

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



J. GARCIA CARRION



01965 VINO TINTO ANTAÑO CRIANZA 37,5CL
02846 VINO TINTO ANTAÑO CRIANZA 187CL
00069 VINO ANTAÑO CRIANZA 3/4l
00062 VINO ANTAÑO TEMPRANILLO 3/4L
00061 VINO ANTAÑO 3/8L

Antaño Crianza es un Rioja de color rubí, con capa media alta, un vino limpio y brillante. El ataque en nariz presenta la reducción propia de su reposo en botella, para finalmente mostrarse potente y complejo entre los aromas primarios de las variedades que lo componen y las maderas que lo envejecieron y le dejaron especiados recuerdos. En fase gustativa es algo tánico, dejando paso a un vino agradable con un largo final de boca complejo y aterciopelado.

Recomendamos servir Antaño Crianza a 16° C.

Antaño Crianza acompaña con soltura asados, parrilladas, ahumados y quesos

D.O. Rioja

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



02432 VINO TINTO SELECCIÓN PATA NEGRA RIOJA 3/4

Vista: Color rojo rubí, con capa media alta, brillante y límpida.

Nariz: Predominan los aromas afrutados propios de la variedad Tempranillo, con ligeros matices a vainilla y especias aportados por su breve estancia en barrica de roble americano.

Boca: Entrada suave y fresca, con una buena acidez, que da paso a un vino agradable, con un largo y potente final de boca, con un tanino característico de un vino joven con un breve paso por barrica.

Recomendamos servir a 14-15° de temperatura.

Maridaje: perfecto para acompañar tapas, carnes rojas, ahumados, , comida internacional y también aperitivos: quesos y jamón ibérico

Se recomienda abrir el vino un tiempo antes de su consumo para disfrutar de todo su potencial.



J. GARCIA CARRION



02433 VINO TINTO PATA NEGRA CRIANZA 3/4

Notas de cata Poderoso color rojo picota cubierto con ribete violáceo limpio y brillante. Aromas a frutos rojos y negro perfectamente acompañados de aromas balsámicos, francos y sutilmente especiados, con ligeros matices de roble.

Redondo y distinguido en boca, poderoso y estructurado, completo equilibrio entre vino y madera, persistente sensación aterciopelada.

Gastronomía-Platos recomendados Caza menor, carnes nobles, quesos y pescado azul.

Ingredientes y alérgenos

Contiene sulfitos

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



02975 VINO TINTO MAYOR CASTILLA Y LEON
D.O.RIBERA DEL DUERO

Nota de cata

Mayor de Castilla Cosecha es un vino cubierto, de color morado intenso con irisaciones azuladas.

En nariz abundan frutas rojas y maduras, tánico pero dulce paso sabroso y tipicidad varietal. Conjuga juventud y estructura, lo que le permitirá, no sólo mantener sus cualidades al cabo de un tiempo, sino mejorar su interesante aroma

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Mayor de Castilla Cosecha entre 12 y 14° C.

Maridaje

Mayor de Castilla Cosecha Tinto acompaña bien las pastas, legumbres, embutidos, fiambres y carnes a la plancha.



J. GARCIA CARRION



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



01152 VINO T.CASTILLO DE AZA RIBERA DEL
RIBERA DEL DUERO

Vino Castillo de Aza Roble

El vino Castillo de Aza roble realizado con la mejor selección de racimos de uva tinta del País. Es elaborado de forma totalmente artesanal.

- Tipo de vino: Roble**
- Variedad de uva: Tinta del País**
- Denominación de origen: Ribera del Duero**
- CATA**

- Color: Equilibrado color cereza intenso**
- Aroma: Aroma de frutos rojos**
- Boca: En boca es amplio, persistente y armonioso.**

PRODUCTO

Vol. 13.5 % Vino Castillo de Aza Roble en botella de 75cl. Este vino se aconseja servir entre 16°C y 18°C de temperatura.



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



01253 VINO T.PATA NEGRA CRIANZA VALDEPEÑAS

Aromas ahumados bien integrados con fruta varietal (frutas del bosque, bayas de color rojo y negro) y un fondo de vainilla propio de la buena crianza en bodega.

En boca manifiesta buena estructura, es suave y redondo. Se muestra claramente frutal, persistente, largo y con un postgusto tostado.

Recomendamos servir este Pata Negra Reserva de Denominación de Origen Valdepeñas a 16° C. Se recomienda breve decantación antes de servirlo para suavizar los taninos y abrir los aromas.

Todo tipo de pescados al horno, las

años y risotto de hongos.

Tipo de uva: Tempranillo



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



1254 VINO TINTO PATA NEGRA R.VA.VALDEPEÑA
1255 VINO TINTO PATA NEGRA G.R.VA

Este Pata Negra Reserva es un vino con capa alta, de tonos burdeos con matices tejas. Interesante en nariz, se aprecian notas intensas a madera muy bien conjuntadas dentro de matices especiados. De entrada en boca potente y aterciopelada, deja paso a una grata calidez y acaba en un postgusto largo.

Este Pata Negra Gran Reserva es un tinto de color rojo intenso, aparecen muy ligeramente los tonos tejas, en nariz los aromas de crianza se complementan con los aromas de la variedad, que ya no son afrutados sino que han evolucionado a otros más complejos a especias y lácteos.


J. GARCIA CARRION



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



JGC
J. GARCIA CARRION

00066 VINO TINO VIÑA DEL MAR 3/4L
D.O: PENEDES

Nota de cata

Viña del Mar Tinto Cosecha tiene un color rojo cereza con reflejos rubí, brillante y limpio. Su aroma es profundo, a fruta madura. En boca se presenta carnoso y bien estructurado, con unas retronasales francas y armónicas.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Viña del Mar Tinto Cosecha entre 16 y 18 ° C.

Maridaje

Viña del Mar Tinto Cosecha es un vino de D.O. Catalunya que acompaña con carnes y estofados de la cocina mediterránea



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



001247 VINO T.VIÑA PEÑA 3/4

Uvas: Tempranillo ,Arien
Productor: García & Carrión
Región : Tierra de :Castilla - España
Graduación 13,00% 3/4
Visualmente tiene un color brillante e intenso. En gusto es seco



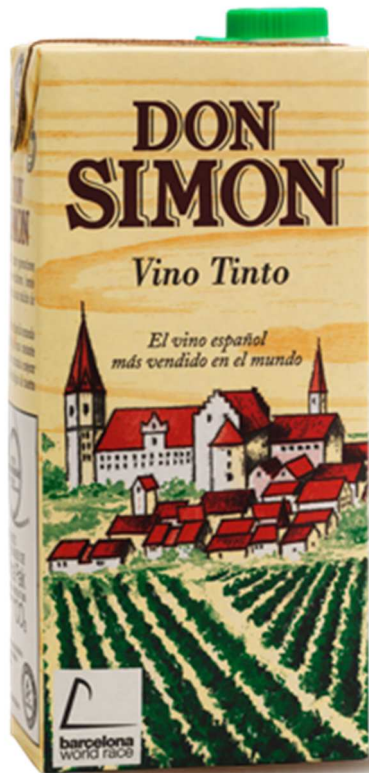
01249 VINO TINTO OPERA PRIMA 3/4

En nariz despliega un intenso aroma frutal característico de la variedad, frutos rojos y negros del bosque: moras, zarzamoras, fresas, frambuesas, grosellas con aromas de hojarasca, así como interesantes aromas florales como violetas y rosas.

En boca se confirma la explosión de aromas de los frutos rojos y negros del bosque, reapareciendo por vía retro nasal las iniciales aromas encontradas en nariz.


J. GARCIA CARRION

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00048 VINO TINTO D.SIMON 1L BRIK BRIK

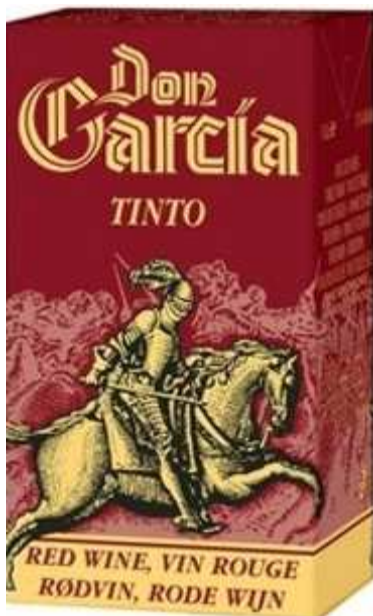
**Vino tinto 12 % vol alcohol.
Clarificado y estabilizado. Franco y limpio.
Microbiológicamente estable.**

Composición

Vino procedente de la fermentación de mostos de diferentes variedades de uva.

Consejos de consumo y conservación

Almacenar en un lugar fresco. Proteger de la luz solar directa. Una vez abierto el envase, conservar en el frigorífico. Disfruta del vino con moderación.



00195 VINO TINTO D.GARCIA BRIK 1L

00194 VINO BLANCO D.GARCIA BRIK 1L



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00030 VINO BLANCO SOLAR DE LA VEGA 3/L D.O.RUEDA

Nota de cata

Solar de la Vega Verdejo tiene un color amarillo pálido, muy brillante y con reflejos dorados. Despliega en nariz un armonioso conjunto de notas frutales (manzana) de intensidad media, sobre un fondo de aromas vegetales y anisados (heno recién cortado e hinojo).

En boca es equilibrado y fresco, mostrando a su paso una buena densidad. El paladar es largo y untuoso, casi aterciopelado, con un grato contraste, al final, de ligera astringencia

Maridaje

Solar de la Vega es ideal para acompañar con platos ligeros (arroz, pescados y mariscos).



01221 VINO BLANCO ANTAÑO ¾ D.O.RIOJA

Nota de cata

Antaño Cosecha Blanco es un vino de color amarillo pálido, con leves tonos pajizos, perfectamente límpido.

Su aroma aparece franco, afrutado, meloso y ligeramente herbáceo, con el matiz característico de la variedad Viura. La entrada en boca mantiene un buen nivel de frescura, con una acidez equilibrada, mostrando posteriormente una agradable y persistente evolución.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Rioja Blanco entre 7 y 9° C.

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00067 VINO BLANCO SECO VIÑA DEL MAR ¾
D.O. PENEDES

Nota de cata

En raiz es un vino franco y afrutado y en boca tiene un sabor suave y ligeramente ácido, lo que le da frescura y ligereza en el paso de boca.

Vinificación

El vino fermenta en depósitos de acero inoxidable a 16° C, para así conseguir vinos con gran aroma y sabores delicados.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Viña del Mar Blanco Seco a temperatura entre 4 y 6° C.

Maridaje

Viña del Mar Blanco Seco, D.O. Catalunya, es el compañero ideal del marisco, los pescados y los platos ligeros.



00068 VINO BLANCO S/DULCE VIÑA DEL MAR ¾
D.O. PENEDES

Nota de cata

Este Viña del Mar Blanco Semi-dulce tiene un color amarillo dorado, brillante y limpio. En nariz tiene aromas primarios, sobre todo con un toque floral. En boca es sabroso, ligeramente abocado, con cuerpo sedoso y un poco dulzón.

Vinificación

Este Blanco Semi-dulce fermenta en depósitos de acero inoxidable y a una temperatura de 16° C, pero este proceso se ve interrumpido para que el vino conserve parte de sus azúcares naturales.

Recomendamos servir Viña del Mar Blanco Semi-dulce a una temperatura entre 4 y 6° C.

Maridaje

Este Blanco Semi-dulce D.O. Catalunya acompaña con éxito a mariscos, pescados y platos ligeros.

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



1241 VINO BLANCO VIÑA PEÑA 3/4L

Uvas: Tempranillo ,Arien Productor: García & Carrión Región : Tierra de :Castilla - España Graduación 13,00% Visualmente tiene un color brillante e intenso. En gusto es seco



02468 VINO BLANCO CASTILLO DE AZA VERDEJO3/4L



Nota de Cata: Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. En nariz fruta blanca de hueso donde después se unen ecos de manzana. Intensidad media-baja. En boca entrada semi-dulce con un paso afrutado donde conviven los cítricos, el melocotón, con una acidez presente y controlada. Un tanto plano hay que decir pero sobre todo amable y fácil de beber. Final corto con retro nasal herbácea y varietal.

JGC
J. GARCIA CARRION

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



01276 VINO BLANCO CHARDONNAY OPERA PRIMA 3/4L

Tipo de vino: Blanco

Tipo de uva: Chardonnay

Nota de cata

Chardonnay de color limpio y brillante, con una atractiva tonalidad.

De aroma fresco en nariz, con un complejo compendio de frutas tropicales. En boca es sabroso, bien compensado de acidez y con recuerdos de las sensaciones obtenidas en la fase olfativa.

Vinificación

Para obtener este vino Blanco, las uvas Chardonnay se seleccionan antes de su entrada en bodega. El mosto se obtiene sin presión, tras una maceración en frío a 10° C. en depósito de acero inoxidable. El proceso de fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a 78° C. de temperatura. Acabada la fermentación, el vino se trasiega para separarlo de las lías, se corrige y se estabiliza para que conserve su frescura hasta el momento del embotellado.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Opera Prima Chardonnay a una temperatura entre 4 y 6° C.

Maridaje

Este Chardonnay de Denominación de Origen Mancha casa bien con todos los platos de la dieta mediterránea.

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00063 VINO RDO.ANTAÑO 3/4
D.O.RIOJA

Tipo de vino: Rosado

Tipo de uva: Tempranillo

Nota de cata

Antaño Rosado es un vino joven de color rosa cereza, de intensidad media, muy brillante.

Su aroma es fresco, fino y floral, con recuerdos a frutos silvestres, típico de la variedad Garnacha. En boca se muestra ligero y sabroso, ligeramente amargo, con amplia sensación retronasal.

Vinificación

Antaño Rosado tiene una elaboración tradicional por sangrado del mosto tras una ligera maceración prefermentativa. Fermentación a temperatura controlada de 18 a 20 °C en depósitos de acero inoxidable.

Trasegado, estabilizado y embotellado en su plena juventud.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Rioja Rosado entre 7 y 9° C.

Maridaje

Antaño Rosado acompaña bien con frutos secos, encurtidos y escabeches. Es un vino ideal para tomar fuera de comida a


J. GARCIA CARRION

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00065 VINO ROSADO VIÑA MAR ¾ D.O.RIOJA

Viña del Mar Rosado tiene un color rosa con tonos violeta, aromas limpios de frambuesa y frutas exóticas bastante potentes. En boca es suave al ataque con una acidez bien ensamblada. En vía retronasal es un vinolimpio y frutal.

Vinificación

La uva se despalilla y estruja. Los hollejos maceran con el mosto, extrayendo así el color y aromas deseados y se descuba pasadas seis horas. La fermentación termina en los depósitos de acero inoxidable sometidos a un estricto control de temperatura (16°C) hasta terminar todos los azúcares.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Viña del Mar Rosado entre 5 y 7° C.

Maridaje



01248 VINO ROSADO VIÑA PEÑA 3/4

**Tipo: Tinto- Rosado Blanco Uvas: Tempranillo ,Arien
Productor: García & Carrión Región : Tierra de
:Castilla - España Graduación 13,00% Visualmente
tiene un color brillante e intenso.**



COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



01258CAVA CRISTALINO JAUME SRRA SEMI.3/4

Nota de cata

Este Cava Semi-seco tiene color amarillo paja con tonos verdosos. Su burbuja es abundante, de tamaño medio y desprendimiento vertical y regular. Es fresco en aroma con predominio de notas frutales. Buena estructura en boca, equilibrado, fresco, sedoso con el dulzor preciso para este tipo de cava. Buena vía retronasal, limpia, aromática y de buena persistencia.

Recomendamos servir este Jaume Serra Cristalino muy frío, entre 4 y 6° C. Recomendamos acompañar este Cava con ahumados y con caviar.



01662 CAVA JAUME SERRA BRUT NATURE 3/4L

Este Brut Nature de Jaume Serra es un cava de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y cristalino con burbuja fina e integrada que se desprende lentamente formando corona.

Recomendamos servir este Jaume Serra muy frío, entre 4 y 6° C.

Maridaje

Este cava es muy adecuado para todo tipo de pescados. stá también indicado para postres y dulces.

COMERCIAL PUERTO LAJAS S.L.U



00283 CAVA CRISTALINO JAUME SERRA BRUT 3/4L

Nota de cata

Este Cava Jaume Serra Brut es un cava de color amarillo pálido, brillante, limpio, con burbuja abundante, de pequeño tamaño y de desprendimiento vertical y regular. Buena intensidad aromática en nariz, conservando las notas frutales bien conjuntadas con los aromas de crianza. Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.

Recomendaciones de Servicio

Recomendamos servir muy frío, entre 4 y 6° C.

Maridaje

Este cava es ideal para acompañar con ahumados y caviar.


J. GARCIA CARRION

