CATALOGO GAMA ALTA

GRUPO TABARCA

BIENVENIDO

A NUESTRO CATÁLOGO

DE GAMA ALTA

HEMOS SELECCIONADO EXCELENTES PRODUCTOS PARA LOS AMANTES DE LAS BEBIDAS DE GAMA ALTA QUE INVITAN A UN VIAJE ATEMPORAL EN CADA COPA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CHAMPAGNES

GRUPO TABARCA · GAMA ALTA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

FAMILIA
CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON

El secreto de Moët & Chandon, el primer viticultor de la Champagne, reside en su historia centenaria. Desde 1743 ha sabido elegir, sumar y entrelazar sabores y aromas hasta crear un "assemblage" de piezas únicas de excepcional paladar reconocidas mundialmente.

MOËT & CHANDON

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

BRUT IMPÉRIAL

20cl / 37,5cl / 75cl / 1,5L /3L /6L /9L /12L /15L

Moët Impérial es el champagne más emblemático de la casa. Fue creado en 1869 y personifica el estilo único de Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

ROSÉ IMPÉRIAL

20cl / 37,5cl / 75cl / 1,5L

Moët Rosé Impérial es una expresión espontánea, radiante y romántica del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

ICE IMPÉRIAL

75cl / 1,5L /3L

Moët Ice Impérial es el primer y el único champagne creado para disfrutarlo con hielo. Una nueva experiencia que combina sensaciones divertidas, frescas y libres pero siempre fiel al estilo Moët & Chandon, que se distingue por su fruta viva, su paladar seductor y su madurez elegante.

ICE ROSÉ IMPÉRIAL

75cl / 1,5L /3L

Moët Ice Impérial Rosé, es el primer y único champán rosado especialmente creado para ser disfrutado con hielo. Una nueva experiencia de degustación de champagne que reúne placer, la frescura y el espíritu libre de la hora de verano.

MOËT & CHANDON

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

NECTAR IMPÉRIAL

75cl

Moët Nectar Impérial es una expresión deliciosa del estilo Moët & Chandon, que se distingue por una fruta viva, un paladar seductor y una madurez elegante.

GRAND VINTAGE

75cl

Cada Grand Vintage es único y original, una interpretación libre y personal del maestro bodeguero encargado de revelar la personalidad excepcional de añadas singulares.
Para champagnes que se distinguen por su madurez, complejidad y carisma.

GRAND VINTAGE ROSÉ

75cl

Grand Vintage es la perfecta encarnación del Moët Chandon Grand Vintage, un espíritu formado por tres valores esenciales: Libertad de interpretación, selección de los vinos más remarcables de cada año, respeto por la individualidad de cada vintage.

MARC DE CHAMPAGNE

75cl

El Marc de Champagne de Moët & Chandon se produce de forma tradicional: es el resultado de destilar los restos de la uva del prensado del champagne elaborado en la bodega.

MOËT & CHANDON

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MERCIER BRUT

75cl

Mercier Brut es un Champagne elaborado por las Bodegas Mercier (Moët & Chandon) en la región vinícola de Champagne con la variedad Pinot Noir (45 %), Chardonnay (15 %), Pinot Meunier (40 %).

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

Veuve Clicquot

REIMS FRANCE

FAMILIA
CHAMPAGNES

Veuve Clicquot

En el mundo del champagne, vino de fiesta y de placer, Madame Clicquot es la "Grande Dame", la personificación de una marca elegante y audaz con un lema lleno de pasión: "sólo una calidad, la primerísima".

VEUVE CLICQUOT

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

YELLOW LABEL

37,5cl / 75cl / 1,5L / 3L / 6L / 9L / 12L / 15L

La mezcla del Yellow Label está compuesta por uvas de entre 50 y 60 añadas diferentes. La proporción de las variedades de uva utilizadas es de un 50 % a un 55 % de Pinot Noir, de un 15 % a un 20 % de Meunier y de un 28 % a un 33 % de Chardonnay.

ROSÉ

37,5cl / 75cl / 1,5L

La cuvée, elaborada con 50 a 60 crus diferentes, se basa en la composición tradicional del Brut Yellow Label: del 44% al 48% de Pinot Noir, del 13% al 18% de Meunier y del 25% al 29% de Chardonnay.

VINTAGE

75cl / 1,5L

La calidad de esta cosecha fue excepcional, con gran potencial de envejecimiento, por lo que el 2008 se declaró Veuve Clicquot Vintage, el tercero de la década tras 2002 y 2004, y el 65º de la Casa desde su primer Vintage en 1810.

VINTAGE ROSÉ

75cl / 1,5L

El 2008 terminó de forma excelente, por lo que la uva maduró en condiciones idóneas. Las cosechas, agrupadas en torno a Champagne, tuvieron lugar entre mediados de septiembre y principios de octubre, en un clima perfecto.

VEUVE CLICQUOT

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

LA GRANDE DAME

75cl / 1,5L / 3L

Lanzado por primera vez en 1972 con ocasión del bicentenario de Veuve Clicquot, el especial y extraordinario champán La Grande Dame es un homenaje a Madame Clicquot. ¡Y nada más atrevido que el vintage 2008 !

LA GRANDE DAME ROSÉ

75cl / 1,5L / 3L

La mezcla del maestro de bodega para La Grande Dame Rosé 2008 presenta un 92% de Pinot Noir de los históricos Grands Crus de Veuve Clicquot en Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Verzy y Verzenay. El 8% de Chardonnay es de la casa Grand Cru en Le-Mesnil-sur-Oger.

RICH

75cl / 1,5L

En RICH de Veuve Clicquot, los toques afrutados alcanzan una magnitud nueva y apasionante. El Pinot Noir insignia de Veuve Clicquot obtiene una nueva versatilidad con una dosis superior, mientras que la mayor presencia de Meunier enfatiza las notas frescas, frutales y golosas.

RICH ROSÉ

75cl / 1,5L

En la historia de Champagne, los vinos que se sometían al assemblage para obtener un mayor dulzor se describían habitualmente como "rich". De hecho, las botellas de Veuve Clicquot de 1840 encontradas recientemente en las islas Aland tienen más de 150 gramos de azúcar por litro.

VEUVE CLICQUOT

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

EBEO

75cl / 1,5L

Con el lanzamiento del nuevo Veuve Clicquot EBEO Extra Brut Extra Old, la casa rinde homenaje a su herencia, un champagne premium con una mezcla exclusiva de una colección de vinos de reserva.
Un champagne completamente innovador que mezcla vinos envejcecidos durante un mínimo de 3 años en barrica de las cosechas 1988, 1996, 2006, 2008, 2009 y 2010.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

Dom Pérignon

FAMILIA
CHAMPAGNES

Dom Pérignon

Elaboradas exclusivamente con las mejores uvas, el compromiso de Dom Pérignon con las añadas es absoluto. Dom Pérignon se crea de manera exclusiva a partir de una única añada, un verdadero desafío para una interpretación inédita de las estaciones.

Cada añada de Dom Pérignon representa la fe absoluta en el poder de la creación, constantemente renovada, del Chef de Cave Vincent Chaperon.

DOM PÉRIGNON

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DOM PERIGNON BLANC

75cl / 1,5L / 3L / 6L

La Casa solo ofrece grandes añadas de champagne.
Dom Pérignon Vintage se elabora exclusivamente a partir de las mejores uvas de un único año, reinventándose a sí mismo mediante la interpretación del singular carácter de las estaciones y atreviéndose a no elaborar un Vintage si la cosecha no cumple las elevadas expectativas..

DOM PERIGNON ROSÉ

75cl / 1,5L

Dom Pérignon Rosé es un homenaje a la Pinot Noir. El trabajo con esta variedad de uva requiere de maestría y humildad a partes iguales. En ese sentido, Dom Pérignon Rosé es una paradoja en sí mismo, ya que nace de la contradicción de ser el equilibrio perfecto entre la Chardonnay y la Pinot Noir.

DOM PERIGNON P2

75cl

La singularidad de las añadas de Dom Pérignon reside en su evolución, ya que no se produce de forma lineal ni constante, sino en una sucesión de ventanas de expresión. Estos momentos privilegiados reciben el nombre de plenitudes, capturas del momento en el que el vino alcanza sus notas más altas e intensas.

DOM PERIGNON P2 ROSÉ

75cl

Dom Pérignon Rosé es un homenaje a la Pinot Noir. El trabajo con esta variedad de uva requiere de maestría y humildad a partes iguales. En ese sentido, Dom Pérignon Rosé es una paradoja en sí mismo, ya que nace de la contradicción de ser el equilibrio perfecto entre la Chardonnay y la Pinot Noir.

DOM PÉRIGNON

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DOM PERIGNON P3

75cl / 1,5L

El verano fue caluroso y hubo algunos días de abundantes lluvias a poco tiempo de iniciarse la vendimia (el 26 de septiembre), lo que no mermó en absoluto la excelente calidad del mosto de uva.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

1729

Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

FAMILIA
CHAMPAGNES

Ruinart

La casa de Ruinart es diferente a cualquier otra. Fue la primera Casa de Champagne establecida en 1729 e inspirada por la intuición de un monje muy adelantado a su tiempo.

RUINART

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

R DE RUINART

37,5cl / 75cl / 1,5L / 3L

La expresión original del gusto de Ruinart. El chardonnay es el alma de Ruinart.
La uva, principalmente cosechada en los terroirs de Côte des Blancs y Montagne de Reims, está en el corazón de todos nuestros cuvées.

RUINART ROSÉ

37,5cl / 75cl / 1,5L

La combinación de la frescura y notas exóticas. La historia de Ruinart Rosé, el primer champán rosado en aparecer, data del siglo XVIII.
Aunque el champán rosado Ruinart apareció por primera vez hace más de 250 años, su excelente calidad sigue siendo la característica esencial de la producción de este delicado vino hasta el día de hoy.

DOM RUINART BLANC

75cl / 1,5L

El Dom Ruinart está hecho completamente de Chardonnay grand cru de los viñedos Côte des Blancs y Montagne de Reims. Añadas, premian la mejor cosecha. Es en el corazón de las bodegas de la Casa Ruinart que estas botellas de prestigio envejecen lentamente, un promedio de diez años, y aumentan en complejidad aromática.

DOM RUIINART ROSÉ

75cl / 1,5L

Dom Ruinart Rosé es siempre una mezcla única. Compuesto de 80% de Chardonnay y 20% de Pinot Noir vinificado como vino tinto, tiene el carácter de un “blanc de blancs rosé”.

RUINART

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

RUINART BLANC DE BLANCS

37,5cl / 75cl / 1,5L / 3L

Una gran mayoría de los Premiers Crus de los viñedos de Côte des Blancs y Montagne de Reims para el refinamiento aromático, complementados por los vinos Sézannais que se sabe proporcionan madurez. Finalmente, varios vinos del norte del valle Vesle dan un toque ligero y fresco.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

KRUG
CHAMPAGNE

FAMILIA
CHAMPAGNES

KRUG

Detrás de cada preciosa gota de Krug se encuentra el sueño de un visionario. Un hombre que, mucho antes que otros, entendió que la esencia de Champagne es el placer. Entonces, hace más de 170 años, Joseph Krug rompió con la convención para seguir su visión. Para crear la expresión más generosa de Champagne cada año, independientemente de la imprevisibilidad climática.

KRUG

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

KRUG GRANDE CUVÉE

37,5cl / 75cl / 1,5L / 3L

Cada recreación de Krug Grande Cuvée es única y es una nueva edición de la versión del fundador. El número de edición es una nueva forma de identificar la creación de Krug Grande Cuvée que usted está disfrutando.

KRUG ROSÉ

37,5cl / 75cl / 1,5L

Krug Rosé está en todas partes, no esperamos que esté, en términos de textura, color y sabor. Es un extraordinario champagne que encapsula el mismo espíritu creativo de Krug Grande Cuvée, superando nuevamente la noción de la vendimia.

KRUG VINTAGE

75cl / 1,5L

La historia del año 2004 capturada por Krug con una tensión armoniosa y un resplandor elegante, Krug 2004 revela la vibrante historia de un año nuevo, tanto que la Casa eligió darle el apodo de “frescura luminosa”.

KRUG COLLECTION

75cl / 1,5L

La colección Krug 1990 es el resultado de un clima de Champagne con un contraste clásico: un invierno particularmente suave sin nieve, seguido de fuertes heladas a principios de abril y un hechizo de heladas más suaves a finales de mes.

KRUG

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

KRUG CLOS DU MESNIL

75cl / 1,5L

Krug Clos du Mesnil es muy afilado y te transporta directamente a la fruta. Thelonious Monk hace lo mismo. Es un compositor que viene de caminos fuera de la pista, muy directo, muy agudo, muy preciso. Se las arregla para traerte, te metió en la música y permanece mucho tiempo en tu mente.

KRUG CLOS D´AMBONNAY

75cl

La artesanía única de la Casa de Krug ha revelado un champagne raro de un extraordinario terroir, el Clos d'Ambonnay. Esta pequeña parcela amurallada de 0,68 hectáreas se encuentra en el corazón de Ambonnay, uno de los pueblos más distinguidos para las uvas Pinot Noir en Champagne y la fuente principal de Pinot Noir para la Casa desde sus primeros años.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

VINOS

GRUPO TABARCA · GAMA ALTA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

BODEGA NUMANTHIA

FAMILIA
VINOS

BODEGA NUMANTHIA

Firmemente arraigada a la historia y el terroir de España, Bodega Numanthia es el lugar de nacimiento de vinos potentes e intensos, encarnaciones icónicas de la prestigiosa Denominación de Origen Toro.

La Bodega Numanthia ofrece a los amantes de vinos de gama alta un viaje atemporal en cada copa.

BODEGA NUMANTHIA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

NUMANTHIA

Numanthia es la firma de la Bodega, reconocido como un referente dentro de los vinos de la D.O. Toro. Este vino es una sutil alianza de los distintos “terroirs”, lo que ofrece un balance único de concentración y poder. El estilo Numanthia viene de una meticulosa selección de uvas de más de 100 parcelas de viñedos de pie franco, entre 50 y 100 años de edad, y sin irrigación. Año tras año, los bajos rendimientos, producen uvas con una gran concentración de fruta y una estructura excepcional.

DOP TORO

Tipo de Vino:	Tinto crianza
Zona:	Valdefinjas, Morales de Toro, Toro y Venialbo
Variedad:	100% Tinta de Toro
Crianza:	18 meses en barrica roble francés

BODEGA NUMANTHIA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TERMANTHIA

Termanthia, nuestro vino icónico, es la máxima expresión de la Tinta de Toro. Elaborado a partir de viñas viejas hasta 150 años, este vino presenta una gran intensidad frutal y un amplio cuerpo; elegante y muy complejo. En cada copa de Termanthia, hay más de un siglo de historia, una elaboración artesanal y un estilo tipo “haute couture”.

DOP TORO

Tipo de Vino:	Tinto crianza
Zona:	Toro
Variedad:	100% Tinta de Toro
Crianza:	20 meses en barrica

BODEGA NUMANTHIA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TERMES

Vibrante y afrutado, Termes destaca por su carácter vivaz. Este vino expresa perfectamente la región de Toro. En la bodega de Numanthia, una maceración prolongada en las pieles de la uva y una crianza de16 meses en barrica de roble francés proporcionan al vino una alegre mezcla de fruta y estructura. Notas tostadas de cedro y especias enmarcan una textura rica y jugosa en el paladar.

DOP TORO

Tipo de Vino:	Tinto crianza
Zona:	Toro
Variedad:	100% Tinta de Toro
Crianza:	14 meses en barrica roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

VINOS DE ARGENTINA

El vino argentino es el que se produce principal y tradicionalmente en las provincias de Mendoza, San Juan, Salta, La Rioja, Córdoba, Catamarca y en las últimas décadas han comenzado a elaborarse en Neuquén, Río Negro, Entre Ríos, Chubut, Buenos Aires y Santa Fe.
Argentina es el mayor productor de vino de Latinoamérica y el sexto mayor productor en todo el mundo, así como el noveno exportador a nivel global. La calidad del vino argentino ha venido creciendo sin detenerse en los últimos años, ganando terreno en el mercado mundial.

VINOS ARGENTINOS

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CHEVAL DES ANDES

El vino de Cheval des Andes combina la expresión vibrante e intensa del Malbec argentino con el rigor, la elegancia y el savoir-faire de un gran Burdeos.
Es un blend único de uvas Malbec y varietales de Burdeos; un conjunto que cuenta con la exuberancia del Malbec, equilibrada por la templanza del Cabernet Sauvignon y que se completa con toques de Petit Verdot.
Estos vinos son elegantes, es decir que son la expresión más refinada del terroir de Mendoza. En nariz, son complejos en lugar de intensos y, en boca, son equilibrados en lugar de poderosos.

DOP

Tipo de Vino: Tinto crianza

Zona:	Mendoza · Argentina
Variedad:	Malbec (83%), Petit Verdot (9%), Cabernet Sauvignon (8%).
Crianza:	

VINOS ARGENTINOS

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TERRAZAS DE LOS ANDES

El nuevo estilo de nuestro Reserva Malbec representa para nosotros una larga búsqueda, la conclusión de muchos años tratando de obtener lo mejor de cada parcela. Y la respuesta positiva que hemos recibido de muchos amantes del vino nos enorgullece cada vez más.
Producido con uvas cosechadas a mano en viñedos selectos de gran altitud situados en las provincias de Mendoza.
Terrazas de los Andes fue galardonado «*ARGENTINE WINE PRODUCER OF THE YEAR*» POR EL IWSC.

DOP

Tipo de Vino:	Tinto crianza
Zona:	Las Compuertas y Paraje Altamira · Valle de Uco · Mendoza · Argentina
Variedad:	100% Malbec
Crianza:	12-14 meses en barrica roble francés

VINOS ARGENTINOS

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TERRAZAS DE LOS ANDES

SINGLE VINEYARD · LAS COMPUERTAS

Con el uso de grandes barricas de roble, logramos llegar a una fermentación más lenta y preservar la fresca expresión frutal de las uvas Malbec. Ha sido un gran cambio de paradigma, pero creo que realmente valió la pena.

Comercializado exclusivamente en los años más excepcionales, este vino proviene de uno de los viñedos más preciados de Mendoza: la finca Las Compuertas.

DOP

Tipo de Vino:	Tinto crianza
Zona:	Las Compuertas · Luján de Cuyo · Mendoza · Argentina
Variedad:	100% Malbec
Crianza:	16-18 meses en barrica roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

VINOS DE NUEVA ZELANDA

CLOUDY BAY

Establecida en 1985, Cloudy Bay fue uno de los primeros cinco fabricantes de vino que se aventuraron en Marlborough. En ese momento, era casi un lugar inimaginable para establecer un viñedo. Pero el fundador de Cloudy Bay, David Hohnen, estaba convencido de su potencial para producir un gran vino e invirtió en la mejor tierra de la región. Desde entonces, Marlborough se ha convertido en la principal región vinícola de Nueva Zelanda, así como en uno de los mejores lugares de vinificación del mundo.

VINOS DE NUEVA ZELANDA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CLOUDY BAY

SAUVIGNON BLANC

El vino icónico detrás del cuento de Cloudy Bay.
Definió el vino de Nueva Zelanda y estableció la región vinícola de Marlborough a nivel mundial.

Cloudy Bay se ha ganado la reputación de un Sauvignon Blanc refinado y elegante, y la cosecha 2018 no es una excepción gracias al clima estable durante la cosecha. Las condiciones cálidas y secas hasta diciembre y el clima más frío a partir de enero permitieron una maduración más constante.

DOP

Tipo de Vino:	Blanco
Zona:	Marlborough · Nueva Zelanda
Variedad:	100% Sauvignon Blanc

VINOS DE NUEVA ZELANDA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CLOUDY BAY

CHARDONNAY

Deliciosamente salado.
La variedad de uva aromática internacional extendida ha sido orgullosamente parte de la cartera de Cloudy Bay desde 1986.
La temporada de crecimiento de 2017 comenzó con condiciones ideales de primavera; Las temperaturas cálidas y las pocas heladas fomentaron un buen crecimiento del dosel. El clima templado sobre la floración condujo a cultivos de alto potencial, el adelgazamiento de la fruta se empleó ampliamente para reducir el rendimiento y lograr un equilibrio óptimo de la vid.

DOP

Tipo de Vino:	Blanco
Zona:	Marlborough · Nueva Zelanda
Variedad:	100% Chardonnay

VINOS DE NUEVA ZELANDA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CLOUDY BAY

TE KOKO

Olvídate de todo lo que sabes sobre el Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda.
Cloudy Bay rompió las reglas de la vinificación para crear un estilo sofisticado de Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda hecho a través de la fermentación silvestre y el envejecimiento en el viejo roble francés.
Una mezcla de seis de nuestros viñedos Sauvignon Blanc ubicados dentro de las subregiones de Rapaura, Brancott y Renwick.

DOP

Tipo de Vino:	Blanco
Zona:	Rapaura, Renwick y Brancott Nueva Zelanda
Variedad:	100% Sauvignon Blanc

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

BODEGAS JUAN GIL

Las duras condiciones impuestas por el clima y el terreno hacen que la producción de las cepas sea baja, con frutos de pequeño tamaño y mucha concentración, que dan lugar a vinos con gran estructura, sabrosos, intensos en el color y los aromas. Son vinos con carácter, como la tierra de la que han sido arrancados. El reconocimiento de nuestros clientes y consumidores a nuestros vinos aseguran que el esfuerzo no ha sido en vano. Estamos en el buen camino.

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA ROSADO

La uvas de Tempranillo y Syrah procedentes de algunos de nuestros viñedos situados a elevada altitud y que rodean nuestra propiedad producen este maravilloso rosado. Su estilo fresco y atractivo lo hacen ideal para compartir con casi cualquier tipo de comida.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Joven rosado
Zona:	Jumilla
Variedad:	Tempranillo y Syrah

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA MONASTRELL

Elaborado con las uvas Monastrell de los viñedos plantados en suelos calizos y pedregosos muy pobres en nutrientes y con ausencia de regadío, dan como resultado un vino con una alta intensidad aromática y una gran concentración frutal.

Muy agradable y de estilo fácil de ser consumido.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto Joven
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA ORGANIC

Este vino se ha elaborado a partir de uvas procedentes de viñedos ecológicos según la normativa de la Unión Europea y de los Estados Unidos. Las vides están plantadas sobre suelos calizos, sin irrigación y con unos rendimientos muy pobres, la pluviometría no supera los 300 mm anuales obteniéndose uvas de altísima calidad sin necesidad de la adición de productos fitosanitarios.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto Joven
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell de viñedos ecológicos

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · MOSCATEL SECO

Vino obtenido a partir de viñedos de Moscatel de Grano Menudo, localizados en colinas de suaves pendientes a una altura aproximada de 700 metros, en el valle de la Aragona que se encuentra al norte de Jumilla donde los suelos calizos, un clima seco y muchas horas de exposición solar crean un microclima ideal para el cultivo de esta variedad.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Blanco
Zona:	Jumilla
Variedad:	Moscatel

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · ROSADO

Las uvas procedentes de nuestros viñedos seleccionados de Tempranillo y Syrah son fermentadas en depósitos de hormigón con forma ovalada de 16 Hectolitros de capacidad, a temperatura controlada por debajo de los 17ºC para obtener un maravillos0 vino rosado, que permanece durante 4 meses en barricas de roble francés para conseguir una mayor redondez y complejidad en boca.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Rosado
Zona:	Jumilla
Variedad:	Tempranillo y Syrah

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · ETIQUETA AMARILLA

De los viñedos localizados en los alrededores de nuestra bodega a una altura de 700 metros al noreste de Jumilla, se obtienen las uvas de Monastrell con las que producimos este vino con una corta crianza en roble francés y americano.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · ETIQUETA PLATA

Las uvas empleadas para obtener este vino proceden de viñedos viejos. Los suelos calizos y pedregosos, muy pobres en nutrientes, son ideales para cultivar la variedad Monastrell con un bajo rendimiento de alrededor de 2.500 Kg/Ha. El vino tiene una crianza en barricas de roble francés.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell
Crianza:	12 meses en barricas de roble francés

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · ETIQUETA AZUL

Elaborado principalmente con uvas de viñedos muy viejos de Monastrell de bajo rendimiento al igual que las cepas de Cabernet-Sauvignon y Syrah plantadas a unos 700 metros de altitud, se obtiene un vino muy concentrado, complejo y al mismo tiempo muy elegante tras su paso por una cuidada selección de barricas de roble francés y americano durante 18 meses.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell, Cabernet-Sauvignon y Syrah
Crianza:	18 meses en barricas de roble francés y americano

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · ORGANIC

Vino con contenido bajo en Histamina.

Este vino ha sido elaborado con uvas de la variedad Monastrell cultivadas bajo los criterios de la agricultura ecológica, con un contenido bajo en histamina que disminuye las posibles intolerancias en los consumidores mas sensibles a este compuesto. En cualquier caso, al tratarse de una bebida alcohólica, recomendamos que siempre se consuma de manera responsable.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell de viñedos ecológicos

BODEGAS JUAN GIL

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

JUAN GIL · DULCE

Tras el despalillado de los racimos, se procede a depositar la uva en pequeños tanques de acero inoxidable donde realiza parte de la fermentación junto a los hollejos, tras su prensado es trasegado a pequeños tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés al 50% donde se le somete a un proceso de maduración de al menos cinco años hasta su embotellado.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto dulce, sin alcohol añadido
Zona:	Jumilla
Variedad:	Monastrell
Crianza:	5 años en tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés a partes iguales

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

EL NIDO

FAMILIA
VINOS

EL NIDO

Los primeros pasos de esta bodega empiezan a dar sus frutos a finales del año 2001, como resultado el acuerdo de colaboración entre la Familia Gil y Chris Ringland, uno de los mejores enólogos australianos.
La primera cosecha que se comercializa es la correspondiente a la añada 2002 bajo las marcas El Nido y Clío.
En la campaña 2009 se elabora la primera cosecha de Corteo que completa la actual gama de vinos de Bodegas El Nido.

EL NIDO

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CLIO

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de 12 Ha de viñedos de Cabernet-Sauvignon y 32 Ha de viñedos muy viejos de Monastrell con un rendimiento muy bajo. Son vendimiadas en pequeñas cajas para prevenir posibles daños, posteriormente son clasificadas en una mesa de selección. El vino ha permanecido durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano para obtener su nivel de complejidad.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	70% Monastrell 30% Cabernet Sauvignon
Crianza:	24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano

EL NIDO

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CORTEO

Las uvas con las que se obtiene este vino provienen de un pequeño viñedo de Syrah situado a 700 m de altitud sobre una ladera de suave pendiente con orientación noroeste, de baja producción obteniéndose racimos y bayas muy pequeños y de gran concentración. Las uvas son recogidas manualmente en pequeñas cajas y tras una posterior selección se obtiene este vino que ha permanecido durante 30 meses en barricas nuevas de roble Francés.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	100% Syrah
Crianza:	30 meses en barricas de roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

ateca

Bodegas Ateca, fundada en el año 2005, es el proyecto de la Familia Gil en la Denominación de Origen Calatayud y está situada en el municipio de Ateca (Zaragoza) a 14 km de la ciudad que la da nombre a la Denominación. Los vinos de Bodegas Ateca son fruto de un minucioso trabajo de selección de la uva, con criterios de calidad analítica y organoléptica de la misma muy exhaustivos, procediendo a su recolección en el momento idóneo de maduración. La dirección técnica está a cargo del enólogo australiano Michael Kyberd.

ATECA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA GARNACHA

Las uvas provienen preferentemente de viñedos viejos de Garnacha con rendimientos bajos, localizados en colinas a 700-1000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas. Tras la fermentación en acero inoxidable el vino permaneció dos meses en barricas de roble francés.

DO CALATAYUD

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	Calatayud
Variedad:	100% Garnacha
Crianza:	2 meses en barricas de roble francés

ATECA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ATTECA

Las uvas provienen de viñedos viejos de Garnacha con bajo rendimiento, localizados en colinas a 700-1000 metros de altitud. Plantados mayoritariamente en suelos de rocas metamórficas y gravas arcillosas. Tras la fermentación en acero inoxidable el vino alcanza una gran complejidad tras permanecer 10 meses en barricas de roble francés.

DO CALATAYUD

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Calatayud
Variedad:	100% Garnacha
Crianza:	10 meses en barricas de roble francés

ATECA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ATTECA ARMAS

Viñedos muy viejos seleccionados de Garnacha con muy bajo rendimiento, producen unas uvas con una concentración de aromas y carga frutal que tras una fermentación en depósito pequeño de acero inoxidable y un paso por barricas de roble Francés durante 18 meses se obtiene una limitada producción de este exclusivo vino.

DO CALATAYUD

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Calatayud
Variedad:	100% Garnacha de viñas viejas
Crianza:	18 meses en barricas de roble francés

ATECA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA BLANCO

Los mejores viñedos de esta zona se encuentran en suelos arenosos cubiertos de grava, donde las vides producen las mejores uvas posibles, especialmente agraciadas para producir vinos blancos de calidad. El vino rezuma aromas intensos de ores blancas y fruta fresca con exóticas notas tropicales.

DOP RUEDA

Tipo de Vino:	Blanco joven
Zona:	Castilla León
Variedad:	100% Verdejo

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CAN BLAU

FAMILIA
VINOS

CELLERS CAN BLAU

Cellers Can Blau se inició en el año 2003 y es uno de los proyectos más antiguos de la familia Gil fuera de Jumilla. La bodega está ubicada en El Molar, dentro de la D.O. Montsant, y es el proyecto más diverso en cuanto a variedades de uva y tipos de suelos. Montsant es una Denominación de Origen que probablemente, en estos momentos, es cuando está dando a conocer aún sus posibilidades reales en materia de calidad enológica. En la Denominación de Origen Montsant, cuyo territorio se encuentra dentro de la comarca del priorato en la provincia de Tarragona, encontramos variedades autóctonas como Cariñena o Mazuelo y Garnacha, plantadas y adaptadas cada una de ellas a suelos de diferente composición. La dirección técnica de la bodega corre a cargo de Nuria López Sarroca.

CELLERS CAN BLAU

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

BLAU

Los viñedos de Garnacha plantados en suelos de roca metamórfica conocida como llicorella, junto con las vides de Cariñena que crecen en suelos arcillosos y la Syrah en suelos calizos da lugar a un vino de gran complejidad permaneciendo 4 meses en barricas de roble francés.

DO MONTSANT

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	Cariñena
Variedad:	50% Cariñena, 25% Syrah y 25% Garnacha
Crianza:	4 meses en barricas de roble francés

CELLERS CAN BLAU

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

CAN·BLAU

Los viñedos de Garnacha plantados en suelos de roca metamórfica conocida como llicorella , junto con las vides de Cariñena que crecen en suelos arcillosos y la Syrah en suelos calizos da lugar a un vino de gran complejidad permaneciendo 12 meses en barricas de roble francés.

DO MONTSANT

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Cariñena
Variedad:	40% Cariñena, 40% Syrah y 20% Garnacha
Crianza:	12 meses en barricas de roble francés

CELLERS CAN BLAU

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MAS DE CAN·BLAU

Tras una cuidadosa selección de nuestras mejores uvas de Garnacha plantadas en suelos de roca metamórfica conocida como llicorella, junto con las vides de Cariñena que crecen en suelos arcillosos y la Syrah en suelos calizos, el vino permanece 18 meses en barricas de roble Francés dando lugar a una limitada producción de este exclusivo vino.

DO MONTSANT

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Cariñena
Variedad:	35% Cariñena, 35% Syrah y 30% Garnacha
Crianza:	18 meses en barricas de roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

ATALAYA

Bodegas Atalaya es el proyecto de Gil Family Estates, en el que participa junto a la familia López de El Pilar de la Horadada, en la Denominación de Origen Protegida Almansa, situada al este de la provincia de Albacete, entre Valencia, Alicante y Murcia, en la zona de tránsito entre la meseta castellana y el mar Mediterráneo. La primera cosecha de Bodegas Atalaya se remonta a la añada 2007, desde entonces se ha ido avanzando en las instalaciones e investigando en la elaboración de las variedades Garnacha Tintorera y Monastrell hasta dar forma a la actual gama de productos, que reflejan el carácter y la personalidad de la tierra que le dan las variedades más emblemáticas de la zona. Bodegas Atalaya mantiene así la impronta que el grupo Gil Family Estates quiere reflejar en todos los vinos de su portfolio, mostrar la esencia más genuina de las áreas vitícolas de donde proceden.

BODEGAS ATALAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

LAYA

Las uvas de Garnacha Tintorera y Monastrell provienen de viñedos de la zona de Almansa entre 700 y 1.000 metros de altitud, plantados en suelos arenosos con una alta concentración caliza en su base.

Las uvas son fermentadas por separado en depósito de acero inoxidable y posteriormente permanecen 4 meses en barricas de roble Francés.

DOP ALMANSA

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	Almansa
Variedad:	70% Garnacha Tintorera y 30% Monastrell
Crianza:	4 meses en barricas de roble francés

BODEGAS ATALAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

LA ATALAYA DEL CAMINO

Las uvas de Garnacha Tintorera y Monastrell provienen de viñedos de la zona de Almansa entre 700 y 1.000 metros de altitud, plantados en suelos arenosos con una alta concentración caliza en su base.

Las uvas son fermentadas por separados obteniéndose un vino de gran complejidad tras permanecer 12 meses en barricas de roble francés.

DOP ALMANSA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Almansa
Variedad:	85% Garnacha Tintorera y 15% Monastrell
Crianza:	12 meses en barricas de roble francés

BODEGAS ATALAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ALAYA TIERRA

Los viñedos viejos de Garnacha Tintorera se localizan a unos 1.000 metros de altitud, plantados en suelos con base caliza, arenosos y con un buen drenaje, el rendimiento es muy bajo, los racimos obtenidos son de pequeño tamaño y muy concentrados. Ha permanecido durante 15 meses en barricas de roble francés y americano, este último en una pequeña proporción.

DOP ALMANSA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Almansa
Variedad:	100% Garnacha
Crianza:	15 meses en barricas de roble francés y americano

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TRIDENTE

FAMILