



LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



Castilla y León

AUSTUM ECOLÓGICO

D.O. Ribera del Duero

Austum 2018 se caracteriza por ser un vino fresco y frutal, con predominio de los aromas primarios sobre los de la crianza.



VINIFICACIÓN

Fermentación a temperatura controlada de 23-25°C.



VITICULTURA

La finca La Asperilla está situada en el municipio de Peñafiel a 800 metros de altitud. Predominan los suelos arcillo calcáreos, con diferentes porcentajes de arena.

Las cepas fueron plantadas en 1994 en espaldera y con un marco de plantación de 2,2 x 1,2 metros, obteniendo una densidad de plantación de 3.700 cepas/Ha.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Presenta un color cereza vivo, con un fondo violáceo. Nariz intensa y muy franca donde predominan los aromas de flor azul y frutos rojos. En boca destaca por su frescura y amabilidad.

Estamos ante un vino elegante, equilibrado y frutal.



FICHA TÉCNICA

REGIÓN DE ELABORACIÓN:

D.O. Ribera del Duero

VARIEDADES:

100% Tinta Fina procedente de agricultura ecológica.

ANÁLISIS:

Grado alcohólico: 14 % vol.
Azúcares: 0.30 g/L
Acidez Total: 4.4 g/L
pH: 3.73
Contiene Sulfitos

AÑADA:

2018



INFORMACIÓN GENERAL

- Formato: Botella 75 cl.



CONSERVACIÓN

Temperatura de servicio recomendada: entre 14 y 16°C.



MARIDAJE

Este vino tinto armoniza perfectamente con tapas y aperitivos, ensaladas de verano, carnes blancas, pescados azules y pasta.



Catalunya

BACH FRIZZANTE MOSCATO

Moscatel

Un blanco ideal para acompañar marisco, arroces, shushi y tapas

DESCRIPCIÓN

Bach Frizzante Moscato es un intenso vino de aguja donde las aromas florales se entremezclan con notas cítricas y un toque de dulzor típico de la variedad de uva moscatel. Un blanco pleno de frescura y variedad aportadas por su fina burbuja.

En 1922, los hermanos Bach i Escopet, Pere y Ramon, se trasladaron a Sant Esteve Sesrovires desde Barcelona y alquilaron una finca de viñas de 40 ha con 50.000 plantas. Gracias a los consejos obtenidos en el comercio del algodón, los hermanos pudieron marcar el mejor rumbo mientras se iba bodega que, poco a poco, fue creciendo con la compra de nuevas fincas hasta sumar un extenso viñedo. Sus iniciativas, su cosecha de 1920 y la apertura del 2020 hicieron nombrarles puestos de largo de Bach.

CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO

Temperatura servicio

Degustar a una temperatura entre 4 y 6 °C

INFORMACIÓN GENERAL

- Formato: Botella 75 cl.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y ligera aguja.

En nariz se revelan intensas aromas florales (rosas y flor de azahar), junto a notas cítricas como la lima y la bergamota.

En boca es fresca, cremosa e intensa, con un agradable fondo frutal típico de la variedad, que persiste largo tiempo en boca.

MARIDAJE



mariscos



arroces



shushi



tapas

BAELO 12



BAELO 12

Nuestro vino de autor Baelo 12 salió al mercado en 2022 bajo el nombre de «Baelo Claudia» en un claro guiño a las ruinas que conformaban la ciudad romana situada en la cercana playa gaditana de Bolonia y que tanta importancia tuvo en la pesca y comercio del atún rojo por todo el imperio romano. Recientemente lo renombramos como Baelo 12, haciendo referencia al número de meses que permanece en crianza. En la botella actual aparece el emperador romano Trajano, nacido en la Bética romana.

Nota de Cata:



VISUAL

Como resultado de su crianza observamos su color púrpura intenso y capa media-alta.



