



MERCADO DE
VINOS

VINOS ÚNICOS

Bodegas legendarias

www.mercadodevinos.com

ESPUMANTES
& CAVAS

	Nombre	Origen/Cepa	Elaboración	Calificación		
	Alta Alella 10 Gran Reserva	País: España Origen: D.O Cava Cepa: 60% Pansa Blanca 40% Chardonnay	Brut Nature Gran Reserva Certificado Orgánico Elaborador Integral: 100% prensado y vinificado en la propiedad	 PEÑIN 96	2012	829.000
	Alta Alella Laietà Gran Reserva	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo), Macabeu, Chardonnay, Pinot Noir	Brut Nature Gran Reserva Certificado Orgánico	PEÑIN 92 WE 91	2019 375ml 2019 750ml 2019 1500ml	109.000 184.000 387.000
	Alta Alella Laietà Rosé Gran Reserva	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Mataró (Monastrell)	Certificado orgánico Cubas 100% acero inoxidable Envejecimiento Mínimo 36 - 48 meses.	PEÑIN 91 WE 94	2019	188.000
	Alta Alella Mirgin Opus	País: España Origen: D.O Cava Cepa: 60% Chardonnay 40% Pansa Blanca	Paraje Calificado Brut Nature Certificado Orgánico	PEÑIN 94 WS 92 JS 92	2019 750ml 2017 1500ml	389.000 628.000
	Alta Alella Mirgin Exxee	País: España Origen: D.O Cava Cepa: 60% Pansa Blanca 40% Chardonnay	Cava de Paraje Calificado Organic Certified Brut Nature	PEÑIN 94 WE 92 JS 92	2017	473.000
	Alta Alella Mirgin Gran Reserva	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo) - Macabeu, Parellada	Brut Nature Gran Reserva Certificado Orgánico Cubas de acero inoxidable	PEÑIN 92 WE 90	2020 375ml 2020 750ml 2018 1500ml	77.000 112.000 252.000
	Alta Alella Mirgin Rose Gran Reserva	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Mataró (Monastrell)	Brut Nature Rosé Guarda Superior Certificado Orgánico	WE 90	2020	117.000
	Alta Alella Bruant	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo)	Organic Brut Nature Reserva Sin sulfitos añadidos	WE 90	2021 750ml 2020 1500ml	175.000 348.000
	Alta Alella Capsigrany	País: España Origen: D.O Cava Cepa: Pansa Rosada (Xarel·lo vermell)	Ecológico "Rosado" Brut Nature Reserva Sin sulfitos añadidos		2020	213.000
	Alta Alella Aus Pet Nat	País: España Origen: España Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo)	Pet-Nat "Sparkling Natural" Orgánica, Sin sulfitos añadidos	PEÑIN 90	2023	110.000
	Alta Alella Aus Pet Nat Rose	País: España Origen: España Cepa: Pansa Rosada (Xarel·lo vermell)	Primer "Rosado" Ecológico Brut Nature Reserva Sin sulfitos añadidos		2022	127.000

BLANCOS ESPAÑA						
	Menade Verdejo Ecológico	País: España Origen: Castilla y León D.O Cepa: Verdejo	Sin crianza, organico, vegano, sin gluten	Peñin 93	2023 750ml	92.000
					2022 1500ml	188.000
	Menade Sauvignon Blanc	País: España Origen: Castilla y León D.O Cepa: Sauvignon	Sin crianza, organico, vegano, sin gluten	Peñin 91		Agotado
	Menade La Misión	País: España Origen: Castilla y León D.O Cepa: Verdejo	10 meses en barricas de roble francés. Parras de más de 140 años		2021 750ml	213.000
					2021 1500ml	402.000
	Menade Nosso	País: España Origen: Castilla y León D.O Cepa: Verdejo	Viticultura natural orgánica sin sulfitos añadidos. Crianza en lías 3 meses		2022 750ml	132.000
					2022 1500ml	300.000
	Menade Dulce Sauvignon	País: España Origen: Castilla y León D.O Cepa: Sauvignon	Sin crianza, organico, vegano, sin gluten	Peñin 90	2023	90.000
	Alta Alella Orange	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Pansa Blanca & Pansa Rosada	Las uvas son despalilladas. Fermentación en tanques de cemento revestidos en vidrio y madurado durante 3/8 meses en sus lías.		2023	159.000
	Alta Alella PB	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo)	Blanco seco ecológico , fermentado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.		2023	97.000
	Alta Alella Parvus Chardonnay	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Chardonnay	Fermentación en barricas de roble francés de Allier a baja temperatura aplicando una crianza posterior de 3 meses.		2022	112.000
	Alta Alella Cau d'en Genís	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Pansa blanca	Blanco seco ecológico, con una crianza de 6 meses en barrica		2022	162.000
	Alta Alella Tallarol	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Pansa Blanca (Xarel·lo)	Blanco seco ecológico y natural Sin sulfitos añadidos. Fermentaciones espontáneas en ánforas o en huevo de cemento		2022 750ml	128.000
					2021 1500ml	264.000
	Alta Alella Lanius	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Chardonnay	La fermentación y la crianza en barricas de roble francés. 6 meses		2021	215.000
	Ostatu Blanco	País: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 85% variedad viura, 15% malvasia	Despalillado y estrujado mecánico. El mosto con las lías fermenta en depósito de acero inoxidable.		2023	69.000
	Lore de Ostatu	País: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 50% Viura, 50% Malvasía.	Despalillado y maceración durante 8 horas a baja temperatura. El mosto con las lías fermenta en barrica de 500L durante 23 días.		2022	158.000
	Pedrera Blanco	País: España Origen: Jumilla Cepa: Sauvignon Blanc, Viura, Moscatel.	Fermentación en inoxidable Fermentación a bajas temperaturas		2023	54.000

