



| VINOS



VINOS ESPAÑOLES

ZOE

750 ml.
RÍAS BAIXAS

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Albariño (60%), Treixadura (20%), Loureiro (10%), Caiño Blanco y Godello (10%).
CRIANZA: Sin crianza en barrica.

SANTIAGO RUIZ

750 ml.
RÍAS BAIXAS

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Albariño (70%), Loureiro (15%), Treixadura (10%), Caiño Blanco y Godello (5%).
CRIANZA: Sin crianza en barrica.

ROSA RUÍZ

750 ml.
RÍAS BAIXAS

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Albariño (100%).
CRIANZA: Maduración en frío y crianza sobre borras. Crianza sobre lías durante 5 meses.

MARQUÉS DE MUNDAIZ CRIANZA

750 ml.
RIOJA

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo (100%).
CRIANZA: En barrica nueva de roble americano de Ohio durante 12 meses, seguido de 6 meses en botella hasta su comercialización.

MARQUÉS DE MUNDAIZ RESERVA

750 ml.

RIOJA

13 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: En barrica nueva de roble americano de Ohio durante 6 meses, seguido de 6 en barrica de roble francés de Vosgues, seguido de 24 meses en botella.

GRAN DOMINIO CRIANZA

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: Elaborado en barricas de roble americano 12 meses y afinado en botella durante 15 meses hasta su comercialización.

GRAN DOMINIO RESERVA

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de roble americano y francés seguido de 18 meses afinado en botella.

LAN CRIANZA

750 ml, 500 ml, 1500 ml, 3000 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (94%), Mazuelo (6%).

CRIANZA: Crianza en barrica combinada en roble americano y francés durante un mínimo de 12 meses, seguido de 12 meses en botella hasta su comercialización.

LAN RESERVA

750 ml, 500 ml, 1500 ml, 3000 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (91%), Mazuelo (6%), Graciano (3%).

CRIANZA: En barricas de roble americano y francés durante 18 meses, seguido de dos años en botella.

LAN GRAN RESERVA

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: Durante 5 meses en barrica nueva de roble francés, seguido de 4 meses en nueva de roble ruso. Vino sin clarificar y sin filtrar.

LAN D-12

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: Durante 12 meses en barricas de roble americano nuevo (65%) y roble francés (35%).

VIÑA LANCIANO

750 ml.

RIOJA

CEPAS: Tempranillo (85%), Graciano (10%) y Mazuelo (5%).

CRIANZA: Durante 12 meses en barrica de roble francés ó 6 meses en barrica de roble ruso. Afinado en botella durante 18 meses.

LAN A MANO

750 ml.

RIOJA

CEPAS: Tempranillo (80%), Mazuelo (8%) y Graciano (12%).

CRIANZA: Durante 7 meses en barrica de roble francés, seguido de 6 meses en roble nuevo del Cáucaso. Vino sin clarificar y sin filtrar.

CULMEN RESERVA

750 ml, 1500 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRIANZA: En barrica nueva de roble francés durante 18 meses. Posteriormente ha permanecido durante 18 meses en botella.

MARQUÉS DE BURGOS ROBLE

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo ó Tinto Fino (100%).

CRIANZA: Durante 5 meses en barrica de roble americano procedente de los Apalaches (70%) y roble francés de la parte central de Francia (30%). Afinado en botella durante 10 meses.

MARQUÉS DE BURGOS CRIANZA

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo ó Tinto Fino (100%).

CRIANZA: Durante 14 meses en barrica de roble nuevo francés de grano fino. Afinado en botella durante 12 meses.

MARQUÉS DE BURGOS 8000

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo ó Tinto Fino
(100%).

CRIANZA: Durante 16 meses en
barrica de roble francés de grano fino,
seguido de 12 meses en botella.

MARQUÉS DE BURGOS VERDEJO

750 ml.

RUEDA

13 % Vol. Alc.

CEPAS: Verdejo (100%).

CRIANZA: Fermentación a
temperatura controlada y posterior
crianza sobre lías.

DUQUESA DE VALLADOLID BLANCO

750 ml.

RUEDA

12.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Verdejo (100%).

CRIANZA: Sin crianza en barrica.



**PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN
ROBLE**

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tinta fina (90%) Cabernet
Sauvignon (10%).

CRIANZA: Durante 5 meses el vino
reposa en barricas nuevas de roble
francés y al cabo de este periodo, se
lleva a deposito para homogenizar,
únicamente se filtra por placas (de
poro abierto) y se embotella.

PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA

750 ml, 1500 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tinta fina (90%) Cabernet
Sauvignon (10%).

CRIANZA: Durante 12 meses el vino
reposa en barricas nuevas y
seminuevas (nunca mayores o más
viejas de 3 años) de roble francés y al
cabo de este periodo, se lleva a
deposito para homogenizar,
únicamente se filtra por placas (de
poro abierto) y se embotella.

PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

750 ml, 1500 ml, 5000 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tinta fina (100%).

CRIANZA: 18 meses en barrica, resto
en botellero. Tipo roble: 100% roble
frances. Tostado medio.

PAGO DE LOS CAPELLANES EL NOGAL

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tinta fina (100%).

CRIANZA: 22 meses en barrica, resto
en botellero.

PAGO DE LOS CAPELLANES EL PICÓN

750 ml, 1500 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Tinta fina (100%).

CRIANZA: 26 meses en barrica, resto
en botellero.

CANDIDATO TEMPRANILLO

750 ml.
TIERRA DE CASTILLA

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo y Cabernet
Sauvignon.
CRIANZA: 3 meses en bodega de roble
americano.

INFINITUS CABERNET SAUVIGNON

750 ml.
CASTILLA LA MANCHA

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Cabernet Sauvignon (100%).
CRIANZA: Sin crianza en bodega.

INFINITUS MERLOT

750 ml.
CASTILLA LA MANCHA

14 % Vol. Alc.
CEPAS: Merlot (100%).
CRIANZA: Sin crianza en bodega.

INFINITUS SYRAH

750 ml.
CASTILLA LA MANCHA

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Syrah (100%).
CRIANZA: Sin crianza en bodega.

INFINITUS MALBEC

750 ml.
CASTILLA LA MANCHA

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Malbec (100%).
CRIANZA: Sin crianza en bodega.

INFINITUS TEMPRANILLO

750 ml.
CASTILLA LA MANCHA

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo (100%).
CRIANZA: Seis meses de crianza en
bodega americana.

