

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!



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



NOTAS DE CATA	Color: Rosado vibrante.	En nariz: Notas de fresas y frutos rojos con toque de violeta.	En boca: Redondo y cuerpo medio con acidez viva y final largo.
Temp. ideal: 13-15°C.	Vinificación: 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

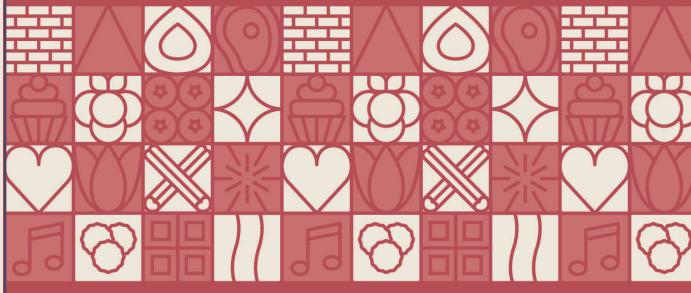
*Balanceado
Fácil de tomar
¡Te va a encantar!*

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!*

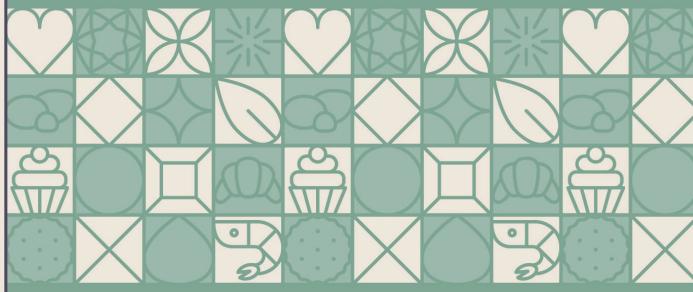
Colombard & Terret

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!



NOTAS DE CATA	Color: Amarillo pálido.	En nariz: Fresca y expresiva, notas cítricas y frutos blancos.	En boca: Fresco, con acidez ligera y textura elegante.
Temp. ideal: 8-10°C.	Vinificación: 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.		