BLANCOS ITALIA

	Tedeschi Pinot Grigio	País: Italia Origen: Veneto Cepa: Pinot Grigio	Se trata de un vino delicado elaborado con uvas seleccionadas de Pinot Grigio de la zona de Venecia.	2023	99.000
	Duca Chardonnay	País: Italia Origen: Sicilia Cepa: Chardonnay	Cosecha manual. Fermentación en depósitos de acero, unos 25 días a 12 grados.		Agotado
	Pieropan Soave Classico	País: Italia Origen: Soave Classico DOC Cepa: 85% Garganega 15% Trebbiano di Soave	Las uvas son despalilladas y estrujadas en un ambiente protegido. Madurado en huevos de hormigón vitrificado durante 3/8 meses	2023 375ml 2023 750ml 2023 1500ml	74.000 99.000 219.000
	Pieropan Calvarino	País: Italia Origen: Soave Classico DOC Cepa: 70% Garganega 30% Trebbiano di Soave	Las uvas son despalilladas y estrujadas en un ambiente protegido. Madurado en huevos de hormigón vitrificado con las lías finas durante 12/15 meses.	2022 750ml 2022 1500ml	172.000 380.000
	Pieropan la Rocca	País: Italia Origen: Soave Classico DOC Cepa: 100% Garganega	El vino se trasiega a barricas de entre 2000 y 500 litros de capacidad donde envejece durante alrededor de un año.	2022 750ml 2022 1500ml	247.000 495.000
	Malenchini Bianco	País: Italia Origen: Toscana IGT Cepa: 50% Chardonnay, 50% Trebbiano	La fermentación alcohólica se realizó a una temperatura inferior a 18°C. El refinamiento duró unos meses en depósitos de acero inoxidable.	2023	95.000

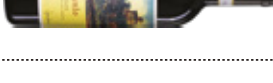
BLANCOS PORTUGAL

	Soalheiro Allo	País: Portugal Origen: IG Minho Cepa: Loureiro 70%, Alvarinho 30%	Sin crianza, El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable y envejece en contacto con lías finas antes de ser embotellado.	2023	74.000
	Soalheiro Alvarinho Clássico	País: Portugal Origen: Vinho Verde DOC Cepa: Alvarinho	Crianza: El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable y envejece en contacto con lías finas antes de ser embotellado.	RP 92 WS 93 2023 750ml 2023 1500ml 2023 3000ml	94.000 218.000 514.000
	Soalheiro Granit	País: Portugal Origen: Vinho Verde DOC Cepa: Alvarinho	Crianza: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable. Batonage y crianza sobre lías.	RP 92 WS 95 2023 750ml 2023 1500ml 2023 3000ml	128.000 262.000 597.000
	Soalheiro Primeiras Vinhas	País: Portugal Origen: Vinho Verde DOC Cepa: Alvarinho	Crianza: uvas provenientes de viñas de más de 40 años. Fermentación en acero inoxidable, con un 15% del volumen total fermentado en barricas de roble usadas.	RP 92 Dec 95 2023 750ml 2023 1500ml 2022 3000ml	168.000 347.000 697.000