**INFINITUS CABERNET SAUVIGNON
TEMPRANILLO**

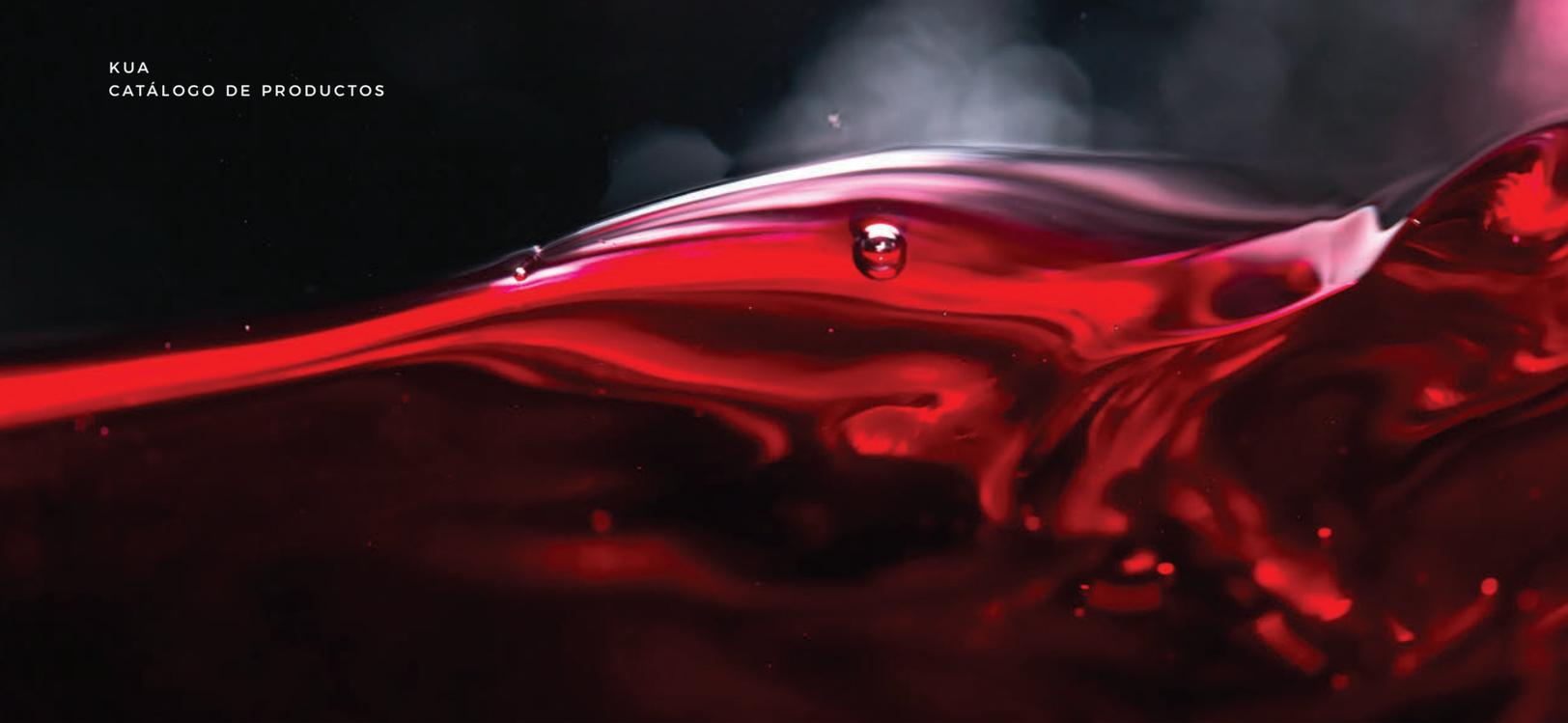
750 ml, 375 ml.
CASTILLA LA MANCHA

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo y Cabernet
Sauvignon.
CRIANZA: Seis meses de crianza en
bodega americana.

INFINITUS FIZZY MOSCATEL

750 ml.
CUENCA

11 % Vol. Alc.
CEPAS: Moscatel (100%).
CRIANZA: Sin crianza en bodega.



CANTOS DE VALPIEDRA

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRianza: 12 meses en barrica nueva de roble francés (70%) y americano (30%).

FINCA VALPIEDRA RESERVA

750 ml.

RIOJA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (100%).

CRianza: 22 meses en barrica nueva de roble francés.

FINCA ANTIGUA CLAVIS

750 ml.

CASTILLA LA MANCHA

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Varias.

CRianza: 18 meses en barrica nueva de roble 100% francés.

FINCA ANTIGUA MOSCATEL DULCE

375 ml.

CASTILLA LA MANCHA

13 % Vol. Alc.

CEPAS: Moscatel Morisco (100%).

CRianza: Sin crianza en barrica.

SUMARROCA NEGRE

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

12.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Syrah (35%), Merlot (35%),
Tempranillo (30%).

CRIANZA: Sin crianza en barrica.

SUMARROCA TERRAL

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Syrah (35%), Cabernet Franc
(35%), Tempranillo (25%), Merlot (5%).

CRIANZA: Crianza en barricas de roble,
principalmente francés nuevo y de
segundo vino, durante 12 meses.

SUMARROCA BLANC DE BLANCS

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

11.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Xarel-lo (50%), Macabeu (35%),
Muscat (15%).

CRIANZA: Sin crianza en barrica.

SUMARROCA ROSAT

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

12.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo (45%), Merlot
(35%), Syrah (20%).

CRIANZA: Sin crianza en barrica.

**SUMARROCA CAVA SEMI SECO
RESERVA**

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

11.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Parellada (40%), Xarel-lo (25%),
Macabeo (25%), Chardonnay (10%)

CRIANZA: En contacto con levaduras
sedimentarias, durante un período
mínimo de 2 años.

SUMARROCA CAVA BRUT RESERVA

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

11.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Parellada (42%), Xarel-lo (24%),
Macabeo (27%), Chardonnay (7%)

CRIANZA: En contacto con levaduras
sedimentarias, durante un período
mínimo de 2 años.

SUMARROCA NÚRIA CLAVEROL

750 ml.

ALTO PENEDES, CATALUÑA

12 % Vol. Alc.

CEPAS: Xarel-lo (65%), Parellada (20%), Chardonnay (15%).

CRIANZA: En contacto con levaduras sedimentarias, durante un período mínimo de 3 años.

FINCA SANDOVAL SIGNO

750 ml.

MANCHUELA

14.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Bobal (100%).

FINCA SANDOVAL

750 ml.

MANCHUELA

14 % Vol. Alc.

CEPAS: Syrah (79%), Monastrell (13%), Bobal (8%).

CRIANZA: 11 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.



MAS DOIX LES CRESTES

750 ml.
PRIORAT

15 % Vol. Alc.
CEPAS: Garnacha (80%), Cariñena (10%), Syrah (10%).
CRIANZA: 10 meses en barricas nuevas de roble francés de grano muy fino.

FINCA EL PUNTAL CABERNET

750 ml.

13 % Vol. Alc.
CEPAS: Cabernet Sauvignon.
CRIANZA: Sin crianza en barrica.

ROIXELA BLANCO BRICK

1000 ml.

11 % Vol. Alc.

ROIXELA TINTO BRICK

1000 ml.

11 % Vol. Alc.

LIUVA CRIANZA

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Tinta del País (100%).
CRIANZA: Después de su envejecimiento en barricas nuevas de roble americano, donde permaneció 14 meses. En botella 9 meses antes de salir al mercado.

SENTERO ROBLE

750 ml.
TORO

14 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo (Tinta de Toro).
CRIANZA: Maceración en frío y una fermentación a temperatura controlada. Posterior reposo durante 3 meses en barricas de roble americano.



FAUSTINO VII TINTO

750 ml.

RIOJA

13.19 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo.

CRIANZA: Fermentación controlada a 28° C. 6 meses en barrica de roble americano.

FAUSTINO CRIANZA

750 ml.

RIOJA

13.3 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo.

CRIANZA: Fermentación controlada a 28° C. 14 meses de crianza en roble americano.

FAUSTINO V RESERVA

750 ml.

RIOJA

13.6 % Vol. Alc.

CEPAS: 92% Tempranillo, 8% Mazuelo.

CRIANZA: Fermentación controlada a 28° C. 18 meses en barrica de roble americano.

FAUSTINO I GRAN RESERVA

750 ml.
RIOJA

13.7 % Vol. Alc.
CEPAS: 86% Tempranillo, 9% Graciano,
5% Mazuelo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
28° C. 26 meses de crianza en roble
francés y americano. Mínimo de 3
años en botella.

PORTIA ROBLE

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

13.88 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
26° C. 4 meses en barrica de roble
francés.

PORTIA CRIANZA

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

14.13 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
27° C. 12 meses en barrica de roble.

PORTIA PRIMA

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

14.23 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
28° C. Fermentación maloláctica en
barrica nueva de roble francés.
15 meses en barrica.

PORTIA TRIENNIA

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

14.13 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Selección de uva y
fermentación a 28° C. Fermentación
maloláctica en barrica nueva de roble
frances durante 13 meses.

FORTIUS ROBLE

750 ml.
NAVARRA

13.41 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
24° C. Mínimo 3 meses en barrica de
roble americano.

FORTIUS CRIANZA

750 ml.
NAVARRA

13.7 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación controlada a
28° C. Al menos 9 meses en barrica de
roble americano.

MONTERÍO TINTO

750 ml.
TIERRA DE CASTILLA

13.17 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo.
CRIANZA: Fermentación en depósitos
de acero Inox durante 10 días.

MONTERÍO BLANCO

750 ml.
LA MANCHA

12.41 % Vol. Alc.
CEPAS: Viura.
CRIANZA: 18 horas de maceración en
frío y fermentación a 16° C.





ROBLE ORIGEN

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

13 % Vol. Alc.

CEPAS: 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot.

CRIANZA: 3 meses en barrica de roble europeo y americano.

FINCA VALDELAYEGUA CRIANZA

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.

CEPAS: 93% Tempranillo y 7% Merlot.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés. 3 meses en conos de madera de Nevers.

FINCA LA MINA RESERVA

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

15 % Vol. Alc.

CEPAS: 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot.

CRIANZA: 18 meses en barricas de roble americano. 6 meses en conos de madera de Nevers.

**FINCA REAL SITIO DE VENTOSILLA
GRAN RESERVA**

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

15 % Vol. Alc.

CEPAS: 95% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot.

CRIANZA: 24 meses en barrica de roble francés. 6 meses en conos de madera Nevers.

ADARO

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

14.5 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo.

CRianza: 12 meses en barrica de roble francés. 3 meses en conos de madera de Nevers.

PRADOREY ÉLITE

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

15 % Vol. Alc.

CEPAS: Tempranillo.

CRianza: 14 meses en barricas de roble francés. 6 meses en conos de madera de Nevers.

EL BUEN ALFARERO

750 ml.

RIBERA DEL DUERO

13.5 % Vol. Alc.

CEPAS: 95% Tempranillo y 5% Albillo.

CRianza: Crianza de 7 meses en tinaja de barro.



CASTILLO DE OLITE ROBLE

750 ml.
NAVARRA

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Tempranillo, Shiraz.
CRIANZA: 4 meses en bodega de roble francés y americano.

CASTILLO DE OLITE CRIANZA

750 ml.
NAVARRA

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: Garnacha, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Tempranillo.
CRIANZA: 18 meses en bodega de roble francés y americano.

ZARZUELA JOVEN

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: 100% Tempranillo.
CRIANZA: Vino joven sin crianza.

ZARZUELA ROBLE

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

14 % Vol. Alc.
CEPAS: 100% Tempranillo.
CRIANZA: 5 meses en bodegas de roble americano (80%) y francés (20%)

ZARZUELA SELECCIÓN

750 ml.
RIBERA DEL DUERO

13.5 % Vol. Alc.
CEPAS: 100% Tinto Fino.
CRIANZA: 10 meses en bodegas nuevas de roble francés y americano.

Conoce
todo nuestro
portafolio.



contacto@kuamexfoods.com.mx

5876 2511

gruponovelda.com

