019
CORPINNAT
6 b. 128,70 €
Ref. 184
(21,45 € bot.)

RECAREDO
TERRERS
GRAN RVA
BRUT NATURE
2020
CORPINNAT
6 b. 141,30 €
Ref. 185
(23,55 € bot.)

20 ★ Ref. 186 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 102,77 €

*Precios iva no incluido

CAVAS RESERVA - GRAN RESERVA

... CHAMPAGNE, BREVE HISTORIA

Fue **Louis Pasteur en 1860**, quien descubre el misterio de como las levaduras se transforman en alcohol y gas carbónico (fermentación alcohólica) originando el vino. En el caso del champagne, al producirse en un recipiente hermético el carbónico queda prisionero.

La denominación **Methode Champenoise** desde 1690 determina que la segunda fermentación se provoca mediante el "licor de tiraje", ideado por **Chaptal 1801**, añadido de azúcar (**Merret**) levaduras + azúcar + vino, directamente en la botella, generando las famosas burbujas.



CELLER KRIPTA
BAYANUS
BRUT NATURE
2021
CORPINNAT
6 b. 74,16 €
Ref. 187
(12,36 € bot.)

JUVÉ Y CAMPS
RESERVA FAMILIA
BRUT NATURE
2022
CORPINNAT
6 b. 93,96 €
Ref. 188
(15,66 € bot.)

RECAREDO
L'INFINIT
BRUT NATURE 2023
CORPINNAT
6 b. 104,16 €
Ref. 189
(17,36 € bot.)

LEOPARDI
GRAN RESERVA
VINTAGE
2016
CORPINNAT
6 b. 133,86 €
Ref. 190
(22,31 € bot.)

PERE VENTURA
VINTAGE ROSÉ
GRAN RESERVA
2021
D.O. CAVA
6 b. 173,28 €
Ref. 191
(28,88 € bot.)

GRAMONA
III LUSTROS
GRAN RVA
BRUT 2017
CORPINNAT
6 b. 178,26 €
Ref. 192
(29,71 € bot.)

★ Ref. 193 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 126,28 € 21

* Precios iva no incluido

GRANDES CAVAS

...CHAMPAGNE, BREVE HISTORIA

Las **lías** (posos, madres, sedimentos...) originadas por las levaduras al transformar el azúcar en el alcohol y dióxido de carbono, deberán extraerse de la botella después de un periodo de crianza que varía según el productor. Para ello, se utilizan los **pupitres**, (*Veuve Clicquot*) o el **degüelle por congelación** (*Armand Walfart*).

La **crianza** en reposo, en ambiente húmedo y fresco habrá contribuido a su complejo aroma, textura y finas burbujas.

Estarán listas para acompañar esos brindis para los cuales no hay otra bebida capaz de superarla y recordarnos aquellos momentos tan entrañables.



CELLER KRIPTA
GRAN RESERVA
2016
CORPINNAT
6 b. **334,74 €**
Ref. 194
(55,79 € bot. est.)

JUVÉ & CAMPS
GRAN TRIBUT
JOAN JUVÉ
2018
CORPINNAT
6 b. **185,94 €**
Ref. 195
(30,99 € bot. estuchado)

RECAREDO
SERRAL DEL VELL
BRUT NATURE
2018
CORPINNAT
6 b. **207,00 €**
Ref. 196
(34,50 € bot.)

LLOPART
LLEGAT FAMILIAR
BRUT NATURE
2012
CORPINNAT
1 b. **136,36 €**
Ref. 197

GRAMONA
CELLER
BATLLE
GRAN RVA
BRUT 2015
CORPINNAT
6 b. **371,40 €**
Ref. 198
(61,90 € bot. estuchado)

RECAREDO
TURÓ D'EN
MOTA
GRAN RVA
BRUT NATURE
2007
CORPINNAT
1 b. **111,16 €**
Ref. 199

CHAMPAGNES



Ref. 201 - BOLLINGER Special Cuvée	1 b.	53,31 €
Ref. 202 - TAITTINGER Brut Réserve	1 b.	45,41 €
Ref. 203 - MOËT & CHANDON Brut Impérial	1 b.	37,15 €
Ref. 204 - PHILIPPONNAT Royal Réserve Brut	1 b.	49,55 €
Ref. 205 - ANDRÉ CLOUET Grande Réserve Grand Cru	1 b.	30,16 €
Ref. 206 - LAURENT-PERRIER La Cuvée Brut	1 b.	42,98 €

★ Ref. 207 C/6 b. Surtidas (1 de cada) 258,56 €

El físico Friedrich Balck de la Universidad Técnica de Clausthal en Baja Sajona investigó la velocidad de los corchos de botella con una presión de aproximadamente 2,5 bares. La velocidad del corcho se midió mediante métodos fotoeléctricos y acústicos al salir de la botella y al impactar contra una pared de papel. Resultado:

unos 40 km/h, como un velocista. En teoría, según los cálculos de Friedrich Balck, la velocidad del corcho podría alcanzar incluso los 100 km/h. Sin embargo, esto presupone una presión de 3 bares, la cual se consigue agitando la botella antes de abrir y exponiéndola al calor.