OLFATIVA

Se caracteriza por su elegancia en nariz y su aroma a frutos rojos maduros. Destacan notas especiadas y aromas a barrica.



BOCA

En boca es determinante, de textura cremosa y persistente.



ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 22 grados de temperatura en depósitos de acero inoxidable. Este vino de finca se elabora con un ensamblaje de las tres variedades posterior a la fermentación maloláctica. Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante 12 meses. El coupage lo integran las variedades Syrah (30%), Tintilla de Rota (30%) y Merlot (40%).



MARIDAJE

Este vino es perfecto para maridar con carnes rojas, guisos, carnes de caza, quesos curados y chocolate.



Graduación: 14 grados.

ICENI 2024

Syrah
Tintilla de Rota



DUNAS
LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



ICENI

Arcos de la Frontera

SPAIN



VISTA

Presenta un color rojo picota intenso y vivo con destellos violáceos, y capa media alta.



NARIZ

Aromas intensos a frutos rojos y negros, ciruela.
Sensaciones finales balsámicas que aportan frescura.



BOCA

Entrada suave y fresca, con sabores a frutos rojos y negros, ciruela y otras notas más complejas como pan tostado y monte bajo que le aportan volumen. Profundo y largo en boca.



VARIETADES

60% Syrah
40% Tintilla de Rota



CRianza

5 meses en barricas
de roble francés

ALCOHOL

13 %



El volumen total de producción es de 20.964 botellas y 317 Mágnum.

La joya del sur

Desde la plantación de los viñedos, la selección de variedades, el perfeccionismo en los procesos de vinificación y envejecimiento, en Tesalia todo se ha hecho para crear las «grand crus» de Andalucía. El foco principal ha sido crear vinos de calidad y estilo excepcional que muestren concentración, elegancia, complejidad, equilibrio, largura y nobleza al envejecer. Listos para un consumo inmediato pero que crecerán durante los próximos diez años.

bodegatesalia.com





DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



DESCRIPCIÓN

Descubre la armonía y el encanto del Vino Blanco Impulso Semidulce, un tesoro de la DOCa Rioja que se conquista con su perfecto equilibrio entre el dulzor natural de la mosto y la acidez refractiva de la variedad Viura. Este vino blanco es 100% Viura de la Rioja Alta y se sorprenderá con sus múltiples características y su exquisito sabor semidulce.

Al degustar este vino, disfrutará de una experiencia única que le deleitará y le invitará a tomar un sorbete. Su seductor dulzor, equilibrado con una acidez inigualable, crea una combinación perfecta que satisface a los paladares más exigentes.



NOTA DE CATA



VISTA: El vino de color es muy atractivo.



NARIZ: Aromáticamente muy agradable, con notas de frutas y flores blancas.



BOCA: Es delicioso, con un gran equilibrio entre la frescura y la acidez y el dulce que trae con su gramo de azúcar. Tiene a paso de boca sedoso y bastante prolongado, con una sensación de frescor que dura.



INFORMACIÓN TÉCNICA

- TIPO DE VINO: Dulce
- VARIEDAD: Viura
- VOLUMEN: 12% vol.
- TIPO DE CRIANZA / MESES EN BARRICAS: Joven / Sin pasar por el barril
- AÑADA: 2020
- AZÚCAR O DULZURA: Semidulce
- ALÉRGENOS: Sulfitos
- FORMATO: botella de 75 cl
- PAÍS: España
- REGIÓN: Rioja Alta
- HACIENDA: DOCa Rioja
- ECOLÓGICO: Sí



PAREJAS



queso fresco



carne blanca



pescado al horno



mariscos y crustáceos

LEGARIS VERDEJO 2021

D.O. Rueda
100% Verdejo
Blanco



DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



DESCRIPCIÓN

Legaris Verdejo (D.O. Rueda) es un vino moderno por su sabor y aromas, que destaca por ser la perfecta combinación entre la explosión frutal y la elegancia floral. Legaris lleva a cabo una combinación de uvas procedentes de diferentes viñedos: el esqueleto del vino procede de viñas viejas en vaso de más de 20 años, de Segovia, que permiten el equilibrio entre intensidad aromática, volumen y consistencia en boca; que se complementa con uvas procedentes de viñedo de Valladolid, que le aportan intensidad y matices aromáticos que equilibran el vino.



VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna mecánica en las formaciones en espaldera.

Recepción de uva en tolva, despalillado-estrujado, maceración pelicular en prensa de 2-4h y posterior prensado. Desfangados por flotación, fermentación alcohólica a baja temperatura (14°C) con levaduras seleccionadas.

Trasiego y permanencia con lías finas en suspensión durante al menos 2 meses. Es un vino varietal joven, sin envejecimiento en barrica, que quiere expresar la tipicidad de la variedad Verdejo.



VITICULTURA

La mayor concentración de viñedos se registra en los pueblos de Rueda, Serrada y La Seca en la provincia de Valladolid.

Los viñedos se encuentran a una altitud entre 700 y 850 metros sobre el nivel del mar.

Los suelos más característicos son los "cascajos": suelos pardos, pedregosos con buena aireación y drenaje.

La formación tradicional en la zona ha sido el vaso, mientras que en los últimos años todas las nuevas plantaciones se realizan en espaldera.



CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Vino intenso en nariz, con notas cítricas y de fruta blanca y leves matices herbáceos (anis e hinojo). En boca es amplio y sabroso, con el final amargo característico de la variedad Verdejo.



MARIDAJE

Este vino blanco armoniza perfectamente con tapas y aperitivos, ensaladas de verano, pescado azul y pasta.



Ribera del Duero

LEGARIS ROBLE 2024

Tempranillo

Joven, goloso y aromático Ribera

Legaris Roble 2024 es un tinto goloso que se manifiesta como una pura explosión de fruta en la copa. Elaborado con tinta fina (tempranillo), es un tinto amable, redondo y fácil de beber que combina a la perfección con carnes blancas.



CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO

Temperatura servicio

Degustar a una temperatura entre 6 y 8 °C



INFORMACIÓN GENERAL

- **Formato:** Botella 75 cl.



NOTAS DE CATA



VISTA: A la vista, Legaris Roble presenta un color rojo púrpura de intensidad alta con tonos azulados.



NARIZ: En nariz resaltan sus aromas de fruta roja madura, que expresan la tipicidad varietal, acompañados de delicados matices de vainilla y coco derivados de su reposo en barrica.



BOCA: En boca es un vino goloso, equilibrado y redondo.



MARIDAJE

Este vino tinto armoniza perfectamente con tapas y aperitivos, ensaladas de verano, carnes blancas, pescados azules y pasta.



DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA

D.O.Ca. Rioja

VIÑA POMAL RESERVA 2019

Viña Pomal Reserva 2019 es un excelente rioja con esencia de más de un siglo bien hecho. Una etiqueta mítica que habla de tradición y calidad desde 1908.



INFORMACIÓN GENERAL

- Bodega:** Bodegas Bilbaínas es una de las bodegas clásicas del barrio de la Estación de Haro, corazón del vino riojano. Su etiqueta **Viña Pomal** viste vinos de gran calidad desde hace más de cien años. De esta bodega te ofrecemos **Viña Pomal Reserva 2019**, un vino especial, con viñedo propio (del que toma el nombre) situado en la valorada zona de Haro (La Rioja Alta), con cepas de tempranillo de **plantación tradicional en vaso**.



NOTAS DE CATA



VISTA: Vino de color rojo cereza picota intenso, con ribete rubí.



NARIZ: Nariz elegante e intensa marcada por aromas florales y de frutos rojos, matizadas por notas de especias dulces, como la vainilla, y torrefactos.



BOCA: Boca persistente y equilibrada, típica de los grandes rijoas clásicos.



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino:	Vino tinto
Región:	Rioja
Variedad de uva:	100% Tempranillo
Permanencia en bodega:	24 meses
Capacidad (cl):	75



MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, verduras, caza y carnes rojas.





DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



Costers del Segre

RAIMAT ABADIA ECOLÓGICO 2023

Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Raimat Abadia Ecológico 2023 es un intenso coupage de cabernet sauvignon y tempranillo que Raimat elaboró por primera vez en el año 1978, inspirándose en la entrega y la perseverancia de los monjes de la abadía en su labor diaria. Hoy en día es todo un icono de la firma que no deja de cosechar éxitos, un tinto de la D.O. Costers del Segre que te cautivará por sus intensos aromas frutales con sutiles notas de vainilla y chocolate negro.



CARACTERÍSTICAS DE CONSUMO

Temperatura servicio

Degustar a una temperatura entre 16 y 18 °C



INFORMACIÓN GENERAL

- **Viñedo:** Viñedos propios de Raimat en la D.O. Costers del Segre. Suelos poco profundos de textura gruesa y franco-arcillosa (profundidades de 40–90 cm).
- **Elaboración:** Vendimia nocturna y enfriamiento inicial (24–48 h) para maceración en frío que preserva aromas primarios. Fermentación controlada en acero inoxidable (extracción moderada) y maloláctica en tanques. 50% del vino pasa tres meses en barricas de roble francés para redondear los taninos y aportar complejidad.
- **Bodega:** La bodega Raimat, fundada en 1914, pionera en innovación y en viticultura sostenible. Hoy la finca suma 2245 hectáreas de viñedos ecológicos certificados.



NOTAS DE CATA



VISTA: Rojo picota intenso con matices violáceos que recuerdan su juventud.



NARIZ: Complejos aromas de fruta negra madura y compota de ciruelas, con notas de tabaco, especias y toques de chocolate negro y vainilla.



BOCA: Fino y elegante, con sabores a frutas negras y rojas, toque dulzón y postgusto largo con un amable final especiado.



FICHA TÉCNICA

Tipo de vino:	Vino tinto
Región:	Costers del Segre
Varietalidad de uva:	Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Permanencia en barrica:	3 meses
Capacidad (cl):	75



MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos de carne, quesos curados, platos de legumbres, verduras asadas y pastas con salsas contundentes, además de platos con especias suaves que realzan cada bocado.

RAIMAT ALBARIÑO 2025

D.O. Costers del Segre

100% Albariño

Blanco



DESCRIPCIÓN

Raimat Albariño 2025 es un vino blanco fresco, amplio y delicioso. Elaborado en la finca de Saira, en la D.O. Costers del Segre, con uvas 100% Albariño procedentes de cultivo ecológico.



NOTA DE CATA



Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdes. Brillante y transparente.



Nariz: Aromas intensos a frutas tropicales, pomelo y cítricos. Notas a melocotón, lima y piña. Mineral y elegante.



Boca: Entrada agradable. Su paso en boca produce una sensación de frescor gracias a su acidez y al postgusto en persistente con notas dulces y una agradable textura.



ELABORACIÓN

Fermentado en barrica. Crianza parcial sobre lías. Fermentación alcohólica controlada a temperatura óptima para realzar los aromas. Posteriormente pasa una parte del vino 10 meses en barrica y se realiza el ensamblaje final.



MARIDAJE

Pescado blanco, pescado azul, pasta y quesos blandos.



SOBRE RAIMAT ALBARIÑO

Raimat Albariño nace en la finca de Saira (Costers del Segre), donde la bodega desarrolla un modelo de viticultura sostenible que favorece la biodiversidad y la conservación del entorno. Elaborado con uvas Albariño cultivadas bajo criterios ecológicos, combina la frescura y el carácter varietal de esta uva con una cuidada fermentación y crianza parcial en barrica, dando lugar a un vino amplio, elegante y de gran complejidad aromática.

SOCAIRE 2018

VT Cádiz
Primitivo Collantes
Blanco Con Crianza



DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



DESCRIPCIÓN

Vino Blanco de Albariza, elaborado con uva Palomino procedente de Pago Mataliana en Chiclana de la Frontera con suelos de albariza "de tajón".

Fermentación y crianza en botas, que se han utilizado para la elaboración de fino, durante **24 meses sin velo de flor**.

Este vino es el responsable entre la comunidad de winelovers del término "**Socairismo**".



NOTA DE CATA



Vista: Oro.



Nariz: Tiza, tierra mojada, flores blancas, almendras, ahumados y ligeras notas acarameladas.



Boca: Voluminoso, elegante, almendras tostadas, final ligeramente salino y persistencia media.



Temperatura de servicio: 9°



FICHA TÉCNICA

BODEGA:	Primitivo Collantes
ORIGEN:	VT Cádiz
TIPO:	Blanco Con Crianza
PRODUCCIÓN:	
UVA:	Palomino
BOTELLA:	75 Cl
AÑADA:	2018
ENVEJECIMIENTO:	24 Meses En Barrica
GRADOS:	12,25%

TARANTELO CHARDONNAY

VT Cádiz
Chardonnay
Blanco




DUNAS
LUXURY BEACH RESORT

TARIFA

TARANTELO CHARDONNAY

Nuestro Chardonnay Tarantelo debe su nombre a la pieza del atún rojo del estrecho. Con su nombre quisimos hacer un guiño a nuestra gastronomía más identificativa y homenajear a todas aquellas personas que se dedican a una cultura milenaria en el estrecho como es la de la pesca del atún rojo.

Nota de Cata:



VISUAL

Visualmente destaca por su color amarillo pálido con tonos dorados. Característico por su limpieza y brillo.



OLFATIVA

Elegancia aromática que se refleja con notas de frutas tropicales, resaltan aromas a panadería y sobretodo una salinidad muy sutil y delicada.



BOCA

Entrada fresca con una acidez muy marcada pero equilibrada. Retrogusto largo y persistente. Voluminoso y equilibrado.



ELABORACIÓN

Vino monovarietal Chardonnay 100% de pronta vendimia con fermentación controlada a 18 grados de temperatura.



MARIDAJE

Perfecto para acompañar con carnes blancas, pastas, mariscos y pescados como el atún rojo.

Graduación: 12 grados.



DUNAS

LUXURY BEACH RESORT

TARIFA



VIÑAS DE ANNA PINOT NOIR 2025

DESCRIPCIÓN

Viñas de Anna Pinot Noir representa **la cara más sofisticada y gastronómica** de los rosados de Codorníu. Un vino definido por la delicadeza, con su pálido y sutil color, y la explosión aromática de frutos rojos que presenta en nariz. Accesible elegancia mediterránea en estado puro para maridar especialmente arroces, pastas y cocina fusión.

NOTAS DE CATA



VISTA:

Color rosa cereza pálido, muy brillante y limpio.



NARIZ:

Gran intensidad aromática donde predominan los frutos rojos (frambuesa, fresa y cereza) con sutiles matices florales de violetas.



BOCA:

Entrada sugerente y envolvente. Es un vino fresco, con volumen y una acidez bien integrada que desemboca en un final largo y elegante.

Temperatura de servicio: Entre 6 y 8 °C.



FICHA TÉCNICA

Bodega:	Codorníu
Añada:	2025
Variedad:	90% Pinot Noir, 10% Gamacha Tinta
Origen:	Cataluña
Tipo:	Rosado
Grado alcohólico:	12.50% vol.
Volumen:	75 cL
Servicio:	8.0
SO₂:	Contiene sulfitos



MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces, pastas, cocina fusión, pescados azules, mariscos, verduras y ensaladas.