

| 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 bodega.

### **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 bodega.

### **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 bodega 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**

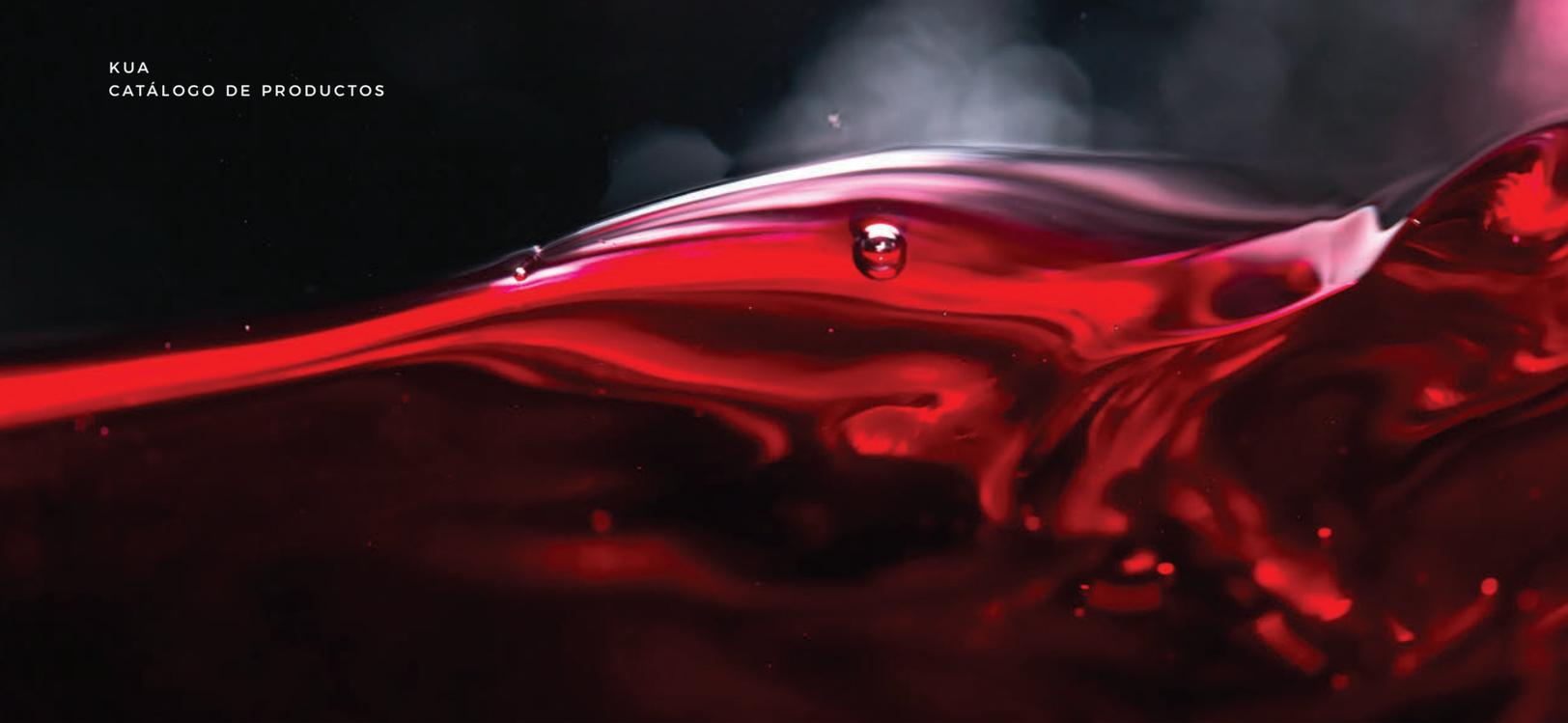
750 ml, 375 ml.  
CASTILLA LA MANCHA

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%),  
Macabeu (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%),  
Macabeu (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  
francés 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

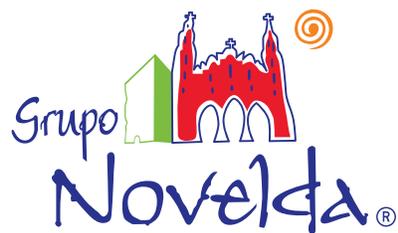
14 % Vol. Alc.  
CEPAS: 100% Tempranillo.  
CRIANZA: 5 meses en bodegas de roble americano (80%) y francés (20%)

**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





Grupo  
Novelda  
VINOS



# VINO TINTO

**V.T. ALION**  
14.5°

**V.T. MONTERIO**  
111g

**V. T. VEGA SICILIA VALBUENA**  
14.5°

**V.T. FLOR DE PINGUS**  
15.5°

**V. T. VEGA SICILIA UNICO**  
14.5°

**V.T. PAGO DE CARRAOVEJAS**  
ANEJON

**V.T.MARQUES DE CACERES**  
RESERVA  
14.5°

**V.T. PESQUERA CRIANZA**  
14.5°

**V.T. CONDADO DE HAZA**  
14.5°

**V.T. PESQUERA RESERVA**  
14°

**V.T. DEHESA LA GRANJA**  
14°

**V.T.MARQUES DE CACERES**  
CRIANZA

**V.T. PROTOS CRIANZA**  
14°

**V.T. PROTOS RESERVA**  
14.5°

Conoce  
todo nuestro  
portafolio.



[www.gruponovelda.com](http://www.gruponovelda.com)