ROSADOS

	Alta Alella GX Rosé	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Garnatxa negra, Garnatxa peluda	Vino rosado ecológico Cubas de acero inoxidable Fermentación en depósitos a baja temperatura.	2022	97.000
	Alta Alella Parvus Rose	País: España Origen: D.O Alella Cepa: Syrah	Maceración en frío Fermentación en depositos de acero inoxidable a baja temperatura.	2021	106.000
	Ostatu Rosado	País: España Origen: D.O. Rioja Cepa: 70% tempranillo, 27% garnacha,3% Viura	Despalillado y macerado durante 10 ho, rementación en acero, se conserva en deposito hasta el embotellado	2023	75.000
	Soalheiro Mineral Rose	País: Portugal Origen: IG Minho Cepa: Alvarinho 70%, Pinot Noir (30%)	Cianza: Tras la fermentación, el 30% del vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.	2023	110.000

TINTOS ESPAÑA		Origen/Cepa	Elaboración	Calificación	
	Alta Alella GX	Pais: España Origen: D.O Alella Cepa: Garnacha negra	Tinto seco ecológico con una crianza de 15 días en tanques de acero inoxidable	 2023	97.000
	Alta Alella Parvus Syrah	Pais: España Origen: D.O Alella Cepa: Syrah	Tinto ecológico , con una crianza de 12 meses en barrica de roble francés.	2022	141.000
	Alta Alella Merla	Pais: España Origen: D.O Alella Cepa: Mataró (Monastrell)	Tinto seco y natural, fermentación de 20 días a 25oC en tina de madera, . Sin sulfitos añadidos.	2022	171.000
	Ostatu Tinto	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 92% Tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.	Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero inoxidable. Fermentación alcohólica en depósito de acero.	2023	75.000
	Ostatu Crianza	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 90% Tempranillo, 10% Graciano, Mazuelo y Garnacha	Ligera maceración prefermentada en frío.	2021 500ml	74.000
			Fermentación alcohólica en deposito de reducida capacidad	2021 750ml	94.000
			Fermentación maloláctca en depósito de acero inoxidable	2021 1500ml	189.000
	Ostatu Reserva	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 100% Tempranillo	Maceración prefermentada en frío. Fermentación alcohólica en depósito de nox de reducida capacidad. 16 meses roble francés	2019 750ml	164.000
				2014 1500ml	363.000
	Ostatu Gran Reserva	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: Tempranillo y Graciano	24 meses de crianza en barrica, 5 meses en tina de roble y más de tres años en botella.	2015	297.000
	Escobal de Ostatu	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 100% Tempranillo	Inmediato despalillado y maceración en ambiente carbónico en frío de uva en depósito de acero inoxidable.	2018	132.000
	Selección de Ostatu	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 92% Tempranillo, 8% Graciano	Ligera maceración prefermentada en frío. Fermentación alcohólica en tina de roble de reducida capacidad, durante18 días.	2018 750ml	126.000
				2016 1500ml	270.000
	Laderas de Ostatu	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 97% Tempranillo, 3% viura.	Maceración prefermentada en frío y fermentación alcohólica en pequeña tna de roble, durante 19 días . Maloláctca en barrica nueva de roble francés	2017	240.000
	Gloria de Ostatu	Pais: España Origen: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa. Cepa: 100% Tempranillo,	Sólo llegan a bodega las mejores uvas.Maceración prefermentada en frío. Maloláctca en barrica nueva de roble francés. 18 meses.	2018	361.000
	Pedrera Tinto	País: España Origen: Jumilla Cepa: Monastrell	Vides 25-30 años 10 meses en barricas de roble francés.	2022	54.000
	Juan Gil Amarillo	País: España Origen: Jumilla Cepa: Monastrell	Vides 40 años Fermentación en inoxidable 4 meses crianza roble francés y americano	2023	78.000
	Juan Gil Plata	País: España Origen: Jumilla Cepa: Monastrell	Vides 40 años Fermentación en inoxidable 12 meses crianza roble francés	2021	110.000
	Juan Gil Azul	País: España Origen: Jumilla Cepa: Monastrell 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Syrah, 10%	Vides 40 años Fermentación en inoxidable 4 meses crianza roble francés y americano	2022	209.000

TINTOS ITALIA		Origen/Cepa	Elaboración	Calificación		
	Valpolicella Superiore	País: Italia Origen: Valpolicella DOC Superiore Cepa: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.	Fermentación maloláctica 1 año en barricas de roble de Eslavonia		2021 375ml	74.000
					2021 750ml	99.000
	Nicalo Valpolicella	País: Italia Origen: Valpolicella DOC Superiore Cepa: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.	18 Meses en tonel de roble de Eslavonia	JS 90	2021 750ml	128.000
					2021 1500ml	268.000
	Capitel San Rocco Ripasso	País: Italia Origen: Valpolicella Ripasso DOC Superiore Cepa: 35% Corvina, 35% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.	6 Meses en tonel de roble de Eslavonia	JS 93 RP 90	2020 750ml	148.000
					2021 1500ml	331.000
	Maternigo Valpolicella	País: Italia Origen: Valpolicella DOC Superiore Cepa: 40% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella.	14 meses en tonel de roble de Eslovania	JS 92 RP 90	2019	188.000
	La Fabriseria Valpolicella	País: Italia Origen: Valpolicella DOC Classico Superiore Cepa: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella.	24 Meses en tonel de roble de Eslavonia	JS 93 RP 92	2021	256.000
	Tedeschi Amarone	País: Italia Origen: Amarone Valpolicella D.O.C.G Cepa: Corvina, Corvinone Rondinela, Rosignola	30 meses en tonel de Roble de Eslovenia	WS 91 AG91 JS 91	2020	340.000
	Tedeschi Monte Olmi Amarone Riserva	País: Italia Origen: Amarone Valpolicella D.O.C.G Cepa: Corvina, Corvinone Rondinela, Rosignola	4 años en barrica de roble y un año en botella	RP 95	2017	578.000
	Tedeschi La Fabriseria Amarone Riserva	País: Italia Origen: Amarone Valpolicella D.O.C.G Cepa: Corvina, Corvinone Rondinela, Rosignola	48 meses en tonel de Roble de Eslavonia	RP 94 WS 94	2015	1.600.000
	Pieropan Ruberpan	País: Italia Origen: Valpolicella Superiore Cepa: 60% Corvina Veronese, 30% Corvinone, Rondinella e Croatina Veronese, 10%	Este vino envejece en toneles durante 18/24 meses seguido de un periodo en botella		2021 750ml	172.000
					2021 1500ml	380.000
	Duca di Saragnano Sangiovese	País: Italia Origen: Toscana IGT Cepa: Sangiovese 100%	Fermentación en inoxidable 6 meses de crianza	LM 95	2023	68.000
	Duca di Saragnano Chianti	País: Italia Origen: Chianti D.O.C.G Cepa: Sangiovese 100%	Mínimo 6 meses en tanques de acero inoxidable.	LM 98	2022	76.000
	Duca Governo Toscana	País: Italia Origen: Toscana IGT Cepa: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon	Fermentación en inoxidable Governo all'uso Toscano		2021	88.000
	Duca di Saragnano Sirpasso	País: Italia Origen: Toscana IGT Cepa: Sangiovese 80% Merlot 20%	Fermentación en inoxidable Appassimento parcial de uva Crianza roble francés		2022	88.000
	Monrosso Chianti	País: Italia Origen: Chianti D.O.C.G Cepa: Sangiovese 80% Canaiolo 10% Merlot 10%	Crianza 12 meses (3.800L)		2021	99.000
	Monsanto Annata	País: Italia Origen: Chianti Classico Cepa: 90% de Sangiovese 10% de Canaiolo y Colorino	La crianza dura 12 meses en barricas de 50 hl de roble de Eslovania.		2021	171.000
	Monsanto Riserva	País: Italia Origen: Chianti Classico Cepa: 90% de Sangiovese 10% de Canaiolo y Colorino	Una parte envejecida en barricas de roble de 3800 litros y la otra en toneles de segundo paso durante unos 18 meses.		2020	232.000
	Monsanto Il Poggio Gran Selezione	País: Italia Origen: Chianti Classico Cepa: 95% de Sangiovese 5% de Canaiolo y Colorino	Envejecido en barricas de roble de 3800 litros durante unos 20 meses. Dos años de crianza en botella		2017	612.000
	Monsanto Nemo	País: Italia Origen: I.G.T. Toscana Cepa: 100% Cabernet Sauvignon	Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés durante unos 18 meses Dos años de crianza en botella		2013	355.000
	Fossacolle Sangiovese	País: Italia Origen: Rosso di Toscana I.G.T Cepa: 100% Sangiovese	Maloláctica en concreto 3 meses Crianza roble francés y Eslovania 3-6 meses		2019	128.000
	Fossacolle Rosso di Montalcino	País: Italia Origen: Rosso di Montalcino D.O.C. Cepa: 100% Sangiovese	10 meses en barricas francesas de segundo uso y barricas de roble de 25 hectolitros		2022	172.000
	Fossacolle Riesci	País: Italia Origen: Rosso di Toscana I.G.T. Cepa: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Sangiovese.	12 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros		2021	222.000
	Fossacolle Brunello di Montalcino	País: Italia Origen: Brunello di Montalcino D.O.C.G Cepa: 100% Sangiovese	Maloláctica en concreto 3 meses Crianza 24 meses		2019	340.000
	Fossacolle Brunello di Montalcino Riserva	País: Italia Origen: Brunello di Montalcino D.O.C.G Cepa: 100% Sangiovese	Maloláctica en concreto 3 meses Crianza 24 meses		2016	644.000
	Malenchini Chianti Colli Fiorentini	País: Italia Origen: Chianti DOCG Cepa: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%	Crianza en barricas nuevas de roble durante 6 meses, seguido de 3 meses de crianza en copa.		2023	89.000
	Malenchini Chianti Superiore	País: Italia Origen: Chianti DOCG Cepa: Sangiovese 95%, Pugnitello 5%	Vendimia manual Se prensa la uva y se fermenta el mosto en acero a temperatura controlada.		2022	116.000
	Malenchini Chianti Colli Fiorentini Riserva	País: Italia Origen: Chianti DOCG Cepa: Sangiovese	La crianza se realiza en grandes barricas de roble de 25 hl durante 12 meses, seguido de una crianza en botella durante otros 12 meses período.		2020	172.000

