

## VINO BLANCO

*Frutal  
Ligero  
¡Súper fresco!*

.....  
**Sauvignon Blanc**  
13% Alc. Vol.  
Capendu, Francia.

*Un vino fresco y con notas frutales,  
perfecto para disfrutar en cualquier ocasión.  
Ideal con pescados, mariscos, ensaladas o sushi.*

*¡Disfrútalo frío en la playa y en la alberca!*



<b>NOTAS DE CATA</b>	<b>Color:</b> Dorado claro.	<b>En nariz:</b> Buena intensidad, frutos blancos y notas cítricas.	<b>En boca:</b> Fresco y con acidez equilibrada.
<b>Vinificación:</b> Prensa directa después de la vendimia. Fermentación a 16°C y reposo en tanques de acero inoxidable.			<b>Temperatura ideal:</b> 10-12°C.

## VINO ROSADO

*Versátil  
Afrutado  
¡Espectacular!*

.....  
**Cinsault & Merlot**  
12% Alc. Vol.  
Florensac, Francia.

*Ligero y refrescante, con notas florales  
que lo hacen perfecto para el calor.  
Ideal para comer con tapas, quesos suaves, pollo,  
carnes, mariscos, pizza, tacos y postres frutales.*

*¡Imagínatelo en un concierto o  
en una tarde de amigas!*



<b>NOTAS DE CATA</b>	<b>Color:</b> Rosado vibrante.	<b>En nariz:</b> Notas de fresas y frutos rojos con toque de violeta.	<b>En boca:</b> Redondo y cuerpo medio con acidez viva y final largo.
<b>Temp. ideal:</b> 13-15°C.	<b>Vinificación:</b> Fermentación en acero inoxidable a temperatura baja, reposo sobre lías por varias semanas. Cada variedad se vinifica por separado y se ensambla antes de envasarse.		

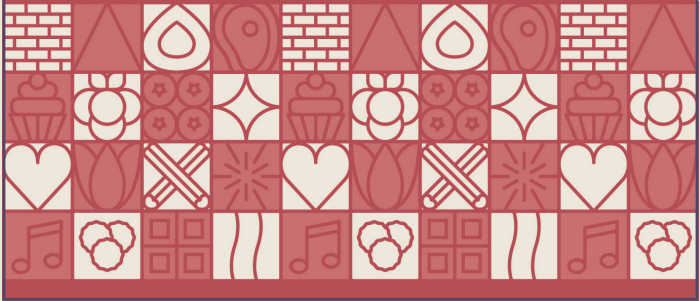
# VINO TINTO

*Balanceado  
Fácil de tomar  
¡Te va a encantar!*

**Cabernet Sauvignon**  
13% Alc. Vol.  
Capendu, Francia.

*Complejo y robusto, con un toque suave y elegante.  
Acompaña bien con pizza, quesos y hamburguesas.*

*¡Compártelo con esa persona especial!*



**NOTAS  
DE CATA**

**Color:**  
Rojo rubí.

**En nariz:** Flores y frutos negros  
con toque especiado.

**En boca:** Muy equilibrado, fácil de  
beber y con taninos bien pulidos.

**Temperatura ideal:**  
14°C.

**Vinificación:** Tradicional, despalillado después de vendimiarse  
y maceración tradicional.

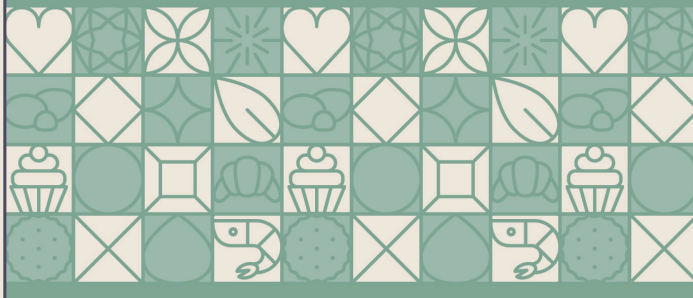
# VINO BLANCO ESPUMOSO

*Expresivo  
Refrescante  
¡Delicioso!*

Colombard & Terret  
12% Alc. Vol.  
Florensac, Francia.

*Con burbujas finas y continuas, es la opción perfecta para festejar. El complemento ideal para botana, pastas con salsas ligeras, pescados y mariscos.*

*¡Destápalo y convierte cualquier día en una celebración!*



<b>NOTAS DE CATA</b>	<b>Color:</b> Amarillo pálido.	<b>En nariz:</b> Fresca y expresiva, notas cítricas y frutos blancos.	<b>En boca:</b> Fresco, con acidez ligera y textura elegante.
<b>Temp. ideal:</b> 8-10°C.	<b>Vinificación:</b> Fermentación en acero inoxidable a temperatura baja, reposo sobre lías por varias semanas. Segunda fermentación en vidrio utilizando método tradicional, reposo en pupitres por 9 meses. Degüelle y Dossage antes de envasarse.		