



SUNWINES®
VINOS DE EXPRESIÓN



COMPañÍA

Conócenos un poco más

SUN WINES es una empresa dedicada a la distribución de vinos de alta calidad, con una amplia selección de vinos españoles y de varias denominaciones de origen. Nuestra pasión por el mundo del vino se refleja en la cuidadosa selección de cada botella que ofrecemos a nuestros clientes.

Nos enorgullece contar con una amplia red de bodegas que nos permiten ofrecer una gran variedad de vinos de calidad y a precios competitivos. Además, nuestro equipo de profesionales altamente capacitados está siempre dispuesto a brindar una atención personalizada y un servicio excepcional.

Nos esforzamos por hacer que la compra de vinos sea una experiencia agradable y satisfactoria para nuestros clientes, ofreciendo una amplia gama de opciones y brindando asesoramiento y recomendaciones personalizadas para cada negocio.

Si está buscando una empresa sólida, fiable y un producto de confianza y con una amplia selección de vinos de calidad, no dude en contactarnos. Estamos seguros de que encontrará en nosotros el socio ideal para satisfacer sus necesidades en el mundo del vino.



SEÑORÍO DE
BEADE



SEÑORÍO DE BEADE



Tradición Galega

Señorío de Beade es una bodega familiar fundada por la familia González-Vázquez en 1987, situada en el municipio de Beade, Ourense, dentro de la D.O Ribeiro. Desde entonces se han hecho notables inversiones que han dotado a la bodega de la tecnología más avanzada para la elaboración de unos vinos blancos y tintos que, ante todo, respetan la tradición y las variedades de uva.

Cuenta actualmente con 7 Ha de viñedo de la propiedad y controla otras 20 Ha de particulares de la zona. Las condiciones de suelo y clima en el valle del río Avia son óptimas para el cultivo de variedades autóctonas como Treixadura, Albariño y Loureira, entre las blancas y Mencía, Sousón y Caíño, entre las tintas.

El empleo de estas variedades junto con el buen hacer en la bodega permite la elaboración de vinos con personalidad propia, caracterizados por su elegancia, frescor y aroma varietal.

Esto se ha reflejado en la obtención, a lo largo de los años, de numerosos reconocimientos de prestigio nacional e internacional.



BEADE PRIMACIA

D.O. Ribeiro

Varietales : Treixadura 98 %, Albariño y Loureira 2 %.

El mosto yema obtenido por escurrido en la prensa, es sometido a un ligero desfangado estático, y posteriormente se fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, para mantener sus delicados aromas varietales.

En fase visual presenta color amarillo pajizo, brillante, con reflejos verdosos.

Aroma potente, fino, elegante y complejo, rico en matices de marcada procedencia varietal, notas florales y afrutadas.

En boca es intenso y equilibrado, con estructura, muy varietal, sabroso, largo y elegante, con un post-gusto fresco y frutal



BEADE 25 AUTOR

TIPO: Blanco joven

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeiro

VARIEDAD: 100% Loureira

GRADO ALCOHÓLICO: 11.5 % (v/v)

Elaboración: Vendimia manual en el momento optimo de maduración. El mosto yema, tras un ligero desfangado estático, se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura, para mantener los delicados aromas varietales de la Loureira.

Cata: Vino amarillo con reflejos verdosos, brillante, que proyecta las características singulares de la variedad Loureira. Se descubre como un vino muy aromático con marcados recuerdos florales, rosas blancas, piel de cítricos y predominio de notas a hierbas aromáticas, en las que destaca la presencia del aroma a laurel. En boca es fresco, vivo, equilibrado en cuerpo y acidez con un postgusto complejo, elegante y muy persistente



BEADE ORIXE BLANCO

Denominación de Origen: Ribeira

Variedades de uva: Treixadura, Albariño y Godello

Tipo de vino: Blanco barrica

Elaboración: Vino elaborado a partir de racimos seleccionados de las castes gallegas, treixadura, albariño y godello; de parcelas con cepas viejas sobre tierras de granito. Elaborado con mínima intervención tecnológica y humana, criado durante meses sobre sus finas lías y con un ligero paso por barrica de roble. Hace honor a nuestros antepasados y al lugar donde nacen nuestros vinos singulares, Beade.

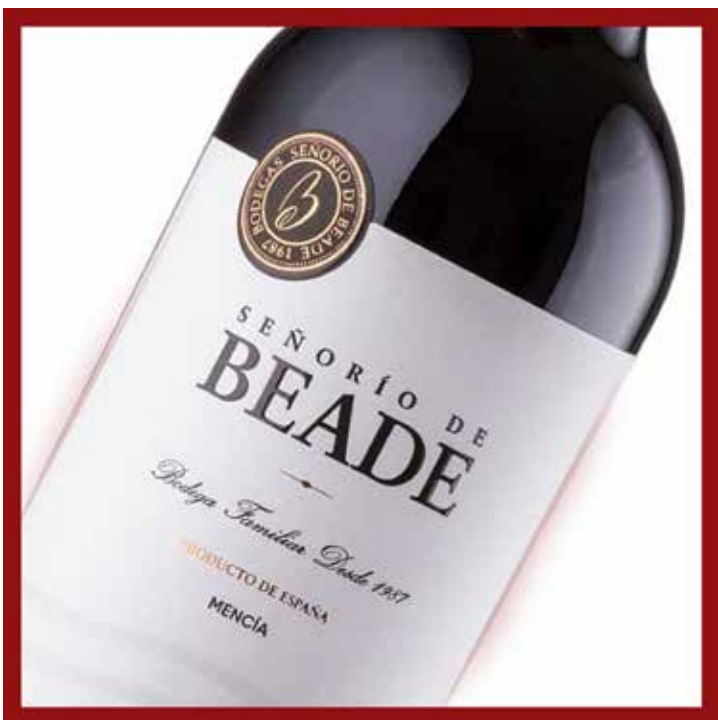
Graduación alcohólica: 13%vol.

Fase Visual: Tiene un color amarillo dorado.

Fase Olfativa: Aromas muy marcados con notas lácticas, especiadas, piel de cítricos y notas florales de rosa y azahar.

Fase Gustativa: En boca es frutal largo finalizando con un suave toque amargo. Aportando personalidad y elegancia.

Maridaje: Marida a la perfección con platos de pescado y marisco elaborados con arroces. También combina a la perfección con platos de ave, pasta y verduras a la plancha.



BEADE MENCIA TINTO

Elaboración: La uva destinada a la elaboración del Señorío de Beade tinto procede de los viñedos de la propiedad, lo que permite un riguroso control durante todo el ciclo vegetativo de la planta. Tras una vendimia manual y seleccionada, se encubran las distintas variedades en un mismo depósito donde fermentan a temperatura controlada de 24°C.

Cata: En fase visual presenta un intenso color rojo picota vivo con ribete violáceo. Aromas de buena intensidad con matices especiados y marcado carácter frutal, frambuesa madura y moras. Equilibrado en boca, vivo pero redondo y con buen paso, frutal y persistente.

Maridaje: Señorío de Beade Tinto, constituye una buena opción para acompañar carnes rojas y asados. Por su carácter afrutado y fresco combina especialmente con carne braseada y con aquellos platos que hayan sido aliñados con hierbas aromáticas. Otra opción son los quesos gallegos, que por su carácter graso y cremoso deben de acompañarse de un vino joven y de marchado carácter afrutado, con predominio de notas y frutos rojos, características todas ellas del Señorío de Beade Tinto.



BEADE ORIXE TINTO

Vino de micro parcelas con cepas viejas de mencia, caiño, y sousón. Elaborado con mínima intervención tecnológica y humana, criado en barricas de roble durante más de 14 meses para dotarle de un cuerpo y estructura sublimes. Etiqueta de corcho natural irresistible a la vista con una estética fuera de serie.



PIEDRAS DE SAN PEDRO



CORAZÓN DE RIBERA DEL DUERO

Piedras de San Pedro es una bodega con un origen familiar, heredera de toda la sabiduría de nuestros padres y nuestros abuelos a la hora de elaborar grandes vinos. Esa idea es la que nos sigue marcando, aún hoy, el trabajo de cada día. Queremos que cada uno de nuestros vinos destape de manera vívida la tradición viticultora de esta tierra y la esencia absoluta de la Ribera del Duero.

La uva TEMPRANILLO, uva por excelencia de la Ribera del Duero. Única por diferente, por especial, porque aquí adopta características sublimes para la elaboración de vinos tintos de alta expresión. Todos nuestros vinos tintos son monovarietales, 100% Tempranillo, provenientes de majuelos seleccionados. Suelos calizos, pedregosos, ubicados en algunas de las mejores parcelas de la Ribera del Duero, componiendo un terroir inigualable para la producción de esta variedad de uva.

La uva Verdejo es una uva blanca, quizá una de las más expresivas, propia y autóctona del viñedo en torno al Duero. Fruta extraordinariamente fresca y aromática, se ha convertido en la reina de los blancos nacionales. De estas uvas obtenemos vinos aromáticos, intensos y afrutados, herbáceos, diferentes en el mundo de los blancos. Esa personalidad nos cautivó y por eso la incorporamos para trabajar con ella en un vino auténticamente excepcional.



LOCULTO 9 MESES ROBLE SELECCIÓN

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.

ELABORACIÓN

100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente y seleccionando los pagos y sus uvas. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente en barricas de roble francés 9 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota con reflejos violáceos con gran intensidad cromática. Potente en nariz, varietal. Arándano y mora, toffe, caramelo y pan grillé. Textura amable en boca con taninos voluptuosos. Perfecto equilibrio entre fruta madura y madera especiada con un final tostado que le imprime propia personalidad.



PREMIADO



LOCULTO CRIANZA

FICHA TÉCNICA

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

ELABORACIÓN

Vino elaborado con uvas 100% Tinto Fino. Vendimia manual con selección por parcelas de procedencia. Elaboración en pequeños depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo cereza muy cubierto. Limpio y brillante.

Expresivo en nariz, complejo e intenso. Notas de sotobosque y fruta madura y evoluciona a notas especiadas. Sedoso en boca, equilibrado y con un gran volumen. Tanino amable y largo.

Notas tostadas sutiles, especiados



PREMIADO



PIEDRAS DE SAN PEDRO

Denominación de Origen Ribera del Duero

Localidad: Pesquera de Duero. Valladolid.

Variedad: 100 % Tempranillo. Vendimia manual.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés

ELABORACIÓN

100% tempranillo de viñedo relativamente joven, vendimiado manualmente y seleccionando los pagos y sus uvas. Antes de llegar a la copa ha fermentado en depósitos de acero y posteriormente en barricas de roble francés 9 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota con reflejos violáceos con gran intensidad cromática. Potente en nariz, varietal. Arándano y mora, toffe, caramelo y pan grillé. Textura amable en boca con taninos voluptuosos. Perfecto equilibrio entre fruta madura y madera especiada con un final tostado que le imprime propia personalidad.



PREMIADO



BODEGAS LANDALUCE



PASIÓN POR LA VIÑA

El secreto se encuentra en la materia prima de la que nos nutrimos, contamos con 25 hectáreas, de las cuales 15 son propias y el resto se trabajan con contratos de alquiler cultivadas por la propia bodega.

Viñedos viejos con formación en vaso formado por tres brazos irregulares que salen desde el suelo y pueden alcanzar hasta 1 m. de altura, cuando un brazo se rompe por su edad o por su inestabilidad se sustituye por un nuevo brote desde la base. Permite que los racimos estén aireados, sin tocarse unos con otros.

Viñedos viejos porque consideramos que el equilibrio de producción que se consigue en ellos es insuperable, porque la profundidad de sus raíces y el volumen de suelo explorado aminora la influencia de la sequía y de las lluvias excesivas y porque son capaces de aportar mayor complejidad a las uvas.

Produce vinos afrutados en su juventud, suaves y aterciopelados, de un particular color rojo rubí intenso, que alcanzarán su máxima expresión una vez sometidos a una cuidadosa crianza en roble.



LANDALUCE

Vino de maceración carbónica

Tipo de vino: maceración carbónica

Añada: 2021

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Viura.

Viñedos: en Laguardia.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14% vol.

Tinto de concepción muy actual que sorprende por su expresión aromática, recuerdo floral con toque de fruta y grato recuerdo cremoso y goloso. Fiel reflejo de los viñedos de los cuales procede.

Recomendamos consumir este vino a una temperatura de entre 12 y 14°C, con aperitivos, embutidos, pastas ligeras y carnes a la parrilla.



FINCAS DE LANDALUCE (CRIANZA)

Tipo de vino: Crianza

Añada: 2019

Variedades: 100% Tempranillo.

Crianza: 12 meses en roble francés.

Viñedos: en Laguardia, entre 20 y 40 años de antigüedad. En las fincas de San Cristobal, La Media Legua, Prado de las Albas y La Laguna.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14,5% vol.

Ofrece el perfil elegante de un vino de nueva generación, con los matices frutales en primer plano, bien armonizados con las notas tostadas que aporta el roble y un ligero toque balsámico. El paso por boca es amable, redondo y equilibrado, invita a repetir el trago.

Con capacidad de conservarse en bodega durante cinco o seis años, que se disfruta a temperatura ambiente (16º) y acompaña platos de ternera estofada, aves de corral, cocidos, legumbres, quesos y paté.



FINCAS DE LANDALUCE (RESERVA)

Tipo de vino: Reserva

Añada: 2018

Variedades: 100% Tempranillo.

Crianza: 12 meses en roble francés.

Viñedos: Situados en Laguardia en pagos de más de 60 años, como La Gloria, Carravalseca, Puente Vitoria y San Gregorio.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14,5% vol.

Tinto maduro y distinguido, que ofrece una expresión compleja y muy característica de la zona y la variedad Tempranillo.

De aromas complejos a frutos maduros, con notas especiadas sobre un fondo ligeramente tostado, es untuoso y aterciopelado, con buena acidez y taninos nobles. Es un tinto que puede decantarse y airearse antes del consumo a unos 16°C, acompañando carnes asadas a la parrilla.

Tiene un potencial de guarda estimable entre ocho y diez años.



FINCAS DE LANDALUCE (GRACIANO)

Viñedos: en Laguardia, con 20 años: Verdecillo, El Prao y Carravalseca.

Añada: 2019

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 100% Graciano.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Tinto elegante y fiel al terruño, dejando que la variedad se exprese. Con potencia y persistencia, lo que le convierte en un versátil aliado a la hora de armonías gastronómicas.

Recomendamos una aireación de media hora previa al consumo y con una temperatura de servicio de 15°C, acompañando a pastas, legumbres, embutidos, fiambres y cualquier carne a la plancha.



ELLE DE LANDALUCE (Blanco)

Tipo de vino: Blanco

Añada: 2022

Variedades: 60% Viura y 40% Malvasía.

Crianza: 2 meses en roble francés.

Viñedos: Prado de las Albas y Valcavada. Situados en Laguardia ,
de mas de 60 años.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14% vol.

De limitada producción, sorprende por su finura, sutileza, equilibrio y explosión de fruta de hueso. Es un vino con personalidad y carácter diferencial. Conviene degustarlo no excesivamente frio, a unos 8°C, para que exprese toda su complejidad aromática, acompañando a guisos de pescado y quesos frescos.



ELLE DE LANDALUCE (Vino tinto con crianza)

Tipo de vino: Tinto con Crianza

Añada: 2019

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Crianza: 12 meses en roble francés.

Viñedos: Situados en Laguardia en pagos de mas de 60 años, como La Gloria, Carravalseca, Puente Vitoria y San Gregorio.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14,5% vol.

La intensidad aromática y el frescor del Graciano se asocian a la elegancia de un Tempranillo de cepas de 60 años. La crianza en barricas de roble francés confiere a este vino un buen potencial de guarda.

Se distingue por su combinación frutal y especiada, fragante y potente. Destaca además por su entrada y paso por boca, sutileza y agradable golosidad.

Acompaña carnes estofadas y a la brasa, a una temperatura de consumo en torno a los 16°C.



CAPRICHIO DE LANDALUCE

Tipo de vino: Tinto con Crianza

Variedades: 100% Tempranillo.

Crianza: 18 meses en roble francés nuevo.

Viñedos: En Laguardia de más de 80 años. En nuestros pagos Fuente del Espino, Valcavada y Prado de las Albas.

Tipo de suelo: Arcillo – calcáreo.

Grado: 14,5% vol.

Tempranillo de viñedos viejos de 80 años de edad, experimenta una excelente evolución en la botella (hasta doce años). Fiel a su estilo complejo, delicado y elegante, concentrado junto a una excepcional madurez arropada por una buena acidez que le aporta frescura y viveza.

Agradece una decantación previa al consumo (una hora) y llega a la copa a temperatura ambiente (16º) y un maridaje adecuado: guisos de carnes con setas. Atesora un considerable potencial de guarda en buenas condiciones de conservación



BODEGAS LARA



UN POCO DE HISTORIA

Vinos Lara es una pequeña bodega familiar con D.O Monterrei que mima sus materias primas. En la actualidad, elabora los vinos:

Instalaciones:

Vinos Lara ofrece equilibrio, elegancia y carácter desde una pequeña bodega familiar.

Viñedos:

La bodega mima sus materias primas. Esto es, precisamente, lo que le ha permitido conseguir añadas pletóricas en fruta, vinos complejos, aromáticos, tánicamente estructurados y con una puesta en escena excelente.

Vinos Lara emplea las variedades godello y treixadura en la elaboración de blancos, y mencia y tempranillo en los tintos.



LARA GODELLO

Lara Godello es un vino joven amparado por la Denominación de Origen Monterrei. Se elabora mediante la maceración en frío a partir de la variedad Godello.

Denominación de Origen: Monterrei

Notas de Cata:

Vista: Color amarillo pajizo con toques ligeramente verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Complejas notas florales y frutales en donde predominan aromas primarios cítricos de limón, manzana, frutas tropicales y flores blancas.

Boca: Buena estructura y ligera textura grasa, goloso, fresco y afrutado. Retronasal afrutado y de gran persistencia.



LARA DA SILVA GODELLO

Vino Godello D.O. Monterrei Lara da Silva es un vino elaborado por Vinos Lara, pequeña bodega familiar que ofrece blancos y tintos con equilibrio, elegancia y carácter dentro de la D.O. Monterrei que se encuentra situada al sur de la provincia de Ourense. Trabaja las variedades de uva: Godello, Treixadura, Mencía y Araúxa.

Notas de cata de este Vino Godello D.O. Monterrei Lara da Silva:

Vino Godello Lara da Silva con color amarillo pajizo, con toques ligeramente verdosos, limpio y brillante.

Complejas notas florales y frutales en donde predominan aromas primarios, cítricos de limón, manzana y frutas tropicales y flores blancas.

Buena estructura y ligeramente graso, goloso y fresco.

Retronasal afrutado y de gran persistencia.



LARA DA SILVA MENCÍA

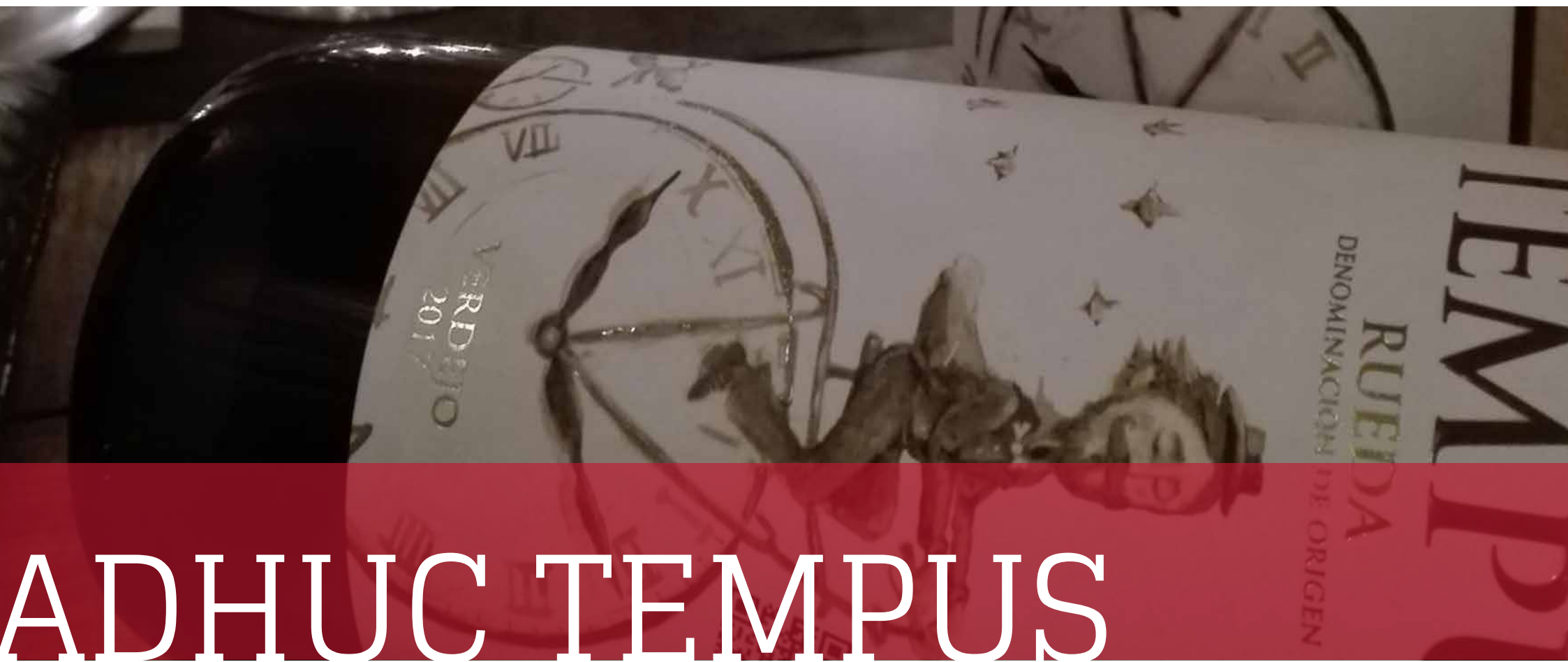
Lara Da Silva Mencía 2022 de BODEGAS LARA DA SILVA, procedente de D.O. MONTERREI.

Aroma de frutas rojas maduras, notas florales y mineralidad, sabor suave, estructurado y fresco, con acidez equilibrada y taninos sedosos. Ideal para acompañar carnes asadas, platos de caza, quesos curados y guisos.

El Lara Tinto Mencía es un vino tinto distintivo, elaborado con la variedad de uva Mencía, característica de las regiones del noroeste de España, especialmente en la Denominación de Origen Bierzo. Este vino se destaca por su elegancia, frescura y complejidad, ofreciendo una experiencia sensorial rica y envolvente.



ADHUC
TEMPUS





ORIGEN Y FILOSOFÍA

En la búsqueda de la plena satisfacción del consumidor creamos la marca ADHUC TEMPUS con el único propósito de lanzar al mercado, una selección de vinos de alta calidad pensando siempre en un público cada vez más preparado y por tanto más exigente.

El apoyo incondicional y el buen hacer de nuestros socios bodegueros, la magia del equipo técnico que nos acompaña y sus métodos tradicionales, junto con el respeto que los recolectores demuestran por nuestras cepas y sus bondades, dan como resultado una auténtica experiencia sensorial.

Alejandro Magno después de multiplicar sus imperios y atesorar riquezas de incalculable valor, al final de sus días reconocía que su joya más deseada, su valor máspreciado era el TEMPUS, “si aún estuviera a tiempo.....”. (ADHUC TEMPUS)

Y siendo entonces el tiempo, lo máspreciado de éste mundo, no podríamos llamar de otra manera al fruto de todo nuestro esfuerzo y conocimiento, a nuestra tesoro más cuidado, a nuestro ADHUC TEMPUS.



ADHUC TEMPUS RIBEIRO

Es la última y reciente incorporación a la familia Adhuc.

Se trata de un vino joven, de la Denominación de Origen Ribeiro, dotado de una frescura digna de acompañar cualquier manjar.

50% Treixadura, 50% Palomino.



ADHUC TEMPUS ALBARINO

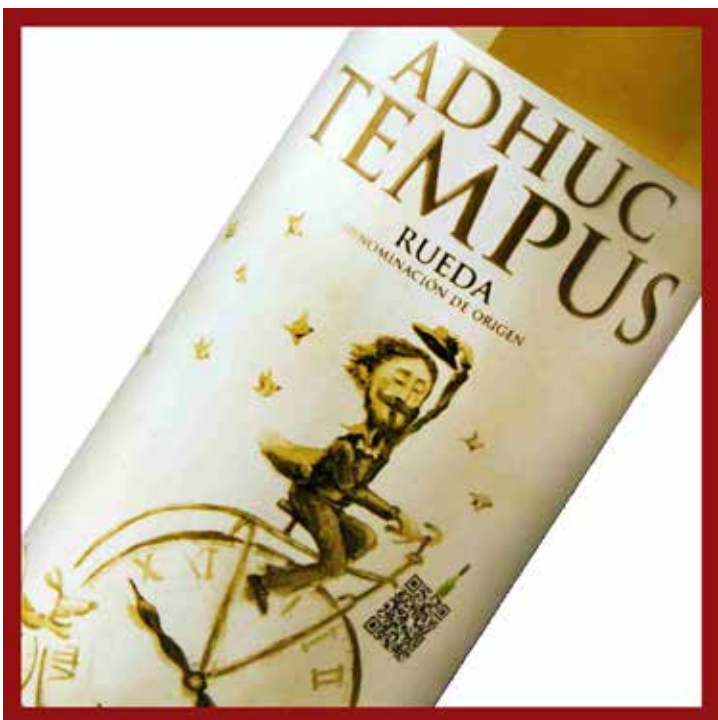
D.O. RIAS BAIXAS | TEMPERATURA DE SERVICIO 10º

Vista: pajizo amarillento de aspecto brillante

Nariz: fragante en nariz y muy intenso. Lleno de notas florales y frutales.

Boca: se presenta con un tacto suave, amplio de matices gustativos, sabroso y con buena carga frutal. En retronasal es persistente y fino.

ELABORACION elabora sus vinos seleccionando la mejor materia prima, la uva albariña, nuestro control de calidad se inicia en las viñas, controlando el proceso de maduración y vendimia. Una vez recolectada la uva, es transportada a la bodega, donde se realiza un despalillado y suave prensado. A medida que se obtiene el mosto es introducido en depósitos de acero inoxidable donde se deja en reposo durante tres días para que decanten las impurezas, una vez decantado el mosto fermenta durante tres semanas a temperatura controlada. Una vez terminada la fermentación el mosto se deja en reposo hasta que se procede al embotellado. Antes de embotellar se somete a un filtrado microbiológico para eliminar impurezas.



ADHUC TEMPUS RUEDA

Nuevo vino blanco verdejo Adhuc Tempus Verdejo.

Tipo de vino: Vino blanco 100% Verdejo

Tiempo en barrica: En tanques de maceración en frío y crianza en lías Maridaje.

Maridaje: Perfecto para carnes de caza, cordero a la brasa, pescado graso y queso curado.

Servir: Entre 6º y 8º C

Zona: Rueda D.O.

Porcentaje Alcohol: 13%

Capacidad: 75 cl.

Las uvas provienen de grandes y jóvenes viñedos (80 Has), caracterizado por su plataforma de cantos rodados y por ser una de las zonas con más altitud de la denominación Rueda. Características que le confieren al vino mucha potencia e intensidad. Explosión de aromas tropicales como maracuyá, piña, guayaba y mango. Vino muy expresivo, lleno de aromas frutales. Un final largo y cremoso gracias a su crianza sobre lías durante dos meses. Vino muy fresco.



BODEGAS MAM



LOS ORÍGENES DE MAM

Asentada en La Palma del Condado, Bodegas MAM nace como una bodega innovadora, destinada a hacer vinos de autor y modernos, como han sido sus dos primeras marcas: Tragantía Zalema, un monovarietal de la uva autóctona del Condado, criada en la libertad de la campiña onubense, bañada por la brisa marina del océano Atlántico y vendimiada en agosto para conservar los aromas a frutas blancas típicos de la variedad, y su gran Albaleia Colombard, primer monovarietal de esta uva en Huelva, una variedad de uva francesa destinada en la zona de la Champagne para hacer cognac, pero que cultivada en Huelva da unos vinos jóvenes muy complejos, intensos, glicéricos y con cuerpo, un vino blanco de alta gama que te seduce y te dice que en Huelva hay mucha historia vitivinícola, de verdad.



FLOR DE KALDEVA

Vino blanco semidulce suave y elegante producido en el corazón del Parque Nacional de Doñana.

VISTA: Presenta un color brillante, limpio.

NARIZ: En nariz destaca los aromas a fruta cítricas y flores blancas.

BOCA: Es un vino fácil de beber, fácil, elegante, con tonos dulces que sorprenderá por su suave paso por boca.

La recolección de la uva colombard se realiza cuando la uva tiene una graduación alcohólica en torno a los 12 grados. Se fermenta en acero inoxidable hasta que finaliza la fermentación alcohólica, posteriormente duerme en lías finas durante 3 meses con frío controlado, obteniendo un semidulce suave y elegante



TRAGANTÍA ZALEMA

Tragantia Zalema es un Vino Blanco monovarietal de la uva Zalema, típico de la zona de Huelva, con un inconfundible carácter aromático y seco.

VISTA: Limpio, de color amarillo pálido con reflejos verdosos y brillantes.

NARIZ: Notas a fruta verde y fruta amarilla como la pera, recuerdos a flores blancas, sutiles aromas a piel de pomelo y todos los aromas envueltos en una fragancia y una frescura herbácea obtenida gracias a su punto de maduración cuando se hizo la vendimia en agosto.

BOCA: Es un vino fresco, con volumen y bien balanceado, aportando por el retronasal notas a hinojo y a fruta tropical.



DIOSA DE LAS 3 CABEZAS

La Diosa de las 3 Cabezas combina las variedades de uva Colombard, Zalema, Listán y Airén y da como resultado un vino que sorprende por las inesperadas facetas de su personalidad. Este tipo de vino se conoce como Vidueño. Presenta un color amarillo pajizo pálido, brillante y limpio. En nariz predominan los aromas de flores blancas, hierbas silvestres y notas amieladas. Complejo, redondo y al mismo tiempo con una acidez refrescante y un equilibrado toque salino debido a su proximidad al Atlántico.



ALBALEIA COLOMBARD

Vino blanco monovarietal de la uva Colombard, que expresa los aromas y sabores primarios característicos de la Uva Colombard como son melocotón y tropical.

Es el primer vino de bodegas MAM y supone la realización de un sueño de vida. Albaleia Colombard es un vino tratado con mimo desde su misma concepción y en cuyo proceso total de elaboración no han intervenido máquinas. De vendimia muy temprana, de forma manual de madrugada. Fermentado en inox. con control de temperatura.

VISTA: Tiene color verdoso con ribete dorados producidos por la influencia de nuestro clima y alimentado por nuestra brisa marina.

NARIZ: Se perciben todos sus aromas primarios, destacando los frutales tropicales y florales cítricos delicados, gracias a su temprana recolección y a su filtrado grueso.

BOCA: Albaleia Colombard tiene un buen paso de boca y agradable retropaladar.



INNOCENCE BARRICA

Vino blanco monovarietal procedente de uva Colombard con una primera fermentación en depósitos de ac. inoxidable y una segunda fermentación sobre lías finas en barricas nuevas de roble Francés durante 3 meses. En este vino disfrutarás de aromas y matices complejos de la variedad y la madera, entre ellos vainilla y notas tropicales.



MAR YENA

Es un orange wine de Bodegas MAM. 90 puntos Peín que lo convierten en un vino excelente, homenaje a los marineros por la dureza de su profesión.

Nuestro vino blanco Mar Yena refleja la tradición, el buen hacer y la pasión, que unidos a una uva de origen Andaluz afincada en pleno corazón del Parque Nacional del Doñana, a escasos kilómetros del océano atlántico, hace que este vino sea excelente.

En cuanto a su elaboración, la vendimia se realiza de madrugada y en cajas de 20 kg para asegurarnos de que la uva llega en las mejores condiciones a la bodega, donde es procesada. Posteriormente se le realiza un desfangado en frío de 24 horas, para así eliminar posibles fangos e impurezas. Pasada esas 24 horas fermenta en acero inoxidable con temperatura controlada y en la fase final de la fermentación se pasa a barricas nuevas de roble francés y tapa de acacia que le da un toque a tostado, pero respetando la fruta de la variedad lugar donde termina la fermentación y luego se realiza una crianza sobre lías finas.



VERSUS MARE

Descubre el vino tinto 100% Syrah de Bodegas MAM, cultivado ecológicamente a las puertas de Doñana. Su carácter único proviene de la influencia del clima costero y la cercanía al Atlántico. Un vino con alma de la tierra y el mar.

La vendimia se realiza de forma manual durante la noche y en cajas de 15 kilos para preservar la integridad de la uva. La selección se realiza de forma cuidadosa en nuestros viñedos con certificación ecológica. La uva despalillada se fermenta en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura a 18°C. Después de 13 días el vino se prensa suavemente con un rendimiento del 55%. A continuación, se traslada a barricas de roble francés de 3 a 4 vinos de 500 litros, con una crianza de 5 meses. El vino se embotella artesanalmente, sin estabilización en frío para mantener intactos los aromas del terroir y las características propias de la variedad Syrah.



TERCIO DE ELHA

Vino elaborado con uva ecológica en el entorno del Parque Nacional de Doñana. Es poderoso y estructurado, con taninos firmes y bien integrados que proporcionan una textura sedosa y persistente. Destacan sabores de frutas oscuras maduras, especias y un sutil toque mineral. Tiene una acidez equilibrada y un final largo y agradable.

VISTA: El vino presenta un color rojo rubí intenso con matices violetas. Tiene buena densidad y brillo.

NARIZ: En nariz, se perciben intensos aromas de frutas maduras como moras, zarzamoras y grosellas negras, con notas especiadas y balsámicas que recuerdan a pimienta negra, vainilla y cedro.

BOCA: En boca, el vino es poderoso y estructurado, con taninos firmes y bien integrados que proporcionan una textura sedosa y persistente. Destacan sabores de frutas oscuras maduras, especias y un sutil toque mineral. Tiene una acidez equilibrada y un final largo y agradable.



MASTINELL
El atelier del cava



CAVAS MASTINELL



Respeto por la tierra

Del espíritu mediterráneo de nuestras viñas y del prensado y elaboración más respetuosos nacen nuestros vinos base, elaborados con nuestro mosto flor, el de mejor calidad, que otorga a nuestros cavas una finura e intensidad aromática diferenciadora. Una larga crianza en la quietud de la bodega los hará evolucionar, poco a poco, hasta convertirse en cavas ecológicos excepcionales, todos ellos de Guarda Superior, es decir, Reserva y Gran Reserva, reconocidos año tras año con los más prestigiosos galardones por su calidad. Aunque el mínimo legal para ser un cava de Reserva es de 18 meses de crianza, la media de crianza de nuestros cavas es de 6 o 7 años, y el más joven actualmente tiene 4 años de crianza.

En la comarca del Alt Penedés (Barcelona), a los pies de la montaña de Sant Pau, se encuentran nuestra bodega y nuestro hotel. Un entorno único donde disfrutar del enoturismo y vivir experiencias inolvidables rodeado de viñedos.

Un paisaje privilegiado, bañado por la suave brisa del Mediterráneo, que crea un microclima ideal para el cultivo de la vida. Estamos en una tierra de vinos con más de 2.000 años de historia, donde las personas de nuestra bodega la cuidan, la cultivan y la aman mientras disfrutan de su profesión.



BRUT ROSÉ · RESERVA

Brut Rosé se elabora exclusivamente con la variedad autóctona Trepat. Se selecciona cuidadosamente durante nuestra meticulosa vendimia manual en pequeñas cajas para su corto viaje a nuestra sala de prensado.

Todo el racimo se prensa en un ambiente protegido, manteniendo la calidad de la uva. Brut Rosé se macera delicadamente para una extracción sutil de color y aromas primarios.

NOTA DE CATA

Fase visual: Color rosado delicado. Burbuja fina y abundante

Fase olfativa: En nariz es intenso, fresco. Aroma definido por notas de cereza y frutos rojos.

Fase gustativa: Boca expresiva marcada por notas de bayas, moras y frambuesas. Final agradable con buen equilibrio entre dulzor y frescura.



CHAPÓ! RESERVA EXTRA BRUT

Chapó exhibe nuestra interpretación más intensa de Chardonnay. Su vendimia a principios de agosto da el pistoletazo de salida a la que es la época más apasionante del año.

En Chapó se siguen nuestras costumbres establecidas desde hace mucho tiempo, costumbres adquiridas para preservar la calidad: vendimia y selección manual de la uva y una clarificación natural del mosto mediante sedimentación.

Fase visual

Color oro, brillante. Burbuja definida por un constanterosario.

Fase olfativa

Fresco y original. Notas florales preceden a aromas frutales de piña, pomelo y melón.

Fase gustativa

En boca es equilibrado, elegante y cremoso. Postgusto largo y fresco con sensaciones cítricas y balsámicas.



BRUT REAL ECO

Cada variedad se vinifica por separado y en enero estudiamos con rigor la mejor composición. Tras una larga crianza decidimos ofrecer dos versiones. Una de ellas es Brut Real, en la que nuestro licor de expedición potencia su personalidad.

Nota de cata:

Color oro brillante con presencia de finísimas burbujas. Muy floral, con toques de fruta blanca, manzana y pera madura. Paso en boca equilibrado, elegante y armonioso. Final largo y refrescante, con notas suaves de cítricos e hinojo.

Disponible MAGNUM



BRUT NATURE GRAN RESERVA

Han pasado más de 50 años desde que plantamos nuestras variedades de Macabeo y Xarel·lo en Olérdola y Parellada en Sant Martí Sarroca. El sistema de cultivo original en vaso nos inspira a buscar la perfección en el momento de maduración y nos garantiza el éxito cada año.

Cada variedad se vinifica por separado y en enero analizamos rigurosamente la mejor composición. Tras una larga crianza, apostamos por dos versiones. Brut Nature es la opción más salvaje, más directa a nuestro terreno.

Nota de cata:

Color oro profundo y brillante con lágrima marcada. Intensidad aromática alta con notas de miel, mentoladas y cítricas, con toques tostados de bollería o almendra. Se presenta untuoso, a la vez muy fresco y estructurado. Postgusto marcado por una larga persistencia.



CARPE ECO GRAN RESERVA

Cava Carpe Gran Reserva, nuestro primer cava ecológico, es el reflejo de lo afortunados que nos sentimos en Mastinell en nuestra labor dedicada a la elaboración de un cava exclusivo. Destaca su golosidad y elegancia, sin perder frescura.

Alianza perfecta de las variedades Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay, vendimiadas y seleccionadas a mano. Carpe Diem es un cava fresco, vibrante y despierto, sin renunciar a la madurez alcanzada durante su larga crianza.

Nota de cata:

Color amarillo pálido con destellos verdosos. En nariz se presenta muy vivo, joven. Notas cítricas, anisadas y flor blanca definen tanto el aroma como el paladar. Su amplitud en boca y cremosidad son fruto de su larga crianza sin perder frescura. Retrogusto floral con recuerdos de menta.



CRISTINA ECO GRAN RESERVA

Cristina es el testigo de las mejores añadas, ya que se elabora aquellos años en los que nuestros viticultores han visto como su gran labor se premia con la mejor de las recompensas: una uva perfecta.

Cristina es el resultado de un trabajo preciso en el que la larga crianza se culmina con un dosage de nuestro licor de expedición más especial, elaborado en base a Xarel·lo fermentado en barrica.

Nota de cata:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, que denotan una buena evolución en botella. Burbuja muy fina, persistente, que forma una perfecta corona. En nariz destaca por su frescura y elegancia. Aromas de fruta blanca de hueso madura, como la manzana, con sutiles notas florales y un delicado toque de pastelería. En boca es equilibrado, fresco y cremoso. Paso de boca suave, otorgado por una buena integración de la burbuja, apareciendo agradables notas tostadas y un final anisado.



M12 GRAN RESERVA EXTRA BRUT

El año 2011 trajo condiciones perfectas para cavas de larga crianza. Abundantes lluvias y bajas temperaturas propiciaron una maduración lenta de la uva en el viñedo. La armonía entre acidez y azúcar en el momento de la vendimia ya prometían una añada excepcional. Este potencial despertó nuestra curiosidad de lo que podríamos lograr a largo plazo con este tesoro.

Nuestra visión a futuro nos llevó a guardar un número limitado de botellas de esta añada en condiciones óptimas durante 12 años. Esta transformación deliberadamente pausada dio como resultado este cava único, con una personalidad distinguida que irradia energía y vitalidad.

