ENTRE CAVAS Y VINOS

CATALOGO 2023

VIÑA LA ROSA

SINCE 1824

ALSINA & SARDÀ

VINS I CAVES

Distribuidor Autorizado:

RAUL ITURRALDE MONCAYO
0999468149 - 0987332251
iturrald@hotmail.com

VIÑA LA ROSA
SINCE 1824

La Palma Cabernet Sauvignon 2021

100% Cabernet Sauvignon
Madura e intensamente afrutado con frutas rojas y negras, cassis, ciruelas y cerezas.
Complejo y medianamente dulce al entrar al paladar. Jugoso y estructurado paso por boca con cassis, frutos rojos y un cabado limpio y largo.
Este vino es excelente con carnes blancas, pastas y quesos. Servir a 16° - 18 ° C.
ALC/VOL: 13%, ACIDEZ: 5,43 g/l(en ácido tartárico), AZUCAR RESIDUAL: 2,03 g/l

$ 9,75

La Palma Sauvignon Blanc

100% Sauvignon Blanc
Este varietal presenta los aromas frescos y frutales, con notas de citricos, piñas, duraznos blancos y pomelos, acompañado con toques de hierbas frescas y grosellas. .
Destaca por su frescor, su jugosidad, citric con una mable acidez y un exquisito largo final.
Servir levemente helado (10º–12ºC). Perfecto con "Ceviche", delicados pescados o frutos del mar, especialmente ostras y platos vegetarianos livianos. Muy bien para acompañar ensaladas de pasta, como aperitivo junto con diferentes tipos de suaves quesos y plato a base de aves.
ALC/VOL: 12%, ACIDEZ: 6,25 g/l(en ácido tartárico) , AZUCAR RESIDUAL: 2 g/L

$ 9,75

La Palma Merlot 2021

100% Merlot
De un color rojo violeta brillante.
Aromas a fruta madura con cerezas negras, moras, violetas y ciruelas,
De entrada, dulce y compleja, jugoso con cerezas rojas. Suave y limpio final.
Este vino es excelente con carnes blancas y rojas, pastas y quesos.
Servir a 16 ° -18 ° C
ALC/VOL: 13.5%, ACIDEZ: 5,81 g/l(en ácido tartárico), AZUCAR RESIDUAL: 2,63 g/l

$ 9,75

La Palma Merlot de 375 ml 2023

100% Merlot
De un color rojo violeta brillante.
Aromas a fruta madura con cerezas negras, moras, violetas y ciruelas,
De entrada, dulce y compleja, jugoso con cerezas rojas. Suave y limpio final.
Este vino es excelente con carnes blancas y rojas, pastas y quesos.
Servir a 16 ° -18 ° C
ALC/VOL: 13.5%, ACIDEZ: 5,81 g/l(en ácido tartárico), AZUCAR RESIDUAL: 2,63 g/l

$5,50

VIÑA LA ROSA
SINCE 1824

La Palma Carmenère 2021

100% Carmeneré
Aromas a frutas negras maduras, moras y ciruelas.
Entrada dulce y compleja, jugoso y suave en el paladar medio. Final largo y limpio. Concentración media y bien equilibrado. Este vino es excelente con carnes rojas ligeras, blancas, pastas y quesos. Servir a 16 ° -18 ° C.
ALC/VOL: 13 % AZUCAR RESIDUAL: 3,67 g/l ACIDEZ: 5,49 g/l(en ácido tartárico)

$ 9,75

La Palma Carmenère de 375 ml 2023

100% Carmeneré
Aromas a frutas negras maduras, moras y ciruelas.
Entrada dulce y compleja, jugoso y suave en el paladar medio. Final largo y limpio. Concentración media y bien equilibrado. Este vino es excelente con carnes rojas ligeras, blancas, pastas y quesos. Servir a 16 ° -18 ° C.
ALC/VOL: 13 % AZUCAR RESIDUAL: 3,67 g/l ACIDEZ: 5,49 g/l(en ácido tartárico)

$5,50

La Palma Rosé 2021

50% Cabernet Franc, 20% Syrah, 10% Malbec 15% Pinot Grigio y 5% Pinot Noir.
Vino delicado, de un llamativo color rosado.
Atractivos aromas de fresas salvajes con notas de cerezas rojas y pétalos de rosas, con un final floral.
Suaves frutillas acidas con notas de manzana roja, frambuesa y peras.
Su textura sedosa, de buen frescor y frutal, resulta en una refrescante acidez y un final limpio.
Servir levemente helado (10º–12ºC). Ideal como aperitivo o de acompañamiento para una entrada. Excelente para combinar con pescados magros o aves. Este es un vino exquisito y versátil, perfecto para una comida al aire libre, también es magnífico para acompañar con ensaladas de verano, con vegetales saltados. Este tipo de vino se aprecia mejor fresco y joven.
ALC/VOL:12%, ACIDEZ: : 6,3 g/l(en ácido tartárico), AZUCAR RESIDUAL: 2 g/L