TINTOS PORTUGAL		Origen/Cepa	Elaboración	Calificación	
	Soalheiro Oppaco	País: Portugal Origen: IG Minho Cepa: Vinhão 70%, Alvariño 15%, Pinot Noir 15%	Crianza: Tras la fermentación, el 30% del vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.	2019 750ml	148.000
				2018 1500ml	310.000
				2018 3000ml	650.000
	Meandro Douro	País: Portugal Origen: Douro D.O. Cepa: 45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroc 2% Alicante Bouschet	Crianza de 14 meses en barricas de roble francés Allier de segundo y tercer uso de 225 litros de capacidad.	WE 2021 93 750ml	126.000
				RP 2020 90 1500ml	260.000
	Monte Meão Vinha Dos Novos	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Nacional	Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.	WE 2020 94 91	250.000
	Monte Meão Cabeço Vermelho	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Tinta Roriz	Crianza de 16 meses en barricas de roble francés.	2020	250.000
	Monte Casas das Máquinas	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Franca 80%, Tinta Barroca 20%	Crianza de 16 meses, en barricas nuevas y usadas en una proporción del 10% y 90% respectivamente.	RP 2021 96	250.000
	Quinta do Vale Meão	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Naçional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Barroca.	La crianza se realiza de 16 a 18 meses en barricas 50% nuevas y 50% usadas.	RP 2021 95 750ml	WE 100 WA 97 872.000
	Meandro Finest Reserve Oporto	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca and Tinta Roriz.	El envejecimiento se lleva a cabo en grandes tinas de madera y la mezcla final, rica y compleja, es el resultado de la experiencia del Enólogo.		100.000
	Quinta do Vale Meão Vintage Oporto	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Franca, Touriga Nacional,Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão	Crianza: El vino envejece en grandes tinas de madera y se embotella 22 meses después de la cosecha.	WS 2019 96 97	WE 368.000
	Quinta do Vale Meão Vintage Oporto	País: Portugal Origen: Douro D.O Cepa: Touriga Franca, Touriga Nacional,Tinta Barroca, Tinta Roriz, Sousão	Crianza: El vino envejece en grandes tinas de madera y se embotella 22 meses después de la cosecha.	WS 2001 96 97	WE 548.000

EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.



PÑ - Peñin. RP- Rober Parker. WS - Wine Spectator. WE - Wine Enthusiast. JS - James Suckling

Observaciones:

- Los precios aquí relacionados podrán cambiar en cualquier momento que Mercado de Vinos lo requiera.
- Cosechas de los vinos (añadas) sujetas a disponibilidades de inventario. Podrán cambiar sin previo aviso.

DOMICILIO DIRECTO A TU CASA

www.mercadodevinos.com



(314) 793 3021