"Solo bebo Champagne en dos ocasiones, cuando estoy enamorada y cuando no lo estoy"

Coco Chanel



Ref. 208 - BOLLINGER Grande Année Brut, 2014	1 b.	145,00 €
Ref. 209 - LOUIS ROEDERER Brut Cristal, 2015	1 b.	264,46 €
Ref. 210 - DOM PERIGNON Vintage 2013	1 b.	206,61 €

★ Ref. 211 C/3 b. Surtidas (1 de cada) 616,07 €

MAGNUMS

Los vinos y cavas en grandes formatos, envejecen más lentamente gracias a una menor proporción oxígeno-vino.



1 b. Magnum 1,5 l. PINTIA Reserva 2021 (Grupo Vega Sicilia)	D.O. TORO	Ref. 212	122,31 €
1 b. Magnum 1,5 l. ALIÓN Reserva 2022 (Grupo Vega Sicilia)	D.O. RIBERA DEL DUERO	Ref. 213	173,55 €
1 b. Magnum 1,5 l. MARQUÉS DE RISCAL Reserva 2021	D.O. Ca. RIOJA	Ref. 214	36,36 €
1 b. Magnum 1,5 l. MARQUÉS DE CÁCERES Reserva 2015	D.O. Ca. RIOJA	Ref. 215	22,73 €
1 b. Magnum 1,5 l. MARQUÉS DE CÁCERES Gran Reserva 2012	D.O. Ca. RIOJA	Ref. 216	26,45 €
1 b. Magnum 1,5 l. CATENA Malbec 2024	MENDOZA (Argentina)	Ref. 217	28,02 €
1 b. Magnum 1,5 l. CATENA ZAPATA Fortuna Terrae 2021	MENDOZA (Argentina)	Ref. 218	164,46 €
1 b. Magnum 1,5 l. CATENA ZAPATA Malbec Argentino 2023	MENDOZA (Argentina)	Ref. 219	164,46 €
1 b. Magnum 1,5 l. EL ENEMIGO Malbec 2023	MENDOZA (Argentina)	Ref. 220	44,30 €
1 b. Magnum 1,5 l. GRAN ENEMIGO Gualtallary 2021	MENDOZA (Argentina)	Ref. 221	190,08 €
1 b. Doble Magnum 3 l. GRAN ENEMIGO Gualtallary 2021	MENDOZA (Argentina)	Ref. 222	384,30 €
1 b. Magnum 1,5 l. EL REVENTÓN 2023	D.O. CEBREROS	Ref. 223	127,27 €
1 b. Magnum 1,5 l. LA REINA CRU ARTESANO 2023	D.O. CEBREROS	Ref. 224	94,21 €
1 b. Magnum 1,5 l. CASTELL D'ENCÚS ACUSP 2021	COSTERS DEL SEGRE	Ref. 225	68,18 €
1 b. Magnum 1,5 l. GRAMONA IMPERIAL Brut Gran Reserva 2019	CORPINNAT	Ref. 226	43,72 €
1 b. Magnum 1,5 l. JUVÉ & CAMPS Rva. Familia G. Rva. Brut Nature 2022	D.O. CAVA	Ref. 227	31,82 €
1 b. Magnum 1,5 l. PEPE RAVENTÓS Mas del Serral 2009	D.O. CAVA	Ref. 228	214,46 €
1 b. Magnum 1,5 l. LAURENT PERRIER La Cuvée Brut	CHAMPAGNE	Ref. 229	89,26 €

SURTIDOS VARIADOS

Los surtidos que les presentamos, han sido elegidos con criterios de equilibrio y variedad,
SI DESEAN CONFECCIONAR SUS PROPIOS SURTIDOS (a partir de 12 unidades), no duden en consultarnos.



"DESCUBRIENDO ARGENTINA"

ALAMOS Chardonnay

ALAMOS Malbec

ALAMOS Malbec Rosé

C/3 b. Surtidas (1 de cada) Ref. 230 - 23,55 €



"RIOJA, VALOR SEGURO"

RAMÓN BILBAO Tinto Crianza

HACIENDA LÓPEZ DE HARO Tinto Crianza

LUIS CAÑAS Tinto Crianza

C/3 b. Surtidas (1 de cada) Ref. 231 - 23,83 €



"LOS INDISPENSABLES"

TERRAS GAUDA Albariño.

MARQUÉS DE RISCAL Reserva

CELLER KRIPTA FRANC Brut Reserva

C/3 b. Surtidas (1 de cada) Ref. 232 - 39,50 €



"EL PACK PERFECTO"

ERMITA D'ESPIELLS Blanc Flor

HACIENDA LÓPEZ DE HARO Crianza

CODORNIU PRIMA VIDES Brut

C/3 b. Surtidas (1 de cada) Ref. 233 - 19,00 €

SURTIDOS GASTRONÓMICOS

Caja de madera con motivos ornamentales
conteniendo:

- 1 Bot. **TERRAS GAUDA**, Albariño
- 1 Bot. **VIÑA SALCEDA** Crianza
- 1 Bot. **JUVÉ & CAMPS** Cinta Prúpura Brut Rva.
- 1 Lata. Aceita de oliva arbequina virgen extra
NOS, 500 ml.
- 1 Tabla turrón **PABLO GARRIGÓS**, Delicatessen
de Alicante, 300 gr.
- 1 Tabla turrón **PABLO GARRIGÓS**, Delicatessen
de Jijona, 300 gr.
- 1 Est. crackers **LADY JOSEPH**, 100 gr.
- 1 Queso artesano de cabra **SANT GIL**
D'AIBIÓ, 500 gr.
- 1 Lata de foie **ÀNEC DELS PIRINEUS**, 125 gr.
- 1 Box 3 mini mermeladas **Royal Preserve BELBERRY**, 3 x 28 gr.

Ref. 234 - 106,67 €



Caja de madera con motivos ornamentales
conteniendo:

- 1 Bot. **CATENA ALTA** Chardonnay
- 1 Bot. **SEÑORÍO DE ONDARRE** Tinto Reserva
- 1 Bot. **TAITTINGER** Brut Reserve, estuchada
- 1 Bot. Noble One **DE BORTOLI** Botrytis Semillón
37,5 cl.
- 1 Tabla turrón **PABLO GARRIGÓS** yema, 300 gr.
- 2 Est. crackers **LADY JOSEPH**, 100 gr.
- 1 Salero cerámica **SAL DE IBIZA**, 150 gr.
- 1 Frasco de cristal foie de oca **ROUGIÉ**, 180 gr.

Ref. 235 - 161,15 €

Caja de madera con motivos ornamentales
conteniendo:

- 1 Bot. **RAVENTÓS I BLANC** de Nit
- 1 Bot. **MATSU** El Pícaro
- 1 Bot. **MOËT & CHANDON** Brut Impérial
- 1 Bot. **MARQUÉS DE CÁCERES** Tinto Reserva
- 1 Queso curado artesano manchego **EL CONSUELO**,
1,2 kg.
- 1 Frasco Bonito del Norte en aceite de oliva
ARLEQUÍN, 410 gr.
- 1 Lata anchoas del Cantábrico en aceite de oliva
ARLEQUÍN, 200 gr. neto

Ref. 236 - 149,85 €



SURTIDOS GASTRONÓMICOS



Cubo de fibra kraft con motivos ornamentales conteniendo:

- | | |
|---|--|
| 2 Bot. CODORNIU Prima Vides Brut Nature | 1 Tabla turrón EL ARTESANO , suprema Jijona, 250 gr. |
| 1 Bot. MARQUÉS DE RISCAL Verdejo | 1 Tabla turrón EL ARTESANO , suprema Alicante, 250 gr. |
| 1 Bot. RAMÓN BILBAO Rosado | 1 Surtido de galletas BIRBA , 150 gr. |
| 1 Bot. TORRE DEL MORO Crianza | 1 Surtido de dulces navideños EL MESIAS , 500 gr. |
| 1 Bot. GRAN FEUDO Crianza | 1 Mazapán de Soto EL MESIAS , 100 gr. |
| 1 Lata de aceite de oliva arbequina virgen extra NOS , 500 ml. | 1 Pastelitos de hojaldre EL MESIAS , 100 gr. |
| 1 Lata melocotón en almíbar LA JALANCINA , 1kg | 1 Estuche de neulas artesanas SANT TIRS , 80 gr. |
| 1 Lata de foie ÀNEC DELS PIRINEUS , 125 gr. | 1 Caja de bombones de chocolate con leche NUXOR-LINDT , 150 gr. |

Ref. 237 - 106,22 €

JAMONES IBÉRICOS DE BELLOTA

Los jamones seleccionados proceden exclusivamente de cerdos ibéricos criados en libertad, alimentándose de pasto y bellota, originando la preciada grasa y textura que, después de una larga y cuidadosa curación le dará su inconfundible aroma y sabor.



JOSELITO: Denominación de origen Guijuelo "El mejor Jamón del mundo" según algunos expertos.

JABU: Hacienda de Joselito en Jabugo (Huelva) desde hace 2 décadas. Dónde el estilo de la familia queda patente en su elaboración.

SRC 5J: Sánchez Romero Carvajal, Jabugo desde 1879, la marca 5 J distingue sólo las mejores piezas de esta famosa firma.

SRC: Sánchez Romero Carvajal, Jabugo desde 1879, prestigio y calidad de los mejores jamones ibéricos de bellota.

Caja de madera, cuchillo jamonero y afilador con:

- 1 Jamón Ibérico de bellota **SRC 5J**, 7- 8 kg.
Ref. 238 - 612,33 €
- 1 Jamón Ibérico de bellota, 8 - 9 kg.
SANCHEZ ROMERO CARVAJAL
Ref. 239 - 574,00 €
- 1 Jamón delantero Ibérico de bellota **SRC 5J**, 5 - 6 kg.
Ref. 240 - 240,90 €
- 1 Jamón delantero 100% Ibérico de bellota **JABU**, + 5 kg.
Ref. 241 - 212,43 €



NOTA: Los pesos de las piezas son siempre aproximados, pudiendo variar en un + - 5%
A los precios indicados deberá añadirse el IVA (4%, 10% y 21%) correspondientes a los artículos que intervienen en los surtidos.

* Precios iva no incluido

SURTIDOS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



Caja de madera maciza conteniendo:

1 Jamón delantero 100% lb. de bellota **JABU**, + 5 kg.
1 Cuchillo jamonero y un afilador
2 Bot. **VINA SALCEDA** Tinto Crianza
Ref. 242 - **229,76 €**

La misma composición que la Ref. 242 sustituyendo el jamón por:

1 Jamón delantero Ibérico de bellota
JOSELITO, 5,5 kg.
Ref. 243 - **266,98 €**

La misma composición que la Ref. 242 sustituyendo el jamón por:

1 Jamón delantero Ibérico de bellota **SRC 5J**, 5 - 6 kg.
Ref. 244 - **256,26 €**

Caja de madera maciza conteniendo:

1 Jamón Ibérico de bellota **SRC 5J**, 7 - 8 kg.
1 Cuchillo jamonero y un afilador
1 Bot. **PAGO DE LOS CAPELLANES** Roble
1 Bot. **MUGA** Tinto Crianza
1 Queso artesano de cabra **SANT GIL D' ALBIÓ**, 500 gr.
Ref. 245 - **675,23 €**

La misma composición que la Ref. 245 sustituyendo el jamón por:

1 Jamón delantero Ibérico de bellota
JOSELITO, 5,5 kg.
Ref. 246 - **290,23 €**

La misma composición que la Ref. 245 sustituyendo el jamón por:

1 Jamón Ibérico de bellota
SANCHEZ ROMERO CARVAJAL, 8 - 9 kg.
Ref. 247 - **603,09 €**



NOTA: Los pesos de las piezas son siempre aproximados, pudiendo variar en un +- 5%.
A los precios indicados deberá añadirse el IVA (4%, 10% y 21%) correspondientes a los artículos que intervienen en los surtidos.

SURTIDOS CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA



Caja de madera maciza conteniendo:

- 1 Jamón delantero Ibérico de bellota **JOSELITO**, 5,5 kg.
 - 1 Cuchillo jamonero y un afilador
 - 1 Bot. **MARQUÉS DE CÁCERES** Tinto Crianza
 - 1 Bot. **HACIENDA LÓPEZ DE HARO** Tinto Crianza
 - 1 Bot. **TORRE DEL MORO** Tinto Crianza
 - 1 Bot. **VIÑA POMAL** Centenario Crianza
 - 1 Queso artesano de cabra **SANT GIL D'ALBIÓ**, 500 gr.
 - 1 Tabla turrón **EL ARTESANO** Jijona Suprema, 250 gr.
 - 1 Tabla turrón **EL ARTESANO** Alicante Suprema, 250 gr.
- Ref. 248 - 308,47 €

La misma composición que la Ref. 248 sustituyendo el jamón por:

- 1 Jamón delantero 100% Ibérico de bellota **JABU**, + 5 kg.
- Ref. 249 - 267,87 €

La misma composición que la Ref. 248 sustituyendo el jamón por:

- 1 Jamón Ibérico de bellota **SANCHEZ ROMERO CARVAJAL**, 8 - 9 kg.
- Ref. 250 - 623,25 €



Caja de madera maciza conteniendo:

- 1 Jamón Ibérico de bellota **SANCHEZ ROMERO CARVAJAL**, 8 - 9 kg.
 - 1 Cuchillo jamonero y un afilador
 - 1 Bot. **MARQUÉS DE CÁCERES** Tinto Reserva
 - 1 Bot. **LINDES DE REMELLURI** La Bastida Tinto Crianza
 - 1 Bot. **MUGA** Tinto Crianza
 - 1 Bot. **MARQUÉS DE RISCAL** Tinto Reserva
 - 1 Queso curado arts. manchego **EL CONSUELO**, 1,2 kg.
 - 1 Tabla turrón **PABLO GARRIGÓS** Jijona Premium, 300 gr.
- Ref. 251 - 664,01 €

La misma composición que la Ref. 251 sustituyendo el jamón por:

- 1 Jamón Ibérico de bellota **SRC 5J**, 7 - 8 kg.
- Ref. 252 - 744,48 €

La misma composición que la Ref. 251 sustituyendo el jamón por:

- 1 Jamón delantero Ibérico de bellota **JOSELITO**, 5,5 kg.
- Ref. 253 - 359,48 €

NOTA: Los pesos de las piezas son siempre aproximados, pudiendo variar en un +- 5%
A los precios indicados deberá añadirse el IVA (4%, 10% y 21%) correspondientes a los artículos que intervienen en los surtidos.

* Precios iva no incluido

[illegible]

1 Jamón delantero Ibérico de bellota **JOSELITO**, 5,5 kg.
1 Bot. **CATENA ALTA** Chardonnay
1 Bot. **VIÑA TONDONIA** Reserva
1 Bot. **PSI** Tempranillo
1 Bot. **MOËT & CHANDON** Brut Imperial
1 Bot. Mágnum aceite de oliva arbequina 300m **NOS**, 1,5 l.
1 Surtido de foie de canard **ROUGIÉ**, naranja, higos
& natural, 195 gr.
1 Frasco cristal de peras en almíbar **JALANCINA**, 700 gr.
1 Frasco cristal de nisperos en almíbar **JALANCINA**, 720 gr.
1 Lata de surtido de tés **ENGLISH TEA SHOP** Organic
1 Queso artesano de oveja **VICENTE PASTOR**, 1,300 kg.
3 Tabletas de turrón **PABLO GARRIGÓS** Delicatessen de
Alicante, Jijona y Choco-Almendra, 300 gr.
1 Salmón ahumado laminado **MONSALMO**, 250 gr.
1 Caja metálica de galletas surtidas **BIRBA** Barcelona, 225 gr.
1 Salero cerámica **SAL DE IBIZA**
1 Lote de embutidos **LA GLEVA**, llonganissa, chorizo y sumalla.
1 Galletas de mantequilla con Sal de Ibiza **ABBYE**, 140 gr.
1 Frasco espárragos Cojonudos **EL NAVARRICO**, 600 gr.
1 Rilast chips con pétalos de rosa **SAL DE IBIZA**, 125 gr.
1 Est. crackers **LADY JOSEPH**, 100 gr-
1 Box 3 mini mermeladas **Royal Preserve BELBERRY**, 3 x 28 gr.
Ref. 254 - 651,48 €

La misma composición que la Ref. 254
sustituyendo el jamón por:
1 Jamón Ibérico de bellota
SANCHEZ ROMERO CARVAJAL, 8 - 9 kg.
Ref. 257 - **971.00 €**

* Precios iva no incluido

PRESENTACIONES ORIGINALES DEL PRODUCTOR

En Navidad, algunos productores sirven sus productos con embalajes más vistosos y adecuados para obsequiar a unos precios especiales. Le exponemos algunos ejemplos, si no encuentra lo que desea, no dude en consultarnos.



1

- 1A.- Caja Original de bodega **JOSELITO** conteniendo:
 1 Jamón Ibérico de bellota **JOSELITO** Gran Rva. 8 - 9 kg.
 Ref. 258 **723,34 €**
 1 Jamón delantero Ibérico de bellota **JOSELITO**, 5 - 5,5 kg.
 Ref. 259 **225,00 €**
- 1B.- Caja Regalo **JOSELITO** conteniendo:
 1 Jamón Ibérico de bellota **JOSELITO**
 Gran Rsva., 7-8 kg.
 1 Tabla de corte **JOSELITO**
 1 Manual de corte y conservación
 Ref. 260 **630,00 €**

2



3



- 2.- **SURTIDO ACEITES NOS**, en caja de madera conteniendo: Ref. 261 **38,46 €**
 1 Bot. NOS Everyday DOP Siurana Oval Arbequina de 500 ml
 1 Bot. NOS Everyday Empeltre DOP Terra Alta Oval de 500 ml
 1 Bot. NOS Everyday DOP Garrigues Green Oval Arbequina de 500 ml
 1 Bot. NOS Everyday Eco Organic DOP Siurana Oval Arbequina ECO de 500 ml

- 3.- **ACEITE NOS 300m MÁGNUM DOP SIURANA**, Arbequina+++:
 1 Bot. Aceite Nos 300m Magnum 1,5 L. Ref. 262 **26,92 €**
 1 Bot. Aceite Nos 300m Magnum 1,5 L. estuche original Ref. 263 **36,54 €**

4



5



- 4.- **VINCENZO CATENA**. Luis Felipe Noé Limited Edition:
 2 Bot. Malbec & Cabernet Sauvignon Ref. 264 **65,70 €**

- 5.- **PAGO DE CARRAOVEJAS**, estuche regalo conteniendo:
 3 Bot. Pago de Carraovejas Crianza Ref. 265 **99,00 €**

PRESENTACIONES ORIGINALES DEL PRODUCTOR



6.- RECAREDO MOSAIC

estuche original de bodega conteniendo:
2 Bot. Recaredo Terrers Brut Nature

Ref. 266 - 45,46 €

7.- JUVÉ Y CAMPS,

Gran Reserva de la Familia, Brut Nature

2 Bot. caja de madera clásica

Ref. 267 - 32,64 €

3 Bot. caja de madera clásica

Ref. 268 - 48,97 €



EMBALAJES

Salvo las referencias en las que se indica: "en caja de madera", todos los vinos y surtidos son servidos en nuestras cajas o estuches de cartón, debidamente presentadas con Precinto de Garantía, y son suficientemente resistentes para cualquier envío nacional.

Para los envíos internacionales es obligatorio el embalaje de madera o el que nos suministra la empresa de transporte para tal efecto.

No obstante, si desea resaltar su presentación con embalajes especiales, puede elegir entre los siguientes modelos y poner su referencia junto al vino o surtido escogido. Las existencias son limitadas y no se venden sueltas.



Cajas de madera maciza con acabados de máxima calidad:

Para 1 bot.	Ref. 269	4,30 €
Para 2 bot.	Ref. 270	5,70 €
Para 3 bot.	Ref. 271	8,90 €
Para 4 bot.	Ref. 272	9,50 €
Para 6 bot.	Ref. 273	11,80 €



Cubo de fibra kraft con refuerzos metálicos:

Para 8 bot.	Ref. 274	12,00 €
Para 12 bot.	Ref. 275	15,00 €

NUESTRO SERVICIO

ENTREGAS GARANTIZADAS

- Los envíos son efectuados mediante NUESTROS PROPIOS MEDIOS y por AGENCIAS y COURIERS de probada eficacia y adaptados a nuestra operativa logística.
- Con el fin de garantizar la entrega se efectúa un riguroso seguimiento en cada uno de los envíos.
- Si así lo indica, el destinatario, recibirá un aviso por e-mail o correo postal comunicándole la próxima recepción de su obsequio.

DETALLES DE ACABADO

- A cada uno de los envíos si lo desea, podemos incluir en el interior del mismo su propia tarjeta personal o felicitación, indicándolo en su orden de pedido.
- Cada una de las cajas va acompañada de nuestro manual **"Breve introducción a la Cata"**.
- Todas nuestras cajas llevan nuestro **PRECINTO DE GARANTÍA**, con el fin de garantizar la inviolabilidad del contenido.



CUMPLIMENTACIÓN DEL PEDIDO

- Por favor, indíquenos en la Nota de Pedido el **nombre, la dirección, el código postal, teléfonos fijo y móvil, y el e-mail** si es posible, junto con la referencia escogida para cada uno de los destinatarios.
- Si el espacio destinado en la Nota de Pedido le es insuficiente, solicitenos más. No obstante, puede utilizar sus propios listados siguiendo un orden similar.
- **PARA LOS ENVÍOS A CANARIAS, ES INDISPENSABLE EL N° DEL D.N.I. DEL DESTINATARIO/A.**
- Si el nombre del remitente del obsequio ha de ser distinto del que figura en el pedido, por favor hágalo constar.
- Para que cualquiera de los regalos sea servido en embalaje especial, deberá indicar la referencia del embalaje junto a la del vino escogido.

PUUEDE ENVIAR SU PEDIDO:

POR CORREO: **A. PONTICIA, S.A.**
Industria 30-34
08912 BADALONA (BCN)

POR E-MAIL: **comercial@aponticia.es**
compras@aponticia.es
a.ponticia@aponticia.es

EXISTENCIAS:

- Nuestra oferta, salvo falta de existencias, no tiene limitación por cantidad.
- Los pedidos serán atendidos por riguroso orden de recepción.
- Nos reservamos el derecho de cambiar en los surtidos algún componente, por falta de existencias, siempre de igual o superior calidad y precio, y manteniendo la homogeneidad del mismo.
- En caso de discrepancia, prevalece la descripción del texto por encima de la fotografía.

OBSERVACIONES DE INTERÉS:

- **SI DESEA CONFECCIONAR SUS PROPIOS SURTIDOS**, no dude en consultarnos.
- Las entregas serán efectuadas, salvo orden en contra, **entre los días 1 y 24 de diciembre**.
- Por supuesto, **GARANTIZAMOS LAS ENTREGAS** antes de Navidad (salvo errores o insuficiencia de los datos del destinatario o repetidas ausencias del mismo en su domicilio). De no poder cumplir con nuestro compromiso, sería informado/a de ello en el mismo momento de recibir su encargo.
- En nuestros archivos quedan depositados los comprobantes finales de entrega (cuando la distribución ha sido efectuada por nuestros propios medios) o bien los comprobantes de recogida de la agencia. Si usted desea recibirlos, por favor indíquelo y le serán enviados en Enero. Solamente en los casos de anomalías podemos reclamar los comprobantes finales a la agencia o courier.

ESTAMOS A SU DISPOSICIÓN. LLÁMENOS O ENVÍENOS UN e.mail ANTE CUALQUIER DUDA O ACLARACIÓN
NOS GUSTARÁ ATENDERLE, NUESTRO TELÉFONO: 93 383 31 61

e-mail: a.ponticia@aponticia.es - www.aponticia.es



"Camioneta utilizada por Bodegas Aresti en las cosechas de la década de los años 50"

TRANSPORTE

Los precios señalados en este catálogo se entienden cuando el producto es recogido en nuestros almacenes, una vez formalizado el encargo y acordado el día de recogida. Cuando nos confíe el reparto domiciliario de sus obsequios debe saber que, además de nuestros propios medios, utilizamos agencias y couriers de probada solvencia y eficacia, utilizando embalajes adecuados y efectuando un seguimiento de cada uno de los envíos. En tal caso, en el momento de calcular su pedido, deberá añadir el siguiente coste adicional por caja:

Península	12,00€
Baleares y Portugal	14,00€
Canarias, Ceuta, Melilla y extranjero	Consultar

En caso de que la dirección de entrega que nos ha facilitado no sea correcta y haya que reexpedirlo a otra nueva, le facturaremos el importe que nos cobre la agencia por dicha reexpedición.

ÚLTIMOS DÍAS

Las entregas domiciliarias de pedidos recibidos a partir del 16/12, que deban tramitarse por mensajería urgente, tendrán un recargo de 3€/caja sobre los precios señalados.

ENTREGAS A UN MISMO DOMICILIO

Para la entrega de más de 5 cajas a un mismo domicilio, se aplicará un 50% de descuento sobre la tarifa de transporte. Si son más de 30 cajas, consultar precio.

CONDICIONES DE PAGO:

A los precios indicados en este catálogo deberá añadir el IVA correspondiente.

Por el importe total de su pedido, deberá efectuar una transferencia a nuestra cuenta y enviarnos el comprobante por correo electrónico.

Datos bancarios: **BANC DE SABADELL**, c/ Arbres, 21 - 08912 Badalona
IBAN: ES55 0081 0024 8500 0100 8502
BIC: BSABESBBXXX

CAIXABANK, c/ Francesc Layret, 50 - 08911 Badalona
IBAN: ES57 2100 6256 8702 0000 1359
BIC: CAIXESBBXXX

Solamente si ya es cliente de otros años podemos domiciliar el recibo correspondiente en su cuenta bancaria, que deberá indicar en la nota de pedido.

**LOS PRECIOS DE ESTE CATÁLOGO SON VÁLIDOS, SALVO FALTA DE EXISTENCIAS,
HASTA LA APARICIÓN DEL PRÓXIMO.
BENEFÍCIENSE DE NUESTRO SERVICIO DURANTE TODO EL AÑO.**

TABLA DE CALIFICACIÓN DE AÑADAS

Datos obtenidos a través de los principales **Consejos Reguladores**

ZONA	AÑO:	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Abona		MB	B	MB	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	B	
Alicante		B	MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	B	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	MB	B+	B	B+	MB
Bierzo		MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	E	E	MB	E	E	E	E	E	E	E	E
Binissalem		MB	E	MB	E	E	MB	E	E	MB	MB	PC	MB	B	MB	E	B	E	MB	MB	MB	MB	PC	PC
Calatayud		MB	MB	E	B	MB	MB	MB	E	E	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	PC	PC	
Cariñena		B	E	E	MB	E	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	E
Cava - Penedés		B	B	MB	E	E	E	MB	B	MB	MB	E	B	MB	E	E	MB	E	B	MB	MB	B	B	PC
Txakoli de Alava		NC	MB	MB	MB	B	B	B	MB	NC	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	E	E	B	MB
Txakoli de Getaria		MB	B	E	B	B	B	NC	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	E	MB	MB	B	B	B
Txakoli de Vizcaya		B	MB	MB	MB	B	MB	B	E	E	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	B	MB	PC
Cigales		E	E	MB	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	E	E	E	MB	E	E	E	E	NC	E	E	E
Conca de Barberá		MB	MB	MB	E	E	MB	B	B	MB	B	B	R	MB	MB	B	MB	E	MB	E	E	E	E	E
Costers de Segre, blanc		MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	MB
Costers del Segre, tinto		MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	MB
El Hierro		B	MB	MB	MB	MB	B	B	NC	NC	B	B	B	B	R	B	B	B	B	B	NC	B	PC	PC
Jumilla		MB	E	MB	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	MB	B	MB	E	E	E	MB	MB	MB	
La Mancha		MB	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	E	B	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	E
La Palma		E	MB	MB	E	MB	MB	B	MB	MB	E	MB	MB	MB	B	E	MB	B	B	NC	NC	NC	NC	NC
Lanzarote		MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	E	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Mentrida		MB	MB	B	B	MB	B	B	B	B	B	B	MB	MB	MB	B	MB	NC	NC	MB	MB	MB	MB	PC
Monterrei		E	MB	E	E	MB	MB	E	NC	B	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E
Montilla - Moriles		MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	B	MB	B	MB	B	MB	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
Montsant		MB	E	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	B	MB	B	MB	E	E	E	NC	MB	MB	NC	NC	NC	NC
Navarra		B	E	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	B	B	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	MB	B	B	B	PC
Penedés, blanco		MB	R	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	E	MB	MB	MB	NC	NC	MB	E	MB	MB	PC
Penedés, tinto		MB	R	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	NC	NC	MB	MB	MB	MB	PC
Pla i Llevant		MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	NC	NC	B	MB	B	MB	MB	B	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB
Priorat		MB	E	E	MB	MB	MB	E	E	B	NC	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	E	E	E	E	PC	PC
Rias Baixas		MB	E	E	E	E	B	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	E	MB	MB	MB	B	MB	MB	E	MB
Ribeira Sacra		NC	NC	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	NC	MB	NC	NC	NC	NC
Ribeiro		E	MB	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	NC	E	E	E	E	MB	MB	MB	MB	MB	E	E	E	MB
Ribera del Duero		MB	E	MB	B	MB	MB	E	E	E	MB	B	MB	E	MB	MB	MB	E	E	E	MB	MB	MB	PC
Rioja		B	E	E	MB	MB	MB	MB	E	E	MB	B	B	MB	MB	MB	B	E	MB	MB	MB	MB	B	E
Rueda		MB	MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	B	B	NC	MB	MB	E	MB	MB	E	MB	B+	MB	MB	MB
Somontano		MB	MB	E	E	E	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	E	MB	MB	E	E	PC
Tacoronte Acentejo		MB	B	MB	B	B	R	B	MB	B	MB	B	MB	B	MB	B	MB	B	MB	MB	B+	MB	MB	PC
Terra Alta		MB	MB	B	MB	MB	B	E	MB	B	B	B	MB	NC	NC	B	NC	B	MB	B	B	B	B	PC
Toro		E	E	E	MB	MB	E	E	E	E	MB	MB	MB	MB	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
Utiel - Requena		B	B	E	E	MB	B	MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	E	E
Valencia		MB	MB	E	E	MB	MB	MB	MB	E	MB	B	MB	MB	E	MB	B	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB
Valle de Orotava		B	R	MB	MB	MB	MB	B	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E	MB	E	E	E	E	MB
Vinos de Madrid		MB	MB	MB	MB	MB	B	MB	E	MB	B	B	E	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	MB	PC	MB
Ycoden - Daute Isora		B	MB	MB	MB	B	MB	E	B	MB	E	E	E	MB	NC	MB	MB	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
Yecla		MB	MB	B	B	B	MB	MB	MB	E	MB	MB	E	MB	NC	E	MB	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB

PC: Pendiente Calificar **NC:** No Califica **R:** Regular **B:** Buena **MB:** Muy Buena **E:** Excelente

Nota: Las Calificaciones son promedios únicamente válidos a título orientativo.

Los vinos evolucionan y envejecen de diferente forma por numerosos condicionantes, procedencia, variedad, tipo de vinificación, tipo de crianza, prestigio de la bodega, conservación, etc., etc.



*Tuviste que navegar para conocerte, vas y vienes y vuelves diferente,
de ahí tu bouquet misterioso que juega a esconderse.
Tuviste que navegar para descubrirete y así el mundo, admirase tu estirpe.*

Oda al Vinho do Porto

-Desde 1979-



A. PONT I CIA.

LOS BUENOS VINOS DE ESPAÑA

Industria, 30-34, 08912 Badalona (Barcelona)

Tel. 93 383 31 61 a.ponticia@aponticia.es

www.aponticia.es

Síguenos en:

