

RIBER WINE

Distribution & Export

GLAMOUR URBANO

con sabor Español

CATÁLOGO VINOS



quiénes somos



QUIÉNES SOMOS

Riberwine Distribution & Export es una empresa joven, innovadora, que busca ofrecer vinos de alta calidad, singulares, de bodegas familiares y de producción limitada, de las denominaciones de origen de Valladolid y al alcance del mundo de la hostelería y el particular. Por eso encontrará siempre una cuidada selección de vinos de estas denominaciones.

Pertenece a la matriz del grupo Experiencias Ribertour S.L. formada por la Agencia de Viajes Receptiva Riberwine Travel, el Gastrobar Studio 17, a la empresa de servicios Weeding & Coctail Events Studio 17 y a la empresa de eventos Experiencias Ribertour.



Por ello innovamos en la atención al cliente, ya que de forma conjunta podemos analizar la carta, buscando aquellos vinos que encajan y ofreciendo una supervisión y asesoramiento.

Es así como Riberwine inicia esta aventura pisando fuerte en el sector de la distribución y exportación, gracias a los acuerdos concertados, a las prestigiosas denominaciones de origen con que trabajará, a la calidad de los vinos seleccionados, a las capacidades humanas y profesionales del equipo que la conforma y a su pasión por el mundo del vino y por su internacionalización.

dónde estamos



¿DÓNDE ESTAMOS?

cigales

d.o.



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



RUEDA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

Castilla y León **SPAIN**



nuestros vinos



DENOMINACION DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

Vinos creativos, innovadores y de gran calidad

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA
DEL
DUERO



D.O. RIBERA DEL DUERO

BODEGA

VITIVINICOLA DE VALBUENA



Carme

VITIVINICOLA DE VALBUENA S.L.



CARME ROBLE



Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2017

Grado Alcohólico
14 %

VARIEDAD 100% TINTA DEL PAIS (TEMPRANILLO)

*Viñedos propios de las laderas del valle situados en Valbuena de Duero en el Pago de Santa Marina.
Vino de espíritu artesano y tradicional*

color

Color rojo cereza de capa media y ribete de tonos violáceos. Limpio y brillante con abundante lágrima glicérica.

nariz

Vino afrutado con notas de mora y frambuesa y toques de vainilla, procedentes del tostado de la barrica francesa en las que se cría. Buen equilibrio fruta-madera, elegante y agradable.

boca

Se presenta suave y aterciopelado con buena estructura y profundidad. El postgusto deja muy presente la fruta y sutiles matices de la mejor madera.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 18 grados. Guisos y amplia variedad de platos, como carnes blancas, guisos marineros, arroces y un largo etcétera.



CARME CRIANZA



Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2014

Grado Alcohólico
14 %

VARIEDAD 100 % TEMPRANILLO

Uva procedente de los viñedos del Pago de los Jaramieles en Valbuena de Duero situados por encima de los 800 metros de altitud. Añada calificada por el Consejo Regulador como Muy Buena

color

Rojo rubí con ribete color guinda, de lágrima larga y lenta. Brillante y limpio.

nariz

Aroma complejo y a la vez fresco con notas que van desde la nuez moscada, vainilla, toques de chocolate y una fruta muy madura como ciruela y zarzamora. Madera noble y fina.

boca

Buena estructura, potente y sedoso. Taninos bien pulidos y ensamblados que confieren al vino suavidad, untuosidad y carnosidad. Vino largo.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 19 grados. Guisos elaborados y platos donde predominen sabores intensos y también carnes rojas a la parrilla y quesos curados.



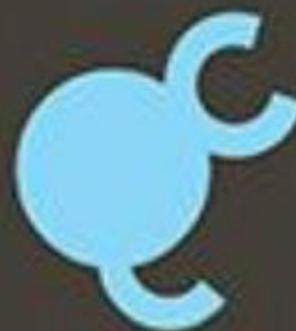
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



D.O. RIBERA DEL DUERO

BODEGA

QUINTA CARMELA



QUINTA CARMELA
PESQUERA DE DUERO

QUINTA CARMELA ROBLE

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2017

Grado Alcohólico
14 %

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO

Añada calificada como muy buena. 6 meses de crianza en roble francés y americano al 50 %.

color

Rojo rubí de ribete violáceo.
Capa alta.

nariz

Frutal y fresco. Notas de frutas rojas como cereza, mora y grosella.

boca

Agradable y sabroso. Con buena estructura. Taninos dulces y bien ensamblados. Acidez equilibrada. Evolución favorable en botella.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo.



QUINTA CARMELA CRIANZA

COMARCA REGULADA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2015

Grado Alcohólico
14,5 %

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO

Fermentación maloláctica en barrica más 12 meses de crianza en roble francés al 80 % y roble americano al 20 %. Calificación de la añada Excelente.

color

Rojo muy vivo. Intenso y de capa muy cubierta.

nariz

Muy intenso, notas acarameladas, toffees, tostados, cueros, chocolate negro y frutas sobremaduras en confitura. Tonos balsámicos muy potentes.

boca

Gran potencia y personalidad. Muy estructurado y equilibrado. Posgusto largo con recuerdos torrefactos persistentes. Aterciopelado.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Platos de sabores rotundos, entrantes gourmet tipo ahumados, foies y quesos. Sugiere calderetas de carne, revueltos de hongos, asados y un largo etcétera.





CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

D.O. RIBERA DEL DUERO

BODEGA

MATUCOS

MATUCOS
B O D E G A

MATUCOS ROBLE



Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2017

Grado Alcohólico
14,5 %

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO

*Envejecimiento de 8 meses en barrica de roble francés. Vendimia manual.
Botella bordelesa de 0,75 l. y Magnum de 1,5 l. Viñedos propios a más de 700 metros de altitud.*

color

Rojo picota intenso con ribetes cardenalicios.

nariz

Alta intensidad aromática a frutos negros maduros.

boca

Post gusto largo y prolongado. Muy franco. Aromas especiados.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados. Apto para multitud de platos de cuchara, legumbres o carnes. Recomendable para gran variedad de tapeo..



MATUCOS CRIANZA



Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2016

Grado Alcohólico
14,5 %

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO

Envejecimiento de 14 meses en barrica de roble francés. Vendimia manual.

Botella bordelesa de 0,75 l. Viñedos propios seleccionados cultivados entre los 800 y 900 metros de altitud.

color

Rojo picota con ribete rubí.
Buena presencia de lágrima glicérica.

nariz

Intensidad aromática alta, sutil, recuerdos especiados destacando canelas, cacao, etc. Todos ellos provenientes de su prolongada crianza.

boca

Entrada muy amable, aterciopelada con recuerdos de frutos negros y toques balsámicos.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Platos de sabores rotundos, entrantes gourmet tipo ahumados, foies y quesos. Sugiere calderetas de carne, revueltos de hongos, asados y un largo etcétera.



MATUCOS

*Crianza
2016*



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



MATUCOS VENDIMIA SELECCIONADA



Denominación de Origen
RIBERA DEL DUERO

Añada
2016

Grado Alcohólico
14 %

VARIEDAD 100% TEMPRANILLO

Envejecimiento de 14 meses en bodega de roble francés. Vendimia manual.

Botella bordelesa de 0,75 l. Viñedos propios seleccionados cultivados entre los 800 y 900 metros de altitud.

Fermentación maloláctica en bodega nueva

color

Rojo picota limpio y brillante de capa alta y gran presencia de lágrima glicérica.

nariz

Intensidad aromática media con toques de fruta madura y balsámicas. Muy complejo con características del terreno.

boca

Vino amplio y complejo con entrada potente y amable. Taninos bien pulidos, aterciopelados con muchos recuerdos a fruta negra.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Aguanta y complementa multitud de platos de la gastronomía española, desde embutidos y quesos hasta todo tipo de guisos de cuchara y legumbres, así como pescados en salazón y diversos productos gourmet.



