CATÁLOGO VINOVID 2026



VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO

Entre las suaves lomas de **Almonacid de la Sierra**, donde el viento perfuma de historia cada viña, late el corazón de Viñedos y Bodegas Pablo, una casa familiar cuya memoria se remonta a 1760. Generación tras generación, esta bodega ha custodiado un legado silencioso: el de unas cepas viejas que parecen susurrar el paso del tiempo en cada vendimia.

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



Tempranillo S/49.90

Vino equilibrado y expresivo, afinado durante **3 meses en barrica** de roble americano. En nariz despliega aromas de fruta roja madura con sutiles notas de vainilla y especias, mientras que en boca se muestra suave y redondo, con un final elegante y persistente.



Macabeo S/49.90

Vino **joven y fresco** que destaca por su carácter ligero y expresivo. En nariz ofrece delicados aromas de fruta blanca y notas florales, mientras que en boca resulta suave, equilibrado y refrescante, con un final limpio y agradable que invita a seguir degustándolo.

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



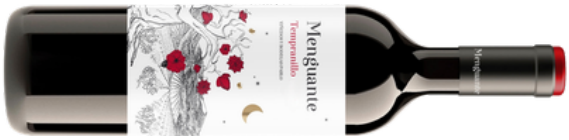
Garnacha Rosado S/55.90

Elaborado a partir de **Garnacha**, este vino se expresa con un carácter fresco y vibrante. En nariz combina delicadas notas de fruta roja con matices cítricos que evocan la cáscara de naranja, aportando frescura y complejidad. En boca es ligero y equilibrado, con una acidez viva que realza su perfil refrescante y un final limpio y elegante que invita a seguir disfrutándolo.



Garnacha S/55.90

Elaborado a partir de **Garnacha**, este vino joven destaca por la frescura y la intensidad que aporta la **maceración carbónica**. En nariz predominan las notas de fruta roja fresca y jugosa, mientras que en boca se muestra ligero, vibrante y equilibrado, con un final dinámico que invita a disfrutarlo en cada sorbo.



Menguante Tempranillo S/55.90

Elaborado a partir de **Tempranillo**, combina la frescura de un estilo joven con la sutileza de una cuidada crianza de **3 meses en barrica** francesa y americana. En nariz ofrece atractivas notas de fruta roja madura acompañadas de ligeros toques especiados y de vainilla.
En boca se muestra equilibrado y redondo, con una textura suave y un final elegante que resalta la armonía entre la fruta y la madera.

Aquí, en el alma de la **D.O.P. Cariñena**, la tierra no se trabaja, se escucha. **Garnacha, Cariñena y la casi olvidada Vidadillo** crecen con paciencia, arraigadas en suelos que han visto siglos de sol y esfuerzo. Son variedades autóctonas que, cuidadas con mimo, conservan intacto su carácter, ofreciendo vinos que no buscan gustar, sino emocionar.





Elevados entre los **550 y los 750 metros de altitud**, los viñedos dibujan un paisaje austero y bello, donde cada racimo madura lentamente bajo un equilibrio perfecto de luz y fresco. Es en esa altura donde nace la singularidad: **vinos elegantes, profundos y auténticos**, capaces de contar en cada copa una historia de origen, tradición y respeto por la tierra.

D.O. CARIÑENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



Garnacha Blanca Selección

S/85.90

Elaborado con **Garnacha Blanca** y criado **3 meses sobre lías**, presenta un brillante color pajizo. En nariz combina frutas blancas con sutiles notas de fruta tropical y flores blancas silvestres. En boca es sabroso, equilibrado y envolvente, con una fina acidez y un final persistente y elegante.



S/85.90

Garnacha Selección

Elaborado con **Garnacha** y criado durante **8 meses en barrica francesa**, este vino destaca por su elegancia y equilibrio. En nariz despliega una atractiva expresión de frutas rojas maduras, perfectamente integrada con las notas finas de la madera. En boca resulta armonioso y sedoso, con un paso refinado y un final persistente. Cabe destacar que la añada 2012 fue reconocida como uno de los 12 mejores vinos del mundo según la revista Forbes, reafirmando su carácter excepcional.



Menguante Vidadillo

S/85.90

Elaborado con **Vidadillo,** una variedad única y extremadamente minoritaria, con apenas unas 40 hectáreas plantadas en todo el mundo, procedente de Almonacid de la Sierra, este vino destaca por su singularidad. Tras **10 meses de crianza en barrica francesa**, ofrece en nariz intensas notas de frutos negros maduras, acompañadas de matices de leche tostada y una elegante complejidad aportada por la madera. En boca es estructurado, envolvente y armonioso, con un final persistente que subraya su carácter exclusivo.

D.O. CARIÑENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



GRAN VIU Selección

S/125,90

Elaborado a partir de **Garnacha, Tempranillo y Cariñena** procedentes de Almonacid de la Sierra, y **criado durante 12 meses en barrica de roble**, Gran Viu Selección se erige como uno de los vinos más emblemáticos de Viñedos y Bodegas Pablo. Nace de viñedos viejos algunos en torno a los 80 años trabajados con vendimia manual, buscando la máxima expresión del terruño y la concentración del fruto.

En copa presenta un atractivo color rojo picota con reflejos granates, mostrando intensidad y profundidad. En nariz destaca por su complejidad aromática, donde se combinan notas de frutos negros y rojos maduros con matices balsámicos, especiados y ligeros recuerdos de cacao, regaliz y tostados procedentes de la crianza en madera.

En boca se muestra potente, sabroso y estructurado, con una textura carnosa y taninos maduros bien integrados. Su equilibrio entre fruta, acidez y madera da lugar a un paso armonioso y elegante, culminando en un final largo y persistente que refuerza su carácter expresivo.

Se trata, en definitiva, de un vino concentrado y sofisticado, fiel reflejo del estilo de la bodega: vinos ricos en sensaciones aromáticas, de tacto aterciopelado, con cuerpo y gran equilibrio, concebidos para expresar con autenticidad la identidad de Almonacid de la Sierra.

Viñedos y Bodegas Pablo no es solo una bodega; es un testimonio vivo de **Aragón**, un lugar donde el pasado y el presente se entrelazan para dar forma a vinos con alma.



VIÑA
BUJANDA

Carlos y Pilar Martínez Bujanda decidieron regresar a las raíces familiares y recuperar el legado iniciado por su bisabuelo en Oyón en 1889, dando nueva vida a la histórica bodega Viña Bujanda. Este proyecto representa una vuelta al origen, pero con una mirada contemporánea, en la que tradición e innovación conviven de forma armónica.

La Familia Martínez Bujanda, con una sólida trayectoria vitivinícola, cuenta con 127 hectáreas de viñedo en la **DOCa Rioja**, cuidadosamente seleccionadas para reflejar la diversidad y riqueza de sus suelos. Desde 2009, Viña Bujanda elabora vinos que respetan la **identidad clásica de Rioja**, apostando al mismo tiempo por elaboraciones más actuales, donde la fruta, la elegancia y el equilibrio son los verdaderos protagonistas.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



Viura **S/55.90**

Vino blanco elaborado con **Viura y fermentado en acero inoxidable durante 15 días**, que destaca por su frescura y expresión varietal. Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas de frutas blancas con toques cítricos y florales, y una boca ligera, equilibrada y refrescante, con un final limpio y armonioso.



Tempranillo **S/59.90**

Vino tinto elaborado con **Tempranillo, fermentado en acero inoxidable y con 16 días de maceración**. Presenta un color rojo cereza con tonos violáceos, aromas de frutas rojas con notas florales y especiadas, y una boca fresca, equilibrada y jugosa, con taninos suaves y un perfil versátil y fácil de disfrutar.



La bodega **combina métodos tradicionales** como el mimo en el viñedo y la vendimia selectiva con las **técnicas enológicas más avanzadas**, buscando siempre la máxima expresión de cada parcela. El resultado son vinos auténticos, con carácter, que transmiten la esencia del terruño y la filosofía de una familia que ha sabido evolucionar sin perder sus raíces.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



		Magnum
Crianza	S/75.90	S/135.90

Vino elaborado con **Tempranillo**, con una crianza de **12 meses en barrica de roble americano**. Presenta un color rojo púrpura de intensidad media-alta, con reflejos azulados. En nariz destacan los aromas de frutos negros como mora y arándano acompañados de notas especiadas (clavo, canela), tabaco y sutiles matices balsámicos procedentes de la crianza.

En boca es amplio, fresco y sedoso, con buena estructura y taninos suaves bien integrados, culminando en un final largo, elegante y persistente que refleja el estilo clásico y equilibrado de los crianzas riojanos.



		Magnum
Reserva	S/89.90	S/165.90

Vino elaborado con **Tempranillo**, con una crianza de **24 meses en barrica de roble americano (70%) y francés (30%)**, lo que le aporta una gran complejidad y elegancia.

En nariz se muestra intenso y refinado, con notas de tabaco y madera bien integradas, acompañadas de recuerdos de mora, ciruelas en licor y endrinas, junto a un potente fondo retronasal con matices lácteos. En boca presenta un ataque firme y estructurado, desarrollando un gran volumen y un paso amplio y envolvente, culminando en un final largo, profundo y lleno de personalidad.

Finca Valpiedra

En el corazón de la **Rioja Alta**, entre paisajes de tradición y carácter, se alza **Finca Valpiedra**, una bodega que encarna la esencia del vino de terruño. Integrada en la **Familia Martínez Bujanda** desde 1999, su identidad se construye sobre el equilibrio entre legado y precisión contemporánea.

Sus **80 hectáreas de viñedo propio**, asentadas sobre singulares suelos de cantos rodados y caliza, dan lugar a vinos de marcada mineralidad, profundidad y elegancia. Este entorno privilegiado no solo define su estilo, sino que reafirma su compromiso con la autenticidad del origen.

Finca Valpiedra es, además, la única bodega de Rioja perteneciente a la prestigiosa asociación **Grandes Pagos de España**, un reconocimiento que subraya su dedicación absoluta a la excelencia y a la expresión más pura de su viñedo.

RIOJA
Denominación de Origen Calificada



Cantos de Valpiedra — S/105.90 — Magnum S/179.90

Un vino elaborado con Tempranillo, criado durante **12 meses en barricas de roble francés y americano**. De capa intensa con atractivos destellos violáceos, se muestra vivo y expresivo desde el primer momento. En nariz despliega una gran intensidad aromática, donde predominan los frutos negros maduros, las endrinas y sutiles notas minerales, elegantemente integradas con matices de vainilla, tabaco y especias procedentes de su crianza en barrica. En boca es amplio y envolvente, con una textura sedosa que se equilibra con una fresca acidez, destacando por su finura y armonía, y dejando un final largo con recuerdos minerales que reflejan su origen. Es un vino ideal para acompañar carnes blancas y platos de cerdo.



Finca Valpiedra — S/199.90 — Magnum S/369.90

Elaborado a partir de un elegante **ensamblaje de 93% Tempranillo, 5% Graciano y 2% Maturana Tinta**, y criado durante **24 meses en barricas de roble francés**. En copa se presenta con una intensa capa y un distinguido ribete cardenalicio, acompañado de una lágrima abundante que anticipa su estructura. En nariz destaca por su notable complejidad, donde se entrelazan notas minerales con aromas de frutos rojos y negros, enriquecidos por los sutiles matices de la madera. En boca es suave y voluminoso, con un equilibrio preciso y taninos finos que aportan elegancia, sostenidos por una agradable frescura. Su final es largo y persistente, con un postgusto especiado y frutal que refuerza su carácter. Es un vino ideal para acompañar quesos curados, carnes rojas y guisos.

Cosecheros y Criadores, fundada en 1951 en Oyón (Álava) por la Familia Martínez Bujanda, es una bodega que nace con una clara vocación internacional y una filosofía que aúna tradición y modernidad. Su propio nombre refleja la evolución histórica del vino en Rioja, integrando el saber de los productores tradicionales con la visión innovadora de la crianza moderna.
Aunque situada en Rioja, elabora sus vinos bajo las indicaciones Vinos de la Tierra de Castilla y Vinos de España, lo que le permite una gran libertad creativa. Sus modernas instalaciones, con cerca de 6.000 barricas de roble francés y americano, dan forma a vinos versátiles, actuales y accesibles, pensados para responder tanto a los gustos clásicos como a las nuevas tendencias del consumidor.

INFINITUS



Moscatel S/55.90

Elaborado a partir de la variedad **Moscatel de Alejandría**, este vino se obtiene mediante una cuidada **fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura durante 23 días, detenida de forma temprana para preservar su carácter aromático y su delicado dulzor natural**.
A la vista presenta un atractivo color amarillo limón, brillante y cristalino, con una ligera burbuja que aporta viveza. En nariz es intensamente aromático, destacando elegantes notas florales junto a frutas de hueso como melocotón y albaricoque. En boca es sedoso, fresco y dulce, con un equilibrio muy agradable y un postgusto largo marcado por recuerdos florales.
Versátil y gastronómico, resulta ideal para acompañar aperitivos, quesos, patés de ave y platos de cocina china, japonesa e hindú. Además, su perfil fresco y su moderado contenido alcohólico lo convierten en una **excelente opción para coctelería**, perfecto para elaborar combinados ligeros como un wine tonic o un refrescante blanco de verano.

CASA BRANCAIA

Desde hace más de cuatro décadas, la familia Widmer da vida a Brancaia, una de las bodegas más reconocidas de la Toscana, guiada por la idea de crear vinos capaces de transformar los momentos compartidos en experiencias memorables. Su historia comienza en 1981, cuando Bruno y Brigitte Widmer descubrieron la colina de Brancaia, en Castellina in Chianti, y quedaron cautivados por su paisaje y su potencial vitivinícola.



TRE

	Magnum
S/169.90	S/289.90

Este vino tinto IGT Toscana, elaborado con **70% Sangiovese, 15% Merlot y 15% Cabernet Sauvignon,** refleja la diversidad de los territorios de **Castellina, Radda in Chianti y la Maremma**, combinando complejidad y equilibrio. **Criado durante 12 meses en toneles de roble francés y depósitos de hormigón**, y afinado en botella, ofrece un perfil fresco y preciso, con aromas de cereza y frambuesa, notas florales y especiadas, y una boca jugosa de cuerpo medio, taninos suaves y textura sedosa, culminando en un final armonioso y persistente ideal para múltiples ocasiones y maridajes.



N2

	Magnum
S/209.90	S/365.95

Vino tinto elaborado con **Cabernet Sauvignon de la Maremma Toscana DOC**, **criado durante 12 meses en toneles de roble francés**, que expresa la intensidad y elegancia propias de este terroir mediterráneo. Presenta un profundo color rojo rubí y una nariz marcada por frutas negras como mora, arándano y grosella, con notas especiadas, cacao y vainilla. En boca es envolvente y equilibrado, con taninos suaves y una textura sedosa, dejando un final largo y persistente que lo convierte en una opción versátil para carnes rojas, asados, guisos y quesos curados.

A partir de ese primer enclave, el proyecto fue creciendo con la incorporación de viñedos en Radda in Chianti y, más tarde, en la Maremma, dando lugar a tres fincas que ofrecen una visión diversa y complementaria del territorio toscano. Hoy, bajo la dirección de Barbara Widmer, la bodega mantiene intacto su compromiso con la excelencia, combinando precisión técnica, sostenibilidad con viñedos certificados en ecológico y un profundo respeto por el entorno.



Magnum

Chianti Classico S/189.90 S/325.90

Es un vino elaborado con **100% Sangiovese** bajo la **denominación Chianti Classico DOCG**, que refleja la pureza y elegancia de esta variedad en las colinas de la Toscana. **Criado durante 12 meses**, principalmente en depósitos de acero inoxidable y en parte en hormigón, conserva la frescura y expresión del fruto, mostrando en nariz aromas de cereza y frutos rojos con delicadas notas florales y especiadas. En boca es equilibrado y fresco, con taninos finos y un final armonioso que expresa el estilo elegante y preciso característico de Brancaia.



Chianti Classico Riserva S/279.90

Es un elegante coupage de **80% Sangiovese y 20% Merlot** bajo la **denominación Chianti Classico DOCG**, que combina la frescura y tipicidad del Sangiovese con la suavidad y profundidad del Merlot. **Criado durante 16 meses con el Sangiovese en toneles y el Merlot en barricas**, muestra un perfil complejo y armonioso, con notas de frutos rojos y negros maduros, sutiles matices especiados y una madera bien integrada. En boca es amplio y equilibrado, con taninos finos, buena frescura y un final largo y elegante.





Ilatraia

S/405.90



Destacado vino tinto **IGT Toscana** elaborado con un elegante ensamblaje de **40% Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot y 20% Cabernet Franc**, procedente de la **Maremma toscana**. Su crianza se prolonga durante **18 meses en barricas de roble francés mitad nuevas y mitad usadas, seguida de 3 meses en depósitos de hormigón y al menos 12 meses adicionales en botella,** dando lugar a un vino de gran precisión, profundidad y capacidad de guarda.

Se trata de un vino de gran estructura que combina potencia y finura, destacando por su frescura, elegancia y perfecto equilibrio entre madurez y refinamiento. En nariz ofrece intensos aromas de frutas negras mora, arándano, cereza negra acompañados de notas de especias, cacao, tabaco y sutiles matices balsámicos. En boca es amplio, sedoso y envolvente, con taninos finos y pulidos que aportan una textura aterciopelada y un final largo, profundo y persistente. Un vino sofisticado que refleja con claridad la identidad del terroir mediterráneo y la excelencia del estilo Brancaia.



Il Blu

S/569.90

Es el vino emblemático de la bodega y uno de los grandes referentes de la Toscana, elaborado con un coupage dominado por **Merlot (80%), acompañado de Sangiovese y Cabernet Sauvignon**, procedente de **viñedos en Castellina y Radda in Chianti**. Criado durante **18 meses en barricas de roble francés ,dos tercios nuevas, seguido de 3 meses en hormigón y al menos 12 meses en botella**, alcanza una notable complejidad y capacidad de guarda, consolidándose como un auténtico icono del estilo moderno toscano.

De cuerpo completo, destaca por su elegancia, profundidad y equilibrio, con aromas de frutas negras maduras, grosella, violetas y cacao, acompañados de sutiles notas especiadas y de madera perfectamente integradas. En boca es intenso, sedoso y refinado, con taninos ultra finos y una textura cremosa que conduce a un final largo, armonioso y persistente, reflejando la combinación de potencia y finura que define el estilo inconfundible de Brancaia.

EMINA

Bodegas Emina, perteneciente a **Bodegas Familiares Matarromera**, representa la perfecta fusión entre t**radición vitivinícola e innovación tecnológica**. Nacida en el corazón de la **Ribera del Duero** y con presencia en denominaciones de origen como **Rueda** y **Rías Baixas**, su proyecto se ha consolidado como un referente en la elaboración de vinos modernos, accesibles y de alta calidad.

Su portafolio abarca desde tintos estructurados y elegantes, elaborados principalmente con **Tempranillo**, hasta blancos frescos, aromáticos y vibrantes con especial protagonismo de la **Verdejo** e incluso propuestas atlánticas de gran expresividad. Todos ellos comparten un estilo contemporáneo, marcado por la fruta, el equilibrio y una clara vocación gastronómica.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Verdejo S/75.90

Es un vino blanco joven elaborado con uva **Verdejo** en la **D.O. Rueda**, fermentado en acero inoxidable para preservar su frescura y perfil aromático, y **criado sobre lías** para aportar mayor volumen y complejidad. En nariz destaca por sus notas cítricas, fruta blanca y matices herbáceos, mientras que en boca ofrece una acidez vibrante, equilibrio y un final ligeramente estructurado. Es un vino fresco, moderno y versátil.



Verdejo Fermentado en Barrica S/175.90

Es un vino blanco elaborado con uva **Verdejo** en la **D.O. Rueda**, que combina frescura varietal con mayor complejidad. Tras la fermentación, permanece durante **7 meses en barricas de roble francés**, lo que le aporta estructura, elegancia y sutiles notas tostadas. En nariz ofrece un perfil más amplio, con fruta madura, toques cítricos y matices de vainilla y especias, mientras que en boca es equilibrado, cremoso y con una acidez bien integrada. Es un vino sofisticado y gastronómico, ideal para acompañar platos de mayor intensidad o elaboraciones con algo de grasa.

Rías Baixas

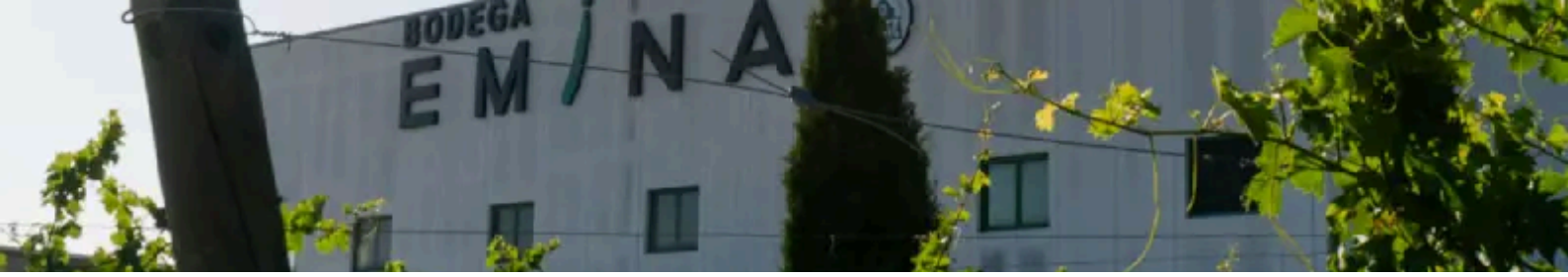


Albariño S/119.90

Es un vino blanco elaborado uva **Albariño** en la **D.O. Rías Baixas**, que expresa con fidelidad el carácter atlántico de Galicia. Se vinifica mediante una fermentación lenta a bajas temperaturas, seguida de una **crianza sobre lías de 4 meses**, lo que le aporta equilibrio, frescura y una ligera sensación de volumen en boca. Procedente de uvas seleccionadas del **Condado do Tea y Val do Salnés**, presenta un perfil aromático con notas cítricas, florales y ligeros matices frutales, manteniendo una acidez viva y refrescante. De color amarillo pajizo con reflejos dorados, es un vino ligero, elegante y muy versátil.

Emina destaca además por su firme compromiso con la sostenibilidad y la I+D+i, siendo pionera en el desarrollo de bodegas ecoeficientes, el uso de energías renovables y la viticultura de precisión, integrando tecnología y respeto por el entorno en cada parte del proceso.
El resultado es una colección de vinos auténticos, versátiles y con personalidad, pensados para consumidores que valoran la calidad, la innovación y el origen, ofreciendo una experiencia genuina en cada copa.







Pasión

Magnum

S/95.90 **S/169.90**

Es un vino tinto elaborado al 100% con uva **Tempranillo** en la **D.O. Ribera del Duero**, con un estilo moderno y expresivo. Tras su vinificación, pasa alrededor de **6 meses en barricas nuevas de roble americano**, lo que le aporta estructura y sutiles notas tostadas y especiadas. En nariz destacan intensos aromas de frutas rojas y negras como cereza, mora y grosella, acompañados de matices de café, cacao y regaliz derivados de la madera. En boca es equilibrado, con buena estructura, taninos sedosos y un final largo y agradable, resultando un vino frutal, elegante y fácil de disfrutar en cualquier ocasión.



Crianza

Magnum

S/165.90 **S/305.90**

Es un vino tinto elaborado con uva **Tempranillo** en la **D.O. Ribera del Duero**, que combina tradición y modernidad en un estilo elegante y equilibrado. Su proceso incluye **12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano**, seguidos de **12 meses de afinado en botella**, logrando un vino complejo y armonioso. En nariz presenta intensos aromas de frutas rojas y negras maduras acompañados de notas especiadas, cacao, vainilla y tostados provenientes de la madera. En boca es estructurado, redondo y con taninos suaves, ofreciendo un final largo y persistente. Es un vino expresivo y gastronómico, ideal para carnes rojas, asados y quesos curados.



Emoción

S/225.90

Es un vino tinto de autor elaborado con uva **Tempranillo** en la **D.O. Ribera del Duero**, que destaca por su estilo elegante y complejo. Permanece **entre 14 y 16 meses en barricas de roble francés**, lo que le aporta profundidad, equilibrio y gran capacidad de guarda. En copa presenta un color cardenal intenso con tonos rubí, y en nariz ofrece una combinación de fruta roja madura, notas especiadas, matices de cacao, maderas nobles y un sutil carácter mineral que recuerda a la tiza. En boca es untuoso, estructurado y de tanino firme pero pulido, con un final largo y persistente, posicionándose como un vino sofisticado y altamente gastronómico.

RENTO

Rento, elaborado por **Bodegas Familiares Matarromera**, es la **máxima expresión de exclusividad del grupo y el vino más personal de Carlos Moro**. Nacido en la histórica Bodega Renacimiento, una casa noble del siglo XVI en la **Ribera del Duero**, combina tradición, historia y visión contemporánea para dar origen a un vino de autor único.

Procedente de viñedos singulares de baja producción en pagos como Zurita, se elabora de forma artesanal con una meticulosa selección de uva Tempranillo y una producción limitada a alrededor de 15.000 botellas por añada. Su crianza en barricas de roble francés aporta profundidad, elegancia y una complejidad aromática que integra fruta madura, especias y notas tostadas, con una textura sedosa y un final largo y persistente.

Rento es carácter, sofisticación y autenticidad en estado puro: un vino icónico pensado para quienes buscan la interpretación más ambiciosa y exclusiva del lujo enológico.



Rento S/405.90

Es un vino de autor elaborado al **100% con uva Tempranillo en la D.O. Ribera del Duero**, concebido como la expresión más exclusiva y personal de Carlos Moro dentro del grupo Matarromera. Procedente de viñedos seleccionados de baja producción en la histórica **Bodega Renacimiento**, su elaboración combina técnicas artesanales y una meticulosa selección de la uva, con una producción limitada que refuerza su carácter singular y de alta gama.

Su crianza de **18 meses en barricas de roble, principalmente francés**, junto con un **prolongado afinamiento en botella**, le confiere una notable complejidad y equilibrio. En copa presenta un intenso color rojo picota de capa alta y una nariz refinada, donde se combinan aromas de fruta negra madura con elegantes notas de maderas nobles, especias, cacao y un delicado fondo mineral.

En boca se muestra potente y estructurado, con taninos sedosos y una textura envolvente, logrando un equilibrio preciso entre fuerza y elegancia. Su final es largo y persistente, dejando una huella profunda que confirma su condición de gran vino, destinado a quienes buscan sofisticación, carácter y autenticidad en su máxima expresión.

Bodega Sanclodio está situada en el corazón del Valle del Avia, cuna histórica de la **D.O. Ribeiro**. Refundada en 2002 por José Luis Cuerda, la bodega nace con el propósito de recuperar la esencia de los grandes blancos gallegos mediante la revalorización de las variedades autóctonas y el respeto por la tradición vitivinícola de la región. Actualmente, continúa desarrollando este legado bajo la propiedad de Carlos Moro.

Sus viñedos, asentados sobre suelos graníticos y cultivados en los tradicionales bancales del Valle del Avia, dan origen a vinos que reflejan fielmente el carácter del Ribeiro. La combinación de variedades como Treixadura, Godello, Loureira y Albariño, junto con una viticultura de bajos rendimientos y una elaboración cuidada, permite obtener vinos frescos, elegantes y de gran complejidad aromática.

Los vinos de Sanclodio destacan por su autenticidad, equilibrio y marcada personalidad atlántica, convirtiéndose en una referencia para quienes buscan descubrir la expresión más pura del Ribeiro. Tradición, territorio e innovación se unen en cada botella para ofrecer una experiencia única y profundamente ligada a su origen.

Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sanclodio S/125.90

Es la máxima expresión del histórico Valle del Avia, en el corazón de la **D.O. Ribeiro.** Elaborado exclusivamente con variedades autóctonas gallegas, este vino nace de viñedos propios cultivados en bancales tradicionales sobre suelos graníticos, donde la influencia conjunta del clima atlántico y mediterráneo aporta frescura, elegancia y una marcada personalidad.

Con predominio de la variedad **Treixadura, acompañada por Godello, Albariño y Loureira**, Sanclodio destaca por su notable complejidad aromática. En nariz ofrece intensas notas de fruta blanca, cítricos y flores, acompañadas de delicados matices minerales. En boca se muestra fresco, equilibrado y persistente, combinando una gran expresividad con una textura sedosa y una excelente capacidad de evolución en botella.

Elegante, gastronómico y fiel a su origen, Sanclodio representa la recuperación de la esencia más auténtica del Ribeiro. Un vino que refleja la tradición vitivinícola de Galicia y el compromiso de la bodega con la calidad, ofreciendo una experiencia única para quienes buscan blancos con identidad, carácter y gran versatilidad en la mesa.



PACO & LOLA
ADEGA E VIÑEDOS

Paco & Lola es hoy una de las **bodegas más dinámicas e influyentes de la D.O. Rías Baixas,** ubicada en el corazón del **Val do Salnés**. Nacida en 2005 como iniciativa de un grupo de viticultores que decidieron profesionalizar su trabajo, la cooperativa, **la más grande de la denominación, con más de 400 socios** ha logrado proyectar el carácter del Albariño gallego a nivel internacional sin perder sus raíces atlánticas.

Su identidad combina tradición vitícola con una visión contemporánea que apuesta por el diseño, la innovación y la sostenibilidad. Con viñedos repartidos en cientos de pequeñas parcelas típicas del paisaje gallego, la bodega trabaja bajo estrictos controles de calidad y con tecnología de vanguardia, buscando siempre la máxima expresión de la uva y un perfil fresco, mineral y preciso en sus vinos.

Rías Baixas



Ophalum Albariño S/89.90

Es un vino blanco elaborado al **100% con uva Albariño** en la **D.O. Rías Baixas**, concretamente en el **Valle del Salnés**, cuna de los blancos atlánticos más expresivos de Galicia. Su vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable con **fermentación a temperatura controlada durante 21 días**, técnica que permite preservar toda la frescura, pureza aromática y carácter varietal de la uva.

En copa presenta un atractivo color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz destaca por su alta intensidad aromática, con notas de fruta blanca, cítricos y delicados matices florales que refuerzan su elegancia. En boca es fresco, vibrante y equilibrado, con una acidez viva y un marcado carácter mineral que desemboca en un final persistente.

Reflejo fiel del estilo atlántico, Ophalum es un vino versátil, sofisticado y fácil de disfrutar, ideal para acompañar pescados, mariscos y cocina asiática, ofreciendo una experiencia refrescante y auténtica en cada copa.

MÉTODOS DE PAGO

VinoVid

plin

S/ yape

BBVA

NUMERO DE CUENTA: **0011 - 0023 - 0200140813**

CCI: **011 - 023 - 000200140813 - 93**

+51 960 945 239

Solicita tu link de pago

Condiciones de envío

- Envío GRATIS en compras desde S/ 200 dentro de Lima Metropolitana.
- En pedidos menores a S/ 200, el costo de envío es de S/ 15.
- Para envíos a otros destinos, escríbenos y coordinamos la mejor opción para ti.