



El vino da sentido a la vida

CATÁLOGO DE ESTUCHES
Y PRESENTACIONES ESPECIALES
2023

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

El vino da sentido a la vida

CATÁLOGO DE ESTUCHES
Y PRESENTACIONES ESPECIALES
2023

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MATARROMERA

Prestigio
Pago de las Solanas

El mito de la Ribera

BODEGA MATARROMERA - D.O. RIBERA DEL DUERO



Un vino único

Un coupage exclusivo de las mejores elaboraciones de toda la historia de MATARROMERA.



Matarromera Esencia

ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 75 cl

Matarromera Esencia (D.O. Ribera del Duero)

“La verdadera ESENCIA de una bodega se esconde en sus viñedos, en sus barricas, en su gente... Esta elaboración es un homenaje a todo lo que hemos sido y a todo lo que seremos, porque para poder entender el futuro debemos haber aprendido de nuestro pasado. Este vino ÚNICO es la integración de **grandes elaboraciones de todos estos años**, que ahora se funden en esta ESENCIA de MATARROMERA”.

CARLOS MORO, Presidente de Bodega Matarromera



Matarromera Pago de las Solanas

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75 cl

Matarromera Pago de las Solanas (D.O. Ribera del Duero)

Este vino único lleva, con orgullo, el nombre de su viñedo situado en Olivares de Duero, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero. El Pago de las Solanas es, ante todo, un espectáculo para la vista por su paisaje idílico. Es una parcela de notable pendiente al abrigo de una ladera, coronado por un pinar desde el que se divisa el origen de la Ribera. Su orientación y ubicación privilegiada le garantiza una excelente exposición al sol y lo convierte en inigualable, propio de la magia de un vino de autor.



Matarromera Gran Reserva

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Matarromera Gran Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Este vino tinto no sale al mercado hasta transcurridos 6 años desde su vendimia. Solamente por esto, la experiencia ya es distinta. Pero, pese al paso del tiempo, Matarromera Gran Reserva es un vino que se ha modernizado gracias a la elegancia que aporta su crianza en barricas predominantemente francesas de altísima calidad y la redondez que le da la botella. Es de los vinos con personalidad singular desde que nacen, que mantienen y forjan con el paso de los años.



Matarromera Prestigio

ESTUCHE DE MADERA/ ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 75cl

Matarromera Prestigio (D.O. Ribera del Duero)

Estuche de madera o de cartón de lujo de una botella de MATARROMERA PRESTIGIO, uno de los vinos más especiales de la bodega cuya crianza en barrica es muy peculiar y especial, ya que primero pasa 9 meses en barrica de roble francés y después otros 9 meses en barrica de roble americano. Este estuche, disponible en madera o en cartón de lujo incluye una botella de Matarromera Prestigio de 75 cl.



Matarromera Prestigio

ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl

Matarromera Pretigio (D.O. Ribera del Duero)

Estuche de madera compuesto por dos botellas de MATARROMERA PRESTIGIO, uno de los vinos más especiales de la bodega cuya crianza en barrica es muy peculiar y especial, ya que primero pasa 9 meses en barrica de roble francés y después otros 9 meses en barrica de roble americano. Este estuche de madera incluye dos botella de Matarromera Prestigio de 75 cl.



Matarromera Reserva

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Un gran clásico de Matarromera es su reserva. MATARROMERA RESERVA es uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en bodega de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este estuche incluye una botella de MATARROMERA RESERVA en formato de 75 cl.



PRODUCTO ESTRELLA

Esta referencia es una de las más demandadas año tras año.

Matarromera Reserva

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150 cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Un gran clásico de Matarromera es su reserva. Uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en bodega de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este estuche incluye una botella de MATARROMERA RESERVA en formato magnum de 150 cl. **Matarromera Reserva en formato magnum con estuche de madera es una de las referencias más demandadas cada año.**



Matarromera Reserva

ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

El regalo perfecto para los amantes de Matarromera Reserva. Estuche de madera compuesto por dos botellas de MATARROMERA RESERVA, uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en barrica de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este estuche incluye dos botella de MATARROMERA RESERVA en formato de 75 cl.



Matarromera Reserva

ESTUCHE DE LUJO CON DECANTADOR 2 botellas x 75cl + 1 decantador

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

El regalo perfecto para los amantes de Matarromera Reserva. Estuche de cartón compuesto por dos botellas de MATARROMERA RESERVA, uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en barrica de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este pack se complementa con un decantador.

También está disponible con Matarromera Crianza, Prestigio y Gran Reserva.


OPCIONES DISPONIBLES
También disponible con Matarromera **Crianza**, Matarromera **Prestigio** y Matarromera **Gran Reserva**.



Matarromera Reserva

ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Un gran clásico de Matarromera es su reserva. Uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en barrica de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este estuche incluye tres botella de MATARROMERA RESERVA en formato de 75 cl. También está disponible en caja de 4 botellas de 75cl.

También está disponible en estuche de madera de 4 botellas.



Matarromera Reserva

ESTUCHE DE MADERA 6 botellas x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

El regalo perfecto para los amantes de Matarromera Reserva. Estuche de madera compuesto por dos botellas de MATARROMERA RESERVA, uno de los vinos de Ribera del Duero más vendidos. Su crianza en barrica de roble se produce durante 18 meses. Posteriormente descansa dos años en botella. Este estuche incluye seis botella de MATARROMERA RESERVA en formato de 75 cl.



Matarromera Crianza

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en bodega de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino.



Matarromera Crianza

ESTUCHE DE LUJO 2 botellas x 75cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en bodega de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.


**OPCIONES
DISPONIBLES**
También
disponible con
Matarromera
Crianza,
Matarromera
Prestigio y
Matarromera
Gran Reserva.



Matarromera Crianza
ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en bodega de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.



Matarromera Crianza
ESTUCHE DE LUJO/MADERA 1 botella x 150 cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en bodega de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino en formato magnum de 150 cl.



Matarromera Crianza

ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 150 cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en barrica de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.



Matarromera Crianza

ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en barrica de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 3 botellas de este vino.

145,95 €
+ IVA



Matarromera Crianza

ESTUCHE DE MADERA 6 botellas x 75cl

Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo, un hito que marcó un antes y un después en la historia de la Ribera del Duero. Matarromera Crianza tiene un envejecimiento en bodega de 12 meses y otros 12 en botella. Este estuche está compuesto por 6 botellas de este vino.

188,13 €
+ IVA



Éxito Matarromera

ESTUCHE DE MADERA 6 botellas x 75cl

3 botellas de Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)
3 botellas de Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)

MATARROMERA CRIANZA y MATARROMERA RESERVA son sinónimo de éxito al igual que el resto de vinos de la bodega. Este estuche simboliza el éxito a través de 3 botellas de cada una de estas referencias míticas de bodega Matarromera.

La caja de madera de 6 botellas de Matarromera Crianza y Matarromera Reserva es una de las referencias más demandadas cada año.



PRODUCTO
ESTRELLA

Esta referencia es una de las más demandadas año tras año.



Imprescindibles Matarromera

ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Matarromera Pretigio (D.O. Ribera del Duero)

Estuche de madera compuesto por dos botellas de dos de los vinos icónicos de Matarromera. Por un lado MATARROMERA RESERVA con una crianza en bodega de roble durante 18 meses y dos años en botella. Complementa el pack MATARROMERA PRESTIGIO, uno de los vinos más especiales de la bodega cuya crianza en bodega es muy peculiar y especial, ya que primero pasa 9 meses en bodega de roble francés y después otros 9 meses en bodega de roble americano.



Clásicos Matarromera

ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)
Matarromera Prestigio (D.O. Ribera del Duero)
Matarromera Gran Reserva (D.O. Ribera del Duero)

El pack perfecto para disfrutar al máximo de la variedad de vinos de Matarromera. Un pack de tres botellas compuesto por MATARROMERA RESERVA con 18 meses en bodega y 2 en botella, MATARROMERA PRESTIGIO con una cuidada y singular crianza doble en bodega americana y francesa y MATARROMERA GRAN RESERVA, con 24 meses de crianza en bodega y 36 en botella.



Clásicos Matarromera

ESTUCHE DE MADERA 6 botellas x 75cl

- 2 x Matarromera Reserva (D.O. Ribera del Duero)
- 2 x Matarromera Prestigio (D.O. Ribera del Duero)
- 2 x Matarromera Gran Reserva (D.O. Ribera del Duero)

El pack perfecto para disfrutar al máximo de la variedad de vinos de Matarromera. Un pack de tres botellas compuesto por MATARROMERA RESERVA con 18 meses en barrica y 2 en botella, MATARROMERA PRESTIGIO con una cuidada y singular crianza doble en barrica americana y francesa y MATARROMERA GRAN RESERVA, con 24 meses de crianza en barrica y 36 en botella.



Melior de Matarromera

ESTUCHE PREMIUM 2 botellas x 75cl

Melior Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
Melior Verdejo (D.O. Rueda)

Disfrutar de los vinos de Rueda y de la Ribera del Duero es posible gracias a este pack de Melior de Matarromera. Un estuche premium en el que se incluyen un Melior Tempranillo de la D.O. Ribera del Duero, elaborado en Bodega Matarromera con un paso por barrica de 6 meses, para obtener un vino joven, fresco y con caracter y personalidad propia. Por otro lado, Melior de Matarromera Verdejo de la D.O. Rueda, un vino blanco fresco, limpio y elegante, en el que destaca su brillantez y una agradable sensación frutal con un suave amargor final.



Melior de Matarromera

ESTUCHE PREMIUM 2 botellas x 75cl

2 x Melior Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)

Disfruta de los vinos de la Ribera del Duero con este pack de Melior de Matarromera. Un estuche premium en el que se incluyen dos botellas de Melior Tempranillo de la D.O. Ribera del Duero, elaborado en Bodega Matarromera con un paso por barrica de 6 meses, para obtener un vino joven, fresco y con caracter y personalidad propia.



Singulares

VINOS ESPECIALMENTE SELECCIONADOS



41,89 €
+ IVA

CM + Matarromera

ESTUCHE DE LUJO 2 botellas x 75cl

CM Matarromera (D.O.Ca. Rioja)
Matarromera Crianza (D.O. Ribera del Duero)

La calidad y la excelencia se unen en un estuche especialmente diseñado para unir a Rioja y Ribera del Duero. CM Matarromera y Matarromera Crianza, dos joyas vitivinícolas con el sello del enólogo y viticultor Carlos Moro. Desde Rioja, CM Matarromera es un vino de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. Desde Ribera, Matarromera Crianza es el buque insignia de Bodega Matarromera. El vino que comenzó a escribir la historia de esta mítica bodega de la Ribera del Duero, ganador en su primera añada del Mejor Vino del Mundo. Este estuche está compuesto por 2 botellas.




PAGO EXCLUSIVO
Este es un vino exclusivo procedente de un viñedo único.


FORMATOS DISPONIBLES
Esta referencia está disponible en formatos:
75 cl - 3x 75 cl
150 cl
3 litros
5 litros

50,20 €
+ IVA

Rento

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Rento (D.O. Ribera del Duero)

RENTO es un vino único. Es uno de esos vinos que hay que probar, al menos, una vez en la vida. La bodega en la que se elabora se creó en el año 2000, en Olivares de Duero, en el corazón de la Ribera del Duero. Nos encontramos en una bodega absolutamente única y singular, cuya estructura es un precioso artesonado de ladrillo visto que custodia 50 barricas de las mejores tonelerías que, únicamente los años en los que la añada es excelente” ven nacer a Rento. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino.



**VIÑEDO
SINGULAR**

Procede de pago
categorizado
como VIÑEDO
SINGULAR por
el Ministerio de
Agricultura.

**78,01€
+ IVA**

CM Viña Garugele VIÑEDO SINGULAR

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Viña Garugele (D.O.Ca. Rioja)

Viña Garugele (D.O.C.a Rioja) procede del viñedo que lleva su nombre. Todo comienza en el viñedo, en el que tiene lugar una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano. La crianza es en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) de suaves tostados acompañan las características frutales de la uva Tempranillo. Finalmente, un prolongado reposo en botella es imprescindible para domar sus vivos, elegantes y nobles taninos. Estuche de madera compuesto por una botella de 75 cl.



**VIÑEDO
SINGULAR**

Procede de pago
categorizado
como VIÑEDO
SINGULAR por
el Ministerio de
Agricultura.

**226,73 €
+ IVA**

CM Viña Garugele VIÑEDO SINGULAR

ESTUCHE DE MADERA 3 botella x 75cl

CM Viña Garugele (D.O.Ca. Rioja)

Viña Garugele (D.O.C.a Rioja) procede del viñedo que lleva su nombre. Todo comienza en el viñedo, en el que tiene lugar una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano. La crianza es en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) de suaves tostados acompañan las características frutales de la uva Tempranillo. Finalmente, un prolongado reposo en botella es imprescindible para domar sus vivos, elegantes y nobles taninos. Estuche de madera compuesto por tres botella de 75 cl.



Colección Vinos de Finca

ESTUCHE DE LUJO 6 botellas x 75cl

CM Viña Tenencia (D.O. Ribeiro) | CM Verdejo Fermentado en Barrica (D.O. Rueda)
 CM Viña Garugele (D.O.Ca. Rioja) | CM Finca Valdehiero (D.O. Cigales)
 CM Finca Valmediano (D.O. Toro) | CM Finca Picón de Zurita (D.O. Ribera del Duero)

CM Viña Tenencia es un vino blanco elaborado a partir de uvas Treixadura, Godello y Albariño de una de las zonas más cualitativas a orillas del río Miño, en unos fértiles terrenos silíceos, provenientes en parte de la descomposición del granito.

Desde Finca Las Marcas (D.O. Rueda) un Verdejo fermentado en barrica que se elabora cuidadosamente con uvas seleccionadas bajo la estricta supervisión de Carlos Moro. Suelos pobres de textura arenosa, en una zona de gran oscilación térmica.

Viña Garugele (D.O.C.a Rioja) procede del viñedo que lleva su nombre. Tras una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano. Fermentación con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio terroir serrano.

Finca Valdehiero (D.O. Cigales) se elabora con uvas seleccionadas de esta finca el corazón de la D.O. Cigales. La finca se asienta en un terreno de textura franca con aglomerado cálido y abundante aluvial. Tiene una plantación centenaria de Tempranillo.

CM Finca Picón de Zurita se elabora con uvas de la variedad Tempranillo de esta finca, donde la textura franca del fondo terciario, otorga una importante profundidad, aportando una inigualable complejidad a sus vinos. Complejidad que se resalta en barrica.

Finca Valmediano (D.O. Toro) tiene la Tinta de Toro como protagonista. Se elabora a partir de la uva que proviene de esta finca de 1930 sobre unos suelos pobres de textura arenosa situados en la cuenca del río Duero, con un marcado clima continental y gran oscilación térmica.



PAGO EXCLUSIVO
Este es un vino exclusivo procedente de un viñedo único.

25,70 €
+ IVA

51,30 €
+ IVA

CM Albariño sobre lías

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl / 150CL

CM Albariño criado sobre lías (D.O. Rías Baixas)

CM Albariño 2022, se ha elaborado con la delicadeza y mimo necesarios para respetar la sutileza de los delicados racimos de Albariño de la finca. La vendimia es manual en cajas de 15 kg, ya que el emparrado propio de este viñedo así lo requiere, con transporte inmediato a la bodega. Una fermentación a baja temperatura, y durante un largo período de tiempo, garantizan unos aromas varietales y propios de su terruño. Tras la fermentación, se hace una crianza sobre lías durante aproximadamente 4 meses donde se adquiere el equilibrio perfecto entre la complejidad de la nariz y el también equilibrio de la boca, que expresan frescor y carácter. Estuche de madera de una botella.



PAGO EXCLUSIVO
Este es un vino exclusivo procedente de un viñedo único.

18,72 €
+ IVA

CM Viña Tenencia

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Viña Tenencia (D.O. Ribeiro)

CM Viña Tenencia es un vino blanco elaborado a partir de uvas de una de las zonas más cualitativas a orillas del río Miño, en unos fértiles terrenos silíceos, provenientes en parte de la descomposición del granito. La ladera donde son cultivados sus viñedos está orientada al norte, enclavada en el valle del Miño en el que están presentes las variedades autóctonas más representativas de la D.O. Ribeiro: la Treixadura, la Godello o el Albariño. Este Ribeiro forma parte de la colección Vinos de Finca de CM. Tras la selección de las uvas en el viñedo, ya en bodega se procede al perfecto ensamblaje del coupage definitivo y su crianza en finas lías que aportan el carácter y equilibrio a este vino. Estuche de madera de una botella.




**PAGO
EXCLUSIVO**
Este es un
vino exclusivo
procedente de
un viñedo único.

**23,59 €
+ IVA**

CM Verdejo Fermentado en Barrica

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Verdejo Fermentado en Barrica (D.O.Rueda)

Desde Finca Las Marcas (Denominación de Origen Rueda) un Verdejo fermentado en barrica que se elabora cuidadosamente con uvas seleccionadas de nuestra finca de Las Marcas, en la D.O. Rueda y bajo la estricta supervisión de Carlos Moro. La finca posee suelos pobres de textura arenosa y está situada en la cuenca del río Duero, en una zona de gran oscilación térmica. Amarillo paja pálido, con vivos ribetes verdosos. Limpio y muy brillante. Franco, elegante y de gran complejidad. Múltiples y armónicos matices, aromas tropicales de maracuyá y mango. Estuche de madera de una botella.




**PAGO
EXCLUSIVO**
Este es un
vino exclusivo
procedente de
un viñedo único.

**72,21 €
+ IVA**

CM Finca Picón de Zurita

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Finca Picón de Zurita (D.O. Ribera del Duero)

Zurita forma parte de un meandro elevado del río Duero, donde la textura franca del fondo terciario, otorga una importante profundidad a sus viñas de tempranillo, aportando una inigualable complejidad a sus vinos, al vegetar en sucesivas capas sedimentarias sin erosionar. Complejidad que se resalta por un medido paso por barrica de origen francés y americano de diferentes tonelerías, orígenes y tostados. Viva capa cardenal subido, con tonos amoratados. Nariz de frutas negras ácidas con concentración de tinta china y chocolate negro entre maderas nobles de cedro y ébano, especiados de clavo y café torrefacto. Boca viva de amplio esqueleto de taninos dulces con sensaciones frutales, especiadas, y de madera nueva. Estuche de madera de una botella.



PAGO
EXCLUSIVO

Este es un
vino exclusivo
procedente de
un viñedo único.



CM Finca Valmediano

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Finca Valmediano (D.O. Toro)

Finca Valmediano (D.O. Toro) tiene la Tinta de Toro, como protagonista. Se elabora en Valdefinjas, a partir de la uva que proviene de la Finca Valmediano, sembrada en vaso en 1930, sobre unos suelos pobres de textura arenosa situados en la cuenca del río Duero, a 650 metros de altitud sobre el nivel del mar con un marcado clima continental y gran oscilación térmica. Intensos tonos amoratados, con tenue ribete cardenal. Franco, muy intenso y complejo, con vivos aromas de fruta negra madura; mermelada ácida de mora y mirtillo, con elegante fondo balsámico, en equilibrio con los aromas terciarios procedentes de la crianza en barrica, destacando especiadados de clavo y pimienta negra, chocolate fino, torrefactos y regaliz de palo. Vivo esqueleto de taninos dulce. Final muy largo armonioso, persistente, cálido y sedoso. Estuche de madera de una botella.



PAGO
EXCLUSIVO

Este es un
vino exclusivo
procedente de
un viñedo único.



CM Finca Valdehierro

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Finca Valdehierro (D.O. Cigales)

Finca Valdehierro (D.O. Cigales) se elabora con uvas seleccionadas de esta finca el corazón de la D.O. Cigales. La finca se asienta en un terreno de textura franca con aglomerado cálido y abundante aluvial. Tiene una plantación centenaria de Tempranillo. El vino presenta un tono cardenal muy subido con intensos tonos amoratados, muy cubierto de capa, limpio y brillante. Franco, intenso y muy elegante, con vivos aromas de frutas rojas y negras maduras de la gama de la cereza, guinda, mora fresca y zarzamora, entre abundantes y complejos aromas terciarios procedentes de su crianza en barrica, destacando regaliz, café torrefacto, vainilla, clavo, con un elegante toque mineral de grafito. Muy elegante y aterciopelado, con un vivo, expresivo y agradable esqueleto de taninos dulces. Estuche de madera de una botella.



Alma de Rioja

BODEGA CM DE MATARROMERA - D.O.C.A. RIOJA



CM

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM (D.O.Ca. Rioja)

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino.