Nota de cata:

A primera vista, M12 revela un color dorado brillante y luminoso, adornado por unas finas y vivas burbujas.

En nariz es expresivo, generoso en aromas de flores, cítricos maduros, notas de almendras tostadas y brioche.

En boca se manifiesta opulento, cremoso con una elegante estructura realzada por un final largo y notas de especias, frutos secos y miel.



*entre
linde*



ENTRE LINDES



LA JOYA DE VILLAROBLEDO

Entre lindes está situado en el pueblo de Villarrobledo (Albacete), siendo lindero de nuestro pueblo natal Socuéllamos (C. Real). Nos encontramos a unos 710 m.s.n.m, dentro de un monte manchego de mas de 450 ha donde se funde el viñedo con las encinas, tomillos, romeros, espartos y fauna de la zona, como si de un capricho del paisaje se tratase. Con un microclima y precipitaciones muy peculiares al resto de zona.

Socuéllamos y Villarrobledo eran prácticamente el mismo pueblo en la edad media, llamándose Villarejo de San Nicolas, ubicado en el paraje de Los Santos y en la ribera del Río Córcoles. En el año 1298 se ordenó su separación por ser una zona conflictiva entre la Orden de Santiago y el Señorío de Alarcón. Esta aldea se encuentra apenas a 2 km de nuestra bodega y viñedo. La separación la propuso la autoridad real del pueblo, mandando en direcciones contrarias a ambas familias a no menos de una legua de distancia.



ENTRE LINDES BLANCO

Este blanco es una representación pura de nuestra zona, donde la variedad Airén se lleva el protagonismo. Acompañada por el Macabeo, aporta un equilibrio perfecto entre ligereza y carácter.

En los viñedos viejos de Airén, aún se pueden encontrar variedades blancas casi desaparecidas hoy en día, como el Gordalo y la Pardilla, que dejan su recuerdo en el vino.

Variedad y Ubicación: Airén. «Hijosa» y «La cuesta Blanca», Socuéllamos. Macabeo en «Macatela» Villarrobledo.

Viñedo: Vaso y ecológico

Tipo de suelo: Calizo con poca fertilidad

Trabajos en campo: Poda en Verde y aclareo de racimos

Fecha vendimia: Finales de Agosto y mediados de septiembre

Tipo de vendimia: Manual en cajas de 12 kg

Procesado de uva: Maceración en frío

Fermentación: por debajo de 16 grados

Clarificación estabilización natural



ENTRE LINDES TINTO

Elaborado con Cencibel, este vino captura la esencia de los viñedos que han perdurado a lo largo del tiempo, pero con un perfil renovado que le da una expresión moderna. Los suelos calizos y el clima de contrastes crean una línea indefinida, aportando frescura y versatilidad, lo que lo convierte en una opción ideal para cualquier momento. Un vino con carácter, pero accesible.

Variedad y Ubicación: Cencibel. «Macatela», Villarrobledo.

Viñedo: Ecológico y lógico

Tipo de suelo: Calizo y arenoso, canto rodado y parte de arcilla

Trabajos en campo: Poda en Verde, manejo de la vegetación y aclareo de racimos

Fecha vendimia: Finales de Agosto

Tipo de vendimia: Manual en cajas de 12 kg

Procesado de uva: Maceración en frío durante 2 días

Fermentación: Entre 23 – 24 grados. Maceración semi-carbónica.

Clarificación estabilización natural



LA CUESTA BLANCA

Vino de parcela que proviene de un viñedo en vaso, que ha sido cuidado por generaciones en la familia de mi abuela materna. En el paraje de La Cuesta Blanca, este viñedo alberga un clon de Airén antiquísimo, único en su expresión, que ha permanecido en la misma parcela durante generaciones. Con plantas injertadas y a pie franco, las raíces se adentran en suelos pobres, de tonos blancos debido a la alta concentración en caliza, lo que aporta una mineralidad y una complejidad excepcionales.

Variedad y Ubicación: 100% Airén. Socuéllamos

Viñedo: Ecológico y milimalista

Tipo de suelo: Franco arenoso. Alto porcentaje en caliza y baja fertilidad.

Trabajos en campo: Poda en Verde, manejo de la vegetación y aclareo de racimos

Fecha vendimia: Mediados de septiembre

Tipo de vendimia: Manual en cajas de 12 kg.

Procesado de uva: Maceración en frío durante 36 horas

Fermentación: Con levaduras autóctonas. Fermentación en frío.

Clarificación estabilización natural

Embotellado: Embotellado en Diciembre del 2022



TÓRTOLA

Tórtola es el vino que representa nuestro proyecto. Dar valor a lo que siempre estuvo aquí y nunca debió perderse. Este vino es una reinterpretación de un blend clásico de nuestra zona: Cencibel, el llamado «tinto fino,» y Tinto Velasco, conocido como «tinto basto.» Juntas, estas variedades crean un equilibrio perfecto entre frescura, carácter y profundidad, demostrando que lo autóctono tiene un lugar protagonista en el futuro.

Variedad y Ubicación: Cencibel. «Macatela», Villarrobledo. Tinto Velasco Mota del cuervo.

Viñedo: Ecológico y milimalista

Tipo de suelo: Arcilloso con base calcárea

Trabajos en campo: Poda en Verde, manejo de la vegetación y aclareo de racimos

Fecha vendimia: Mediados de septiembre

Tipo de vendimia: Manual en cajas de 12 kg. Dividida en sol de la mañana y sol de la tarde

Procesado de uva: Maceración en frío durante 5 días

Fermentación: Entre 24 – 26 grados

Clarificación estabilización natural

Embotellado: Embotellado en Diciembre del 2024



LA REBUSCA 2023

En esta versión moderna, La Rebusca es un monovarietal de Tinto Fragoso, una variedad única en el mundo y casi extinguida, que hemos rescatado para mostrar su gran potencial. Muy característica y con un perfil varietal muy marcado. Esta uva tinta, rústica y resiliente, está perfectamente adaptada al cambio climático, ofreciendo vinos frescos, longevos, con estructura y con una identidad inigualable.

Variedad y Ubicación: Tinto Fragoso «Macatela». Villarrobledo

Viñedo: Ecológico y milimalista

Tipo de suelo: Arcilloso con base calcárea

Trabajos en campo: Poda en Verde, manejo de la vegetación y aclareo de racimos.

Fecha vendimia: Mediados de septiembre

Tipo de vendimia: Manual en cajas de 12 kg. Sol de mañana

Procesado de uva: Maceración en frío durante 2 días

Fermentación: Entre 24-26 grados con un 30% de raspón

Clarificación estabilización natural

Embotellado: Embotellado en Diciembre del 2024



ESTD 1870
INFANTE
BODEGAS





NUEVA LÍNEA DE ESPIRITUOSOS

Continuando con esta trayectoria de modernización e innovación, Bodegas Infante lanza una nueva línea de bebidas al mercado: ron, vodka, ginebra y anisados. La singularidad de estos nuevos productos viene de su elaboración y envejecimiento, enseña de la empresa.



RON HEREDERO

El sabor incomparable de este ron añejo, envejecido en barricas de roble americano que tuvieron oloroso y brandy, lo hace único

VISTA: Destaca por su color ambarino oscuro, brillante y limpio.

NARIZ: En nariz su aroma y bouquet son exquisitos, símbolo de su evolución en el tiempo a través de un envejecimiento reposado. posee una fascinante complejidad, con notas especiadas, toques a chocolate, a café tostado, canela y otros frutos secos.

BOCA: En boca se presenta agradable, suave y con cuerpo. Nos proporciona un acabado con notas a madera y regaliz. Deja un postgusto persistente y un sabor sublime que denota la perfección de este ron.



500 NOCHES PREMIUM GIN

500 Noches es una nueva propuesta de ginebra, donde además está inspirada en la mítica canción del artista Joaquín Sabina "19 días y 500 noches", con un excelente sabor y aromas que rememora el espíritu independiente y de rebelión que siempre acompaña a Bodegas Infante.

Categoría: Premium

GRADO: 40% vol

CAPACIDAD: 70 cl

PROCEDENCIA ALCOHOLES: Cereales

PRESENTACIÓN: En estuche



GINEBRA PELTIER AZAHAR

Nuestra ginebra está elaborada en nuestra bodega destilada con aromas a azahar, enebro y cítricos.

La elaboración de nuestra Ginebra Peltier Azahar es un proceso meticuloso que comienza con la fermentación de los jugos del grano del cereal. Luego, este líquido es sometido a una doble destilación, creando un alcohol de cereal de la más alta calidad. Lo que hace que la ginebra sea verdaderamente especial es su aromatización natural. En este paso, se incorporan cuidadosamente bayas de enebro y azahar como ingredientes principales, junto con una cuidadosa selección de botánicos y cítricos. Esta combinación única de ingredientes confiere a la ginebra su distintivo y delicioso sabor, creando una bebida que despierta los sentidos y es un auténtico placer para el paladar.

VISTA: Transparente cristalino.

NARIZ: Claros aromas a enebro con tonos cítricos consecuencia de más de 6 cítricos.

BOCA: Fino, suave, fresco y elegante paso en boca.



GINEBRA PELTIER

Nuestra ginebra está elaborada en nuestra bodega destilada con aromas a enebro y cítricos.

La elaboración de Gin Premium Peltier Classic comienza con la cuidadosa fermentación de los jugos del grano del cereal, seguida de una doble destilación para obtener un alcohol de cereal puro. Este alcohol se aromatiza naturalmente con bayas de enebro, botánicos y cítricos seleccionados, que se infunden meticulosamente durante el proceso. El resultado es una ginebra de calidad premium con un equilibrio excepcional de sabores, suavidad en boca y un carácter distintivo que la hace destacar entre otras opciones en el mercado. Gin Premium Peltier Classic es la elección ideal para aquellos que valoran la calidad y la artesanía en cada sorbo.

VISTA: Transparente cristalino.

NARIZ: Claros aromas a enebro con tonos cítricos consecuencia de más de 6 cítricos.

BOCA: Fino, suave, fresco y elegante paso en boca.





VARIEDAD PARA EL PALADAR

El licor de hierbas tiene unos orígenes sorprendentes y una larga tradición histórica. ¿Sabías que tanto aristócratas como plebeyos fueron grandes apasionados de este delicioso elixir? ¿Sabías, además, que se utilizaba como remedio curativo para diferentes dolencias? Esto incluso se hacía hasta el siglo XX de la España contemporánea.

Hoy en día, tenemos multitud de variedades de este brebaje en todo y también licores hechos al modo tradicional o casero.

Hemos ido refinando cada uno de nuestros licores para poder ofrecerte una selección de los sabores más satisfactorios para el paladar de un buen gourmet. Nuestra selección asegura una sobremesa elegante y de calidad tras una buena comida.

Licor elaborado tradicionalmente que da un agradable sabor al paladar ideal para aperitivo después de las comidas por su poder digestivo .



LICOR DE HIERBAS

Esta compuesto por diversas hierbas tales como, hierba luisa, hinojo, cilantro en grano, anís estrellado, azahar, cortezas de naranja, manzanilla, hierbabuena, menta, tomillo o flor de macis... Se le atribuyen propiedades digestivas por la gran cantidad de hierbas naturales que contiene por eso es perfecto para acompañar la sobremesa.

NOTA DE CATA

Su brillante color amarillo verdoso con reflejos dorados y su intenso aroma a diferentes hierbas da como resultado en boca un licor con sabor delicado, profundo, agradable y muy fresco al paladar.

30% vol.



AGUARDIENTE DE ORUJO

Nuestro orujo se obtiene mediante la destilación de bagazos de uva procedentes de la denominación de origen del Ribeiro que al destilar nosotros mismos en nuestras instalaciones, el aguardiente sale de mejor calidad y eso le da un valor añadido.

NOTA DE CATA

A la vista se presenta de color transparente y arista lino pero con un brillo penetrante que lo hace poderoso. En nariz posee ciertas notas frutales y en boca es ardiente con un pequeño toque de amargor que le da presencia e intensidad.

38% vol.



BEBIDA ESPIRITUOSA TOSTADA

Es un licor caracterizado por poseer los matices propios del orujo en cuanto a sabores y olores pero con un pequeño toque de dulzura que lo hace diferentes.

NOTA DE CATA

A la vista tiene un bello color anaranjado tostado, es brillante y cristalino, desprende gran intensidad aromática y en boca es ardiente con un dulce toque final a caramelo quemado.

30% vol.



CREMA DE LICOR

Es una bebida que cada vez tiene más exótico, sobre todo entre el público femenino por su sensualidad, suavidad y delicadeza. Se realiza mediante la combinación de orujo con derivados lácteos.

NOTA DE CATA

Tiene un color creme tostado parecido al café con leche, en nariz destaca por su aroma a caramelo y en boca es rica en matices ya que por una parte es cremosa, dulce y suave y por otro su sabor recuerda a los caramelos de toffe acompañada de notas de canela y vainilla. Se recomienda tomarla fría, o con hielo y es perfecta también para mezclar con café.

15% vol.



LICOR CAFÉ

Nuestro orujo se obtiene mediante la destilación de bagazos de uva procedentes de la denominación de origen del Ribeiro que al destilar nosotros mismos en nuestras instalaciones, el aguardiente sale de mejor calidad y eso le da un valor añadido.

NOTA DE CATA

Posee un color marrón chocolate de tonalidad oscura pero a la vez brillante, destaca por su intensidad aromática y in boca es goloso y muy apetecible.

30% vol.



Sol Sosa
Comercial

tel.: +34 664 540353
mail: info@sunwines.es

SUNWINES | Ocaña, 125 28047 Madrid
www.sunwines.es