$ 9,75

VIÑA LA ROSA

SINCE 1824

La Y Reserva Carménere 2020

100% Carménere
Notas que recuerdan las cerezas y los arándanos sumado a aromas de especias como la pimienta rosada y el cafe en grano.
Su entrada al paladar es redonda y de cuerpo medio con un final que recuerda al chocolate y a al café moca.
Vino de vendimia, despalilla y estruje a máquina, con mosto de fermentación de levaduras seleccionadas, vino con crianza de 6 meses en roble francés.
Notas que recue
Carmenère de gran versatilidad con diferentes platos como curry de pollo, pastel de choclo o legumbres. Servir entre 16º y 18º C y beber desde hoy hasta el 2023.
ALC/VOL: 13.5%, ACIDEZ: 5,38 g/l(en ácido tartárico)

$14,00

La Y Reserva Sauvignon Blanc 2021

100% Sauvignon Blanc, clon 1 - Davis y 242
Aroma florales y un fondo de pólvora. afrutada, fresca y limpia con notas de pomelo, grosellas, manzanas verdes, hojas de tomate y pimientapara la nariz.
Un blanco seco refrescante con frescor equilibrado y notas cítricas que sugieren frutas tropicales maduras
Vino de uvas especialmente seleccionadas se cosechan a máquina por la noche mientras aún están frías, para conservar los sabores de frutas frescas, con aromas varietales y con sabores limpios.
Este vino combina muy bien con rollitos de salmón y pollo, mariscos, langosta y vieiras. Ideal con verduras, tomates a la plancha y ensalada césar. Perfecto con comida tailandesa y sopas asiáticas. Como postre, marida con ensalada de frutas frescas y un bavarois de fresa.
Se recomienda servir a 10º-12ºC.
ALC/VOL: 12 % , AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l, ACIDEZ: 6,5 g/l(en ácido tartárico)

$14,00

La Capitana Cabernet Sauvignon 2020

100% Cabernet Sauvignon
Un intenso y aromatico vino lleno de aromas de ciruelas, hojas de tabaco, pimienta negra y cafe en grano. En el paladar su textura envolvente llena la boca de sabores de gran intensidad y cuerpo medio, un vino sabroso, versátil y de largo final de boca.
Un vino para acompañar curry de cordero o pollo, gnocchi y pavo asado con salsa de ciruelas. Servir entre los 16 y 18 grados y beber desde ahora hasta el 2025
maduros. Servir a temperatura ambiente (16° - 18° C).
ALC/VOL: 14%, ACIDEZ: 5,36 g/l (en ácido tartárico)

$24,00

Don Reca Limited Release

29% Cabernet Franc, 25% Syrah, 25% Merlot, 14% Carmenère, 7% Petit Verdot Intensos y perfumados aromas a fruta silvestre, cassis, hojas de tabaco, cedro y grafito.
Para un paladar mejor equilibrado, este experimentara una textura envolvente, profundo y deliciosa.
Perfil de fruta madura dulce con taninos sedosos y suaves toques de vainilla derivados de una barrica muy bien integrada. La acidez está presente y sostiene bien el paladar medio con su carga frutal. Final largo con frutos negros
y especias.
Ideal para acompañar magret de Pato, Gratin de papas o costillas de cordero. Servir a 18 grados y decantar, beber entre hoy y el 2027.
La guarda de este vino funciona perfectam durante otros 5-8 años.
ALC/VOL: 14% , ACIDEZ: 5,83 (en ácido tartárico)

$42,00

ALSINA & SARDÀ
VINS I CAVES

Elaboradas con uvas maduras y procesos ecológicos.

Brut Reserva

Cava:Macabeu, Xarel.lo y Parellada.
Aroma a frutas blancas y cítricas, con notas de bollería y levadura fresca.
Pescado, mariscos o aperitivo.

$24,00

Brut Blanc de Blancs

Cava:Macabeu, Xarel.lo, y Parellada.
Aromas a flor de azahar y fruta blanca.
Fresco y ligero.
Sushi, frutos del mar, ostras, pavo.

$16,00

Brut Pinot Noir

Cava:Pinot Noir.
Aroma a fresa ácida, cereza y levadura fresca. Aperitivo.
Entradas, pescados y platos elaborados con a rro z.

$17,00

Semisec

Cava:Macabeu, Xarel.lo y Parellada.

En boca es amplio fresco y dulce.
Ideal para complementar el dulce de los postres

$16,00

Alba D'Arnau

Cava: Macabeu, Xarel.lo, y Parellada.
Aroma floral y frutal, de frutas blancas y cítricas.
Aperitivos, verduras, sopas y postres.

$11,50

*** Precios por botella. Descuentos a partir de la sexta botella**

CAJAS DE REGALO

$55,00

$21,00

$35,00

5 versiones a elegir

$18,00
X2