CM Prestigio

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por una botella de este vino.



CM
ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl
CM (D.O.Ca. Rioja)

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.

39,74 €
+ IVA



CM Prestigio
ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl
CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por dos botellas de este vino.

60,90 €
+ IVA



PRODUCTO
ESTRELLA

Esta referencia es
una de las más
demanadas
año tras año.

CM
ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

CM (D.O.Ca. Rioja)

58,24 €
+ IVA

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 3 botellas de este vino.



CM Prestigio
ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

89,80 €
+ IVA

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por tres botellas de este vino.



CM
ESTUCHE DE LUJO 3 botellas x 75cl
CM (D.O.Ca. Rioja)

53,41 €
+ IVA

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 3 botellas de este vino.



CM Prestigio
ESTUCHE DE LUJO 3 botellas x 75cl
CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

85,69 €
+ IVA

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por tres botellas de este vino.



CM

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150 cl / 300 cl
*** TAMBIÉN DISPONIBLE EN CAJA DE CARTÓN 150 cl ***

CM (D.O.Ca. Rioja)

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino.



CM Prestigio

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150cl / 300 cl
*** TAMBIÉN DISPONIBLE EN CAJA DE CARTÓN 150 cl ***

CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por una botella de este vino.



CM
ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 500 cl

CM (D.O.Ca. Rioja)

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado. Este estuche está compuesto por 1 botella de este vino.

172,69 €
+ IVA



CM Prestigio
ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 500 cl

CM Prestigio (D.O.Ca. Rioja)

CM PRESTIGIO es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 18 largos meses. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre. Este estuche está compuesto por una botella de este vino.

239,85 €
+ IVA

Terruño y carácter

D.O.C.A. RIOJA

CIRCO

*by Claude Gros
the winemaker*

PMU
Denominación
de Origen





Oinoz
ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl
OINOZ Crianza (D.O.Ca. Rioja)

27,12€
+ IVA

Directamente desde Labastida, epicentro de la Rioja alavesa, te presentamos OINOZ CRIANZA (Denominación de Origen Calificada Rioja), que ya en su primera añada se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Es un vino de carácter fuerte que ha nacido para romper las reglas, es un vino moderno e irreverente que no dejará a nadie indiferente. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.



Oinoz by Claude Gros
ESTUCHE DE MADERA 2 botellas x 75cl
OINOZ by Claude Gros (D.O.Ca. Rioja)

38,78 €
+ IVA

OINOZ BY CLAUDE GROS lleva la firma del gran enólogo francés Claude Gros, elaborador de vinos con 100 puntos Robert Parker y gran impulsor de los vinos en su región de origen, Languedoc-Rousillon. Tras haber trabajado con el equipo enológico durante años, Claude elaboró este vino con la firme idea de “rebajar la madera, moderar el nivel de alcohol y aportar una buena madurez de los frutos para reducir la sensación de dulzor y un agradable volumen, largura y redondez en boca”. Este estuche está compuesto por 2 botellas de este vino.



PRODUCTO ESTRELLA
Esta referencia es una de las más demandadas año tras año.



Oinoz
ESTUCHE DE MADERA 3 botella x 75cl
OINOZ Crianza (D.O.Ca. Rioja)

39,28€
+ IVA

Directamente desde Labastida, epicentro de la Rioja alavesa, te presentamos OINOZ CRIANZA (Denominación de Origen Calificada Rioja), que ya en su primera añada se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Es un vino de carácter fuerte que ha nacido para romper las reglas, es un vino moderno e irreverente que no dejará a nadie indiferente. Este estuche está compuesto por 3 botellas de este vino.



Oinoz by Claude Gros
ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl
OINOZ by Claude Gros (D.O.Ca. Rioja)

56,76 €
+ IVA

OINOZ BY CLAUDE GROS lleva la firma del gran enólogo francés Claude Gros, elaborador de vinos con 100 puntos Robert Parker y gran impulsor de los vinos en su región de origen, Languedoc-Rousillon. Tras haber trabajado con el equipo enológico durante años, Claude elaboró este vino con la firme idea de "rebajar la madera, moderar el nivel de alcohol y aportar una buena madurez de los frutos para reducir la sensación de dulzor y un agradable volumen, largura y redondez en boca". Este estuche está compuesto por 3 botellas de este vino.

EMÍNA

EMOCIÓN
2015



RIBERA del DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

EMÍNA
FINE WINE



Emina Crianza
ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 75 cl

EMINA Crianza (D.O. Ribera del Duero)

Emina Crianza es un vino tinto elaborado con uva de la variedad Tempranillo de la Ribera del Duero, de nuestras viñas. Las mejores parcelas de más de 20 años de Valbuena de Duero y Pesquera de Duero a 910 metros de altitud, bañadas por el río Duero, consiguen una Tempranillo muy moderna. En ella, la expresión de su elegante fruta combina con aromas especiados y de maderas nobles de roble francés y americano, donde permanece 12 meses de crianza. Transcurrido este tiempo, pasa otros 12 meses más de afinado en una botella aligerada para reducir el impacto ambiental. Estuche individual de botella de 75 cl.

18,26 €
+ IVA

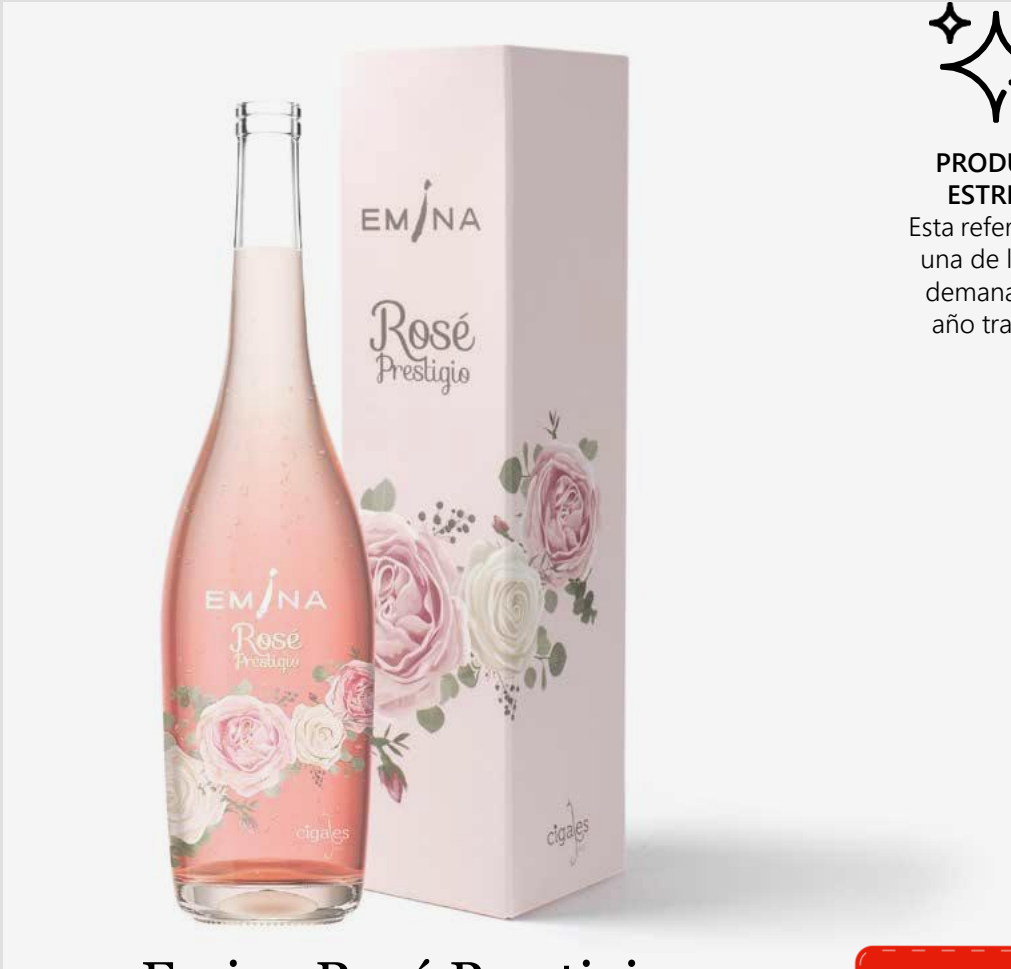


Emina Emoción
ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 75 cl

EMINA Emoción (D.O. Ribera del Duero)

Emina Emoción es un vino tinto elaborado con uva de la variedad Tempranillo. Nuestros viñedos de Tempranillo en laderas orientadas al sur con una altitud de más de 800 metros, en Valbuena de Duero. La emoción se comparte durante todo el proceso de elaboración de este vino, que empieza en el campo con doble selección de uva, en bodega se desgrana uva a uva seleccionando únicamente las mejores. Tras un reposo en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses, termina de perfeccionarse en botella. Estuche individual de botella de 75 cl.

25,24 €
+ IVA



PRODUCTO ESTRELLA

Esta referencia es una de las más demandadas año tras año.

Emina Rosé Prestigio
ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 75 cl

EMINA ROSÉ PRESTIGIO (D.O. Cigales)

9,89 €
+ IVA

Emina Rosé Prestigio es un vino rosado pálido de alta gama, en la línea de los rosados provenzaes, que destaca por un atractivo y característico tono pálido, una buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una cuidada y delicada estética. Su presentación no es casual, estamos ante un vino realmente especial. La botella (tipo borgoñona) está serigrafiada y tiene un tapón de cristal. Hasta el más mínimo detalle está cuidado en Emina Rosé Prestigio. Perfecto para regalar, pero también para beber uno mismo. Estuche individual.

Desde su lanzamiento, hace dos años, esta referencia es una de las más demandadas.



Emina Atio
ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

EMINA Atio (D.O. Ribera del Duero)

41,26 €
+ IVA

EMINA ATIO (D.O. Ribera del Duero) es un vino de autor, es la joya de la corona de EMINA. Un vino con nombre de leyenda. Su espíritu guerrero convertido en sabio, es el alma de este vino, el cual se elabora únicamente con las mejores uvas procedente de la Finca El Horno y en los años en los que la producción es excelente. De producción muy limitada, se cría en barricas de roble durante más de 16 meses. Posteriormente su afinado en botella tiene lugar durante al menos, 18 meses más. Estuche de madera individual.



Emina Ribera del Duero

ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75 cl

EMINA Crianza (D.O. Ribera del Duero)
EMINA Emoción (D.O. Ribera del Duero)
EMINA Atio (D.O. Ribera del Duero)

Un estuche de madera que engloba los tres tintos más importantes de Bodega EMINA en la Ribera del Duero. Una colección que reúne tres referencias de la Ribera del Duero: Emina Crianza, Emina Emoción y Emina Atio. EMINA es el nombre que recibía la medida de volumen que los monjes del Monasterio de Santa María de Valbuena podían beber cada día.

82,97 €
+ IVA



Emina Crianza

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150cl

EMINA Crianza (D.O. Ribera del Duero)

EMINA CRIANZA (Denominación de Origen Ribera del Duero) es un vino delicioso. Las mejores parcelas, bañadas por las aguas de la Ribera del Duero consiguen una tempranillo muy moderna donde la expresión de su elegante fruta negra y roja combina a la perfección con los aromas especiados y de maderas nobles de los bosques de Francia y EEUU obtenidos durante su crianza, a lo largo de 14 meses. Estuche de madera individual.

39,51 €
+ IVA



Emina Crianza

ESTUCHE DE MADERA 3 botellas x 75cl

EMINA Crianza (D.O. Ribera del Duero)

55,56 €
+ IVA

EMINA CRIANZA (Denominación de Origen Ribera del Duero) es un vino delicioso. Las mejores parcelas, bañadas por las aguas de la Ribera del Duero consiguen una tempranillo muy moderna donde la expresión de su elegante fruta negra y roja combina a la perfección con los aromas especiados y de maderas nobles de los bosques de Francia y EEUU obtenidos durante su crianza, a lo largo de 14 meses. Este estuche está compuesto por tres botellas de este vino en formato 75 cl.



Emina Emoción

ESTUCHE ECOLÓGICO Y SOSTENIBLE 3 botellas x 75 cl

EMINA Emoción (D.O. Ribera del Duero)

71,61€
+ IVA

Emina Emoción es un vino tinto elaborado con uva de la variedad Tempranillo. Nuestros viñedos de Tempranillo en laderas orientadas al sur con una altitud de más de 800 metros, en Valbuena de Duero. La emoción se comparte durante todo el proceso de elaboración de este vino, que empieza en el campo con doble selección de uva, en bodega se desgrana uva a uva seleccionando únicamente las mejores. Tras un reposo en barricas nuevas de roble francés durante 16 meses, termina de perfeccionarse en botella. Este estuche incluye 3 botellas de 75 cl de este vino.

Una Carta de Amor a Galicia

D.O. RIBEIRO - D.O. RÍAS BAIXAS





Sanclodio Magnum
ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150 cl

Sanclodio (D.O. Ribeiro)

SANCLODIO es un vino que expresa las particularidades del Valle del Avia. Este vino comienza su vida en el viñedo, en nuestras fincas situadas en el Valle del Avia, en Leiro (Ourense), caracterizadas por su marcado carácter granítico. Un clima con influencias atlánticas y mediterráneas propician el adecuado crecimiento en los bancales que forman el viñedo. La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 18 kilos. En bodega tiene lugar una medida crianza sobre lías finas y posterior maduración en depósitos de acero con removido periódico. Elaborado con uvas blancas de las variedades Treixadura, Godello, Loureira y Albariño presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos limón y borde acerado. Tiene un excelente equilibrio entre la untuosidad de la Godello y la Albariño y la frescura y viveza de la Treixadura.

38,28 €
+ IVA



Casa da Porta Sanclodio
ESTUCHE DE LUJO MADERA + CARTÓN 1 botella x 75 cl

Casa da Porta Sanclodio (D.O. Ribeiro)

Casa da Porta es un vino que representa fielmente la esencia y la excelencia del Ribeiro. Producido con la variedad de uva autóctona Treixadura, este vino es el resultado de una meticulosa atención al detalle en cada etapa de su elaboración. Los suelos graníticos y el clima con influencias atlánticas y mediterráneas proporcionan un terroir único. La vendimia de la variedad Treixadura se realiza de forma manual, asegurando la selección de las mejores uvas que crecen en este valle donde los bancales dibujan formas caprichosas. Esta meticulosidad se mantiene en la bodega, donde el vino experimenta una medida crianza sobre lías finas y una posterior maduración en depósitos de acero con removido periódico. Estos procesos cuidadosamente controlados permiten que Casa da Porta alcance su plenitud y exprese toda su complejidad y carácter distintivo. Casa da Porta toma su nombre y su etiqueta como un homenaje a la rica historia de Galicia y al Monasterio de Sanclodio.

19,59 €
+ IVA



Casar de Vide Magnum

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150 cl

Casar de Vide Magnum (D.O. Ribeiro)

29,00 €
+ IVA

Casar de Vide es un Ribeiro con un medido coupage de las más selectas variedades de esta zona ancestral. La Treixadura combina a la perfección con el Albariño, el Godello y la Torrontés, para llegar a este vino especial y personal. Un exhaustivo trabajo de ensamblaje en la Bodega ha permitido transferir al vino estilo, carácter y equilibrio. Con un vivo color amarillo paja pálido con reflejos verdosos y acerados, limpio y muy brillante, se vuelve intenso y muy directo, con toques de manzana recién cortada, cáscara de plátano verde, albaricoque también verde, y suaves toques de flor blanca y clavel, con ciertos recuerdos tropicales de piña fresca con un sutil fondo cítrico. Además, tiene una excelente longitud y equilibrio, con recuerdos frescos del Atlántico, con una viva acidez y las ricas sensaciones aromáticas del paladar, donde se perciben nítidos recuerdos de fresca manzana y melocotón, con final largo, vivo y equilibrado.



Viña Caeira Magnum

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 150 cl

Viña Caeira (D.O. Rías Baixas)

35,74 €
+ IVA

Viña Caeira es Puro Albariño. Elaborado en Salvaterra de Miño, en el Condado do Tea, una de las cinco subzonas amparadas por la Denominación de Origen. La Finca Pesqueiras se encuentra al sur de la provincia de Pontevedra, flanqueada por los ríos Miño y Tea a partir de viñedos de casi 20 años con influencia oceánica. Viña Caeira 2022, se ha elaborado con la intervención mínima necesaria para respetar la nobleza de los pequeños y compactos racimos de la variedad Albariño de la finca. La vendimia de esta uva es manual en cajas de 12kg, ya que el emparrado propio de este viñedo así lo requiere. Fermentaciones pausadas, a temperaturas bajas, para preservar la integridad aromática de la uva. Tras la fermentación se hace una crianza sobre lías durante aproximadamente 4 meses donde se adquiere el equilibrio justo entre la acidez, el frescor y el volumen del vino. Botella en estuche de lujo de madera.

De Cyan a Valdelosfrailes

D.O. TORO - D.O. CIGALES





Cyan PAGO de la Calera

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Cyan PAGO de la Calera (D.O. Toro)

CYAN PAGO DE LA CALERA es un vino tinto de autor que refleja los valores y prestigio, no sólo de la D.O. Toro, sino también de su creador, Carlos Moro que ha elegido este viñedo para transmitir la mejor expresión del terruño. Elaboración exquisita, selección meticulosa de la uva Tinta de Toro y larga crianza durante más de 24 meses en barricas bordelesas y borgoñonas de roble francés de grano fino y tostado medio hacen de este vino un claro exponente de la Tinta de Toro. Este estuche contiene 1 botella de este vino.

40,90 €
+ IVA



Cyan Prestigio

ESTUCHE DE MADERA 1 botella x 75cl

Cyan Prestigio (D.O. Toro)

CYAN PAGO DE LA CALERA es un vino tinto de la variedad Tinta de Toro de uvas procedentes de viñedos de 60 años de antigüedad, cuenta con un esmerado equilibrio entre la uva y la madera. Este se consigue tras una medida crianza durante 18 meses en barricas de roble francés y americano de tostado ligero y un reposo en botella de al menos 22 meses que garantiza la elegancia de este vino tan especial. Este estuche contiene 1 botella de este vino.

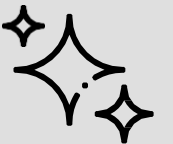
29,43 €
+ IVA

Aceites de oliva virgen extra

ALMAZARA OLIDUERO



22,98 €
+ IVA



PRODUCTO
ESTRELLA

Esta referencia es
una de las más
demandadas
año tras año.



Olidueno Cosecha Temprana

ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 50 cl

Olidueno Cosecha Temprana - AOVE 50 cl

A mediados de octubre, de manera temprana, cosechamos los primeros olivos para elaborar OLIDUERO COSECHA TEMPRANA. Obtenido de aceitunas Arbequina sin enverar, posee una mayor intensidad aromática y de sabor, más cuerpo y mayor estabilidad por su mayor ácido oleico. Una joya oleícola que además es una fuente de antioxidantes ya que posee una elevada concentración de polifenoles. Estuche de cartón individual.

a



17,75 €
+ IVA

Olidueno Secret Blend

ESTUCHE DE LUJO 1 botella x 50 cl

Olidueno Secret Blend - AOVE 50 cl

La proporción exacta de aceitunas cultivadas en nuestros olivos de Castilla y León dan como resultado OLIDUERO SECRET BLEND. Tanto la cantidad precisa de cada tipo de aceituna, como el número y variedades que lo componen son el secreto del maestro almazarero. Estuche de cartón individual.

41,56 €
+ IVA



Olidueno Estuche de Lujo

ESTUCHE DE LUJO 3 botellas x 25 - 50 cl

Olidueno Prestigio - AOVE 25 cl
Olidueno Ecológico - AOVE 25 cl
Olidueno Cosecha Temprana - AOVE 50 cl

Un estuche de lujo perfecto. OLIDUERO PRESTIGIO se elabora a partir de aceitunas de las variedades Picual y Arbosana. OLIDUERO ECOLÓGICO tiene su origen en olivares ecológicos de la variedad Picual. Nuestro aceite de oliva virgen extra más premium es OLIDUERO COSECHA TEMPRANA. A mediados de octubre, de manera temprana, cosechamos los primeros olivos para elaborar este aceite de oliva virgen extra de categoría superior. Obtenido de aceitunas Arbequina sin enverar, posee una mayor intensidad aromática y de sabor, más cuerpo y mayor estabilidad por su mayor ácido oleico.

Bodegas Familiares Mataromera

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

RIBERA DEL DUERO RIOJA CIGALES TORO

RUEDA RIBEIRO RÍAS BAIXAS



www.matarromera.es