MATUCOS

Vendimia Seleccionada



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





DENOMINACION DE ORIGEN

CIGALES

Un paso atrevido con elegancia y finura

cigales
d.o.



cigales

d.o

D.O. CIGALES

BODEGA

**BODEGAS
SALVUEROS**

BODEGAS

SALVUEROS

SALVUEROS ROSADO



Denominación de Origen

CIGALES

Añada

2018

Grado Alcohólico

14 %

VARIEDAD 80% TEMPRANILLO Y 20% VERDEJO Y ALBILLO

Procedente de nuestros viñedos con más de 60 años de antigüedad recolectados a mano

color

Rojo frambuesa, recuerda el color de una piruleta. Muy vivo, limpio y brillante con reflejos violáceos intensos.

nariz

Su juventud muestra notas de fruta fresca madura recordando frutas rojas carnosas como fresas o frambuesas etc. y con matices cítricos.

boca

Muy afrutado y fresco. Acidez moderada con notas cítricas que invita a seguir bebiendo. Carnosidad final, buena estructura, amplio y largo.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Vino muy versátil, acompaña gran variedad de platos de todos los estilos desde entremeses, pasta, arroces hasta pescados azules, asados y carnes a la parrilla.



SALVUEROS GARNACHA GRIS

cigales
d.o.

Denominación de Origen

CIGALES

Añada

2018

Grado Alcohólico

13,5 %

VARIEDAD 100 % GARNACHA GRIS

Procedente de nuestros viñedos propios con más de 75 años procedente del Pago de los Mimbros en Mucientes.

color

Capa muy pálida, ribete rosáceo que recuerda al color rosa amaranto. Viveza, brillo y luminosidad.

nariz

Aroma de frutos rojos silvestres combinado sutilmente con notas cítricas. También encontramos aromas florales y tropicales. Conjunto complejo y delicado de gran elegancia y armonía.

boca

Entrada suave y delicada. Sensaciones de frescor. Carácter marcado y retrogusto en el que aparecen notas cítricas muy nítidas.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Ideal para aperitivo a cualquier hora. Especialmente recomendado con entrantes muy frescos. Ceviches, marinados, sushis, arroces marineros, mariscos plancha son compañeros ideales.



SALVUEROS VERDEJO



Denominación de Origen

CIGALES

Añada

2018

Grado Alcohólico

12,5 %

VARIEDAD 100 % VERDEJO

Procedente de nuestros viñedos propios de 12 años del Pago de Sallana en Cubilla de Santa Marta con suelos de canto rodado.

color

Amarillo pajizo con ribete verdoso propio de su variedad y juventud. Muy brillante, limpio y luminoso..

nariz

Intensa y nítida. Con aromas muy acentuados propios de la variedad, herbáceos, cítricos y frutas blancas y florales. Conjunto fresco y sugerente.

boca

Entrada frutal e intensa. Buen ensamblaje de fruta y acidez. Final sabroso con elegante amargor y retrogusto de fruta tropical.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 6 y 8 grados. Perfecto como aperitivo comida o cena que marida con gran cantidad de platos a base de mariscos, pescados, arroces, etc.



DENOMINACION DE ORIGEN

TORO

Tinta de Toro, autóctona e irrepetible





D.O. TORO

BODEGA

LIBERALIA



PAJARITA BLANCO VERDEJO



Denominación de Origen

TORO

Añada

2018

Grado Alcohólico

13 %

VARIEDAD 100% VERDEJO

Viñedos de más de 25 años en la D.O. Toro con tratamiento ecológico y en proceso de obtención de certificación ecológica. Su crianza sobre lías finas aumenta la longevidad de este vino.

color

Intenso amarillo verdoso.
Muy luminoso.

nariz

Alta intensidad aromática
destacando la frescura y la
complejidad de aromas a fruta.
Herbáceos y florales y sutiles
anisados.

boca

Es un vino muy fresco,
untuoso y de largo paladar.

Sugerencias y maridaje

Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Al estar criado sobre lías finas aumenta sus características estructurales aportando ácidos grasos y sensaciones en boca mas amplias por lo que aumenta su versatilidad gastronómica.



PAJARITA ROSÉ



Denominación de Origen

TORO

Añada

2018

Grado Alcohólico

13 %

VARIEDAD TINTA DE TORO (TEMPRANILLO) Y VERDEJO

Prensado directo, rápido y en frío de estas dos variedades obteniendo un mosto rosa que fermenta a baja temperatura trabajando en atmósfera inerte.

color

Rosa ligero con fuerza e intensidad.

nariz

Aromas frescos, potentes y elegantes que recuerdan a fruta roja, flores blancas y un final mineral.

boca

Fresco y goloso con un final aromático y persistente.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. Vino muy versátil, acompaña a la perfección multitud de platos. Sugiere menestra de verduras, alcachofas con almejas, arroz con chocos, gambas y un largo etc.



ARIANE ESPUMOSO

Calidad
BRUT NATURE

Añada

Grado Alcohólico
13 %

VARIEDAD 92% VERDEJO Y 8% MOSCATEL

Elaboración por el método champenoise. Rima de 10 meses.

color

Amarillo pajizo pálido muy brillante. Fina burbuja que forma múltiples rosarios formando una persistente corona.

nariz

Nariz limpia y potente. Muy fresco con notas afrutadas a manzana verde, ralladura de cítricos, piñas y toques de hierbas aromáticas y balsámicas.

boca

Elegante con matices tostados y de frutos secos que procede de su crianza con lías finas. Boca intensa y fresca, sabrosa con final suave y muy armonizado.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 8 y 10 grados. La versatilidad de este *brut nature* se basa en su frescor, acidez y aportación carbónica armonizando así con los cuatro sabores básicos: Salado, ácido, amargo y dulce. Perfecto para el jamón ibérico o potenciar el punto amargo de espárragos, alcachofas o endivias. Logra un balance muy interesante con variedad y tipología de alimentos. Perfecto con foie.



LIBERALIA CERO



Denominación de Origen
TORO

Añada
2016

Grado Alcohólico
13,5 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

*Viñedos de más de 30 años de edad. Fermentación en barrica nueva de roble americano.
Su sistema de elaboración permite al vino mejorar en botella y su consumo es adecuado durante los próximos 2 a 4 años.*

color

Rojo picota.

nariz

Aromas ensamblados de frutos silvestres (mora, grosella y casis) con atractivas notas de madera (especiados, tostados y café). Gran equilibrio sensorial.

boca

Potente pero a la vez suave.
buena estructura y persistencia con suave acidez.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados.
Todo tipo de carnes y pescados grasos



LIBERALIA DOS



Denominación de Origen

TORO

Añada

2017

Grado Alcohólico

14,5 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

Clásico tinto de Toro con una sutil maduración de 3 meses en barrica.

color

Atractivo color granate con ribetes amaratados de capa alta y brillante con densa lágrima glicérica y violácea que denota su juventud.

nariz

Se percibe fruta negra y roja del bosque en confitura y ciertas notas balsámicas.

boca

Equilibrado. Madera y fruta fresca bien integrada y sigue destacando la frutuosidad del vino. Agradable paso en boca, volumen y carnosidad.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 14 y 16 grados.

Muy acertado con cualquier carne blanca, plancha o parrilla así como arroces de interior. Sugiere un buen arroz con pollo de granja y verduras



LIBERALIA TRES



Denominación de Origen

TORO

Añada

2017

Grado Alcohólico

13,7 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

*Viñedos de más de 60 años de edad. 4 meses en barrica de roble francés y americano.
Este vino presenta adecuadas condiciones para consumir en un periodo de hasta 6 años.*

color

Guinda intenso. Muy vivo y brillante con matices azules añiles, violáceos y púrpuras.

nariz

Denota un vino fino y distinguido, con un fondo de madera (vainilla, canela y tostados), importante peso frutal de mora, frambuesa y algo de regaliz. Aroma potente.

boca

Suave, largo y amplio de sabores y sensaciones. Equilibrado en acidez y un toque de taninos que le da consistencia.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. recomendado para todo tipo de carnes roja e ibéricas a la parrilla. También sugiere cuchara, cocido castellano, alubias de matanza, etc.



LIBERALIA CUATRO



Denominación de Origen

TORO

Añada

2013

Grado Alcohólico

14,5 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

Viñedos de más de 70 años de edad. 12 meses en barrica de roble francés y americano.

*Vino calificado como **Crianza**, al que se le añaden 18 meses de afinamiento en botella.*

Clarificado por método natural.

color

Color granate de capa alta y ribete cardenalicio. Lágrima glicérica y tintada. Muy atractivo a la vista.

nariz

Complejo, multitud de sensaciones. Notas especiadas (clavo, regaliz, cacao amargo) y otras notas lácticas y de pastelería propias de la presencia de roble nuevo.

boca

De entrada untuosa. De taninos dulces. todo ello estructurado en otro sin fin de sensaciones táctiles que despiertan el resto de los sentidos.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Perfecto para asados al horno, guisos contundentes y perfecto para el foie o micuit.



LIBERALIA CABEZA DE CUBA



Denominación de Origen

TORO

Añada

2010

Grado Alcohólico

14,5 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

*Viñedos de más de 70 años de edad. 12 meses de crianza en roble francés. selección de la parte más alta de la barrica. Vino calificado como **Crianza Selección**, con 18 meses de afinamiento en botella.*

color

Guinda intenso y luminoso sobre un fondo muy cubierto y destellos bermellones en el ribete.

nariz

De gran complejidad, nos transporta hacia un mundo de múltiples sensaciones. Se perciben claramente aromas de la serie balsámica, notas medicinales y aromas terciarios con notas de mora y ciruela negra.

boca

Muy voluminoso en su conjunto. De paso lento y muy sabroso.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 18 grados. Sugiere platos contundentes tanto ahumados, de caza o ibéricos curados.



LIBERALIA CINCO - RESERVA



Denominación de Origen

TORO

Añada

2008

Grado Alcohólico

15 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

*Viñedos de 100 años de edad. 14 meses de crianza en roble francés.
Vino calificado como **Reserva**, con 24 meses de afinamiento en botella.*

color

Cereza profundo y ribete granate.

nariz

Se entremezcla la fruta negra concentrada con las nobles maderas, balsámicos, hoja de tabaco, grano de café, resinas.

boca

Sabroso, muy amplio en boca, tanino vigoroso bien pulido. Regaliz. Siendo solo alguno de los matices con los que nos puede sorprender este vino.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 19 grados. Excepcional Reserva que sugiere chuletón a la parrilla, lechazo asado o cualquier buen guiso de cuchara.



LIBER GRAN RESERVA



Denominación de Origen

TORO

Añada

2009

Grado Alcohólico

15 %

VARIEDAD 100% TINTA DE TORO (TEMPRANILLO)

Viñedos de más de 100 años de edad. 24 meses de crianza en roble francés. Vino calificado como Gran Reserva, con 36 meses de afinamiento en botella. Añada calificada como Excepcional. Vino de larga guarda. Se aconseja su decantación.

color

Rojo granate de profunda capa y reflejos rubíes.

nariz

Intenso, complejo, lleno de sensaciones. Recuerdo afrutado de mora y ciruela negra. Recuerdos especiados de pimienta y clavo. Pronunciados balsámicos y regaliz, hija de tabaco y toffe. Vino largo y elegante.

boca

Goloso, glicérico y sabroso. Explosión balsámica y fresca integrando tostados de la madera y fruta que aportan largura y finura.

Sugerencias y maridaje

Se recomienda servir a una temperatura de entre 16 y 19 grados. Excelente para grandes celebraciones, ideal con jamón ibérico, foie y otros productos gourmet.



DENOMINACION DE ORIGEN

RUEDA

JUVENTUD, MODERNIDAD, ELEGANCIA, CERCANÍA



RUEDA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



RUEDA

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



D.O. RUEDA

BODEGA

SOLAR DE MUÑOSANCHO



Solar de Muñosancho

PRIUS DE MORAÑA VERDEJO



Denominación de Origen

RUEDA

Añada

2018

Grado Alcohólico

13,5 %

VARIEDAD 100 % VERDEJO

Mediante un proceso tradicional y control de su fermentación en depósitos de acero inoxidable obtenemos las características más naturales de esta variedad noble

color

Amarillo pajizo con destellos verdosos, luminoso y brillante

nariz

Elegantes aromas varietales del hinojo y abundantes notas herbáceas y vegetales, percibiendo claras notas frutales tropicales.

boca

Elegante frescura y carácter, dejando postgusto intenso sabroso y persistente

Sugerencias y maridaje

Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de aperitivo y mariscos, pescados, arroces, ensaladas...



LAGRIMA DE PRIUS SEMIDULCE



Denominación de Origen

RUEDA

Añada

2018

Grado Alcohólico

9 %

VARIEDAD 100 % VERDEJO

Mediante un proceso tradicional y control de su fermentación en depósitos de acero inoxidable obtenemos las características más naturales de esta variedad noble

color

Amarillo pajizo con destellos verdosos, luminoso y brillante.

nariz

Aromas frutales tropicales, manzana verde u otras frutas blancas.

boca

Fresco en la entrada, sutil, ligero. Muy refrescante con un dulzor de media intensidad, percibiendo un delicioso recorrido por el paladar.

Sugerencias y maridaje

Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de aperitivo y mariscos, pescados, arroces, ensaladas y postres.



lista de precios



Blancos

| |  BOTELLA |  BOTELLA + IVA |  CAJA 6 BOTELLAS |
|---|--|--|--|
| Prius Verdejo 2018 <i>D.O. Rueda</i> | 6,00 € | 7,26 € | 43,56 € |
| Lágrima de Prius 2018 Semidulce <i>D.O. Rueda</i> | 6,25 € | 7,56 € | 45,37 € |
| Salvueros Verdejo <i>D.O. Cigales</i> | 5,60 € | 6,78 € | 40,68 € |
| Pajarita Verdejo 2018 <i>D.O. Toro</i> | 6,00 € | 7,26 € | 43,56 € |
| Ariane 2016 Espumoso tradicional Método Champenoise | 10,35 € | 12,52 € | 75,14 € |

Rosados

| | | | |
|--|--------|--------|---------|
| Salvueros Rosado 2018 <i>D.O. Cigales</i> | 4,90 € | 5,92 € | 35,52 € |
| Salvueros Garnacha Gris 2018 <i>D.O. Cigales</i> | 8,25 € | 9,98 € | 59,89 € |
| Pajarita Rosé 2018 <i>D.O. Toro</i> | 6,00 € | 7,26 € | 43,56 € |

Tintos

| | | | |
|---|---------|---------|----------|
| Quinta Carmela Roble 2017 <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 7,55 € | 9,13 € | 54,80 € |
| Quinta Carmela Crianza 2015 <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 10,60 € | 12,83 € | 76,96 € |
| Carme Roble 2017 <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 9,20 € | 11,13 € | 66,79 € |
| Carme Crianza 2014 <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 12,25 € | 14,82 € | 88,93 € |
| Matucos Roble <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 7,45 € | 9,01 € | 54,08 € |
| Matucos Crianza <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 10,55 € | 12,76 € | 76,60 € |
| Matucos Vendimia Seleccionada <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 12,95 € | 15,67 € | 94,02 € |
| Liberalia Cero 2018 <i>D.O. Toro</i> | 9,00 € | 10,90 € | 65,40 € |
| Liberalia Dos 2017 <i>D.O. Toro</i> | 6,15 € | 7,44 € | 44,65 € |
| Liberalia Tres 2017 <i>D.O. Toro</i> | 7,00 € | 8,50 € | 51,00 € |
| Liberalia Cuatro Crianza <i>D.O. Toro</i> | 9,35 € | 11,31 € | 67,88 € |
| Liberalia Cabeza de Cuba Crianza selección <i>D.O. Toro</i> | 13,75 € | 16,64 € | 99,84 € |
| Liberalia Cinco (Reserva) <i>D.O. Toro</i> | 15,75 € | 19,06 € | 114,34 € |
| LIBER 2009 (Gran Reserva) <i>D.O. Toro</i> | 22,80 € | 27,60 € | 165,50 € |

Magnum

| | | | |
|---|---------|---------|--|
| Quinta Carmela Roble 1,5 L <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 13,25 € | 16,05 € | |
| Matucos Roble 1,5 L <i>D.O. Ribera del Duero</i> | 13,65 € | 16,52 € | |
| Liberalia Tres 1,5 L <i>D.O. Toro</i> | 14,75 € | 17,85 € | |
| Liberalia Cuatro 1,5 L <i>D.O. Toro</i> | 17,75 € | 21,48 € | |

VINOS DE ALTA EXPRESION

VINOS DE GRAN CALIDAD

RIBER WINE

Distribution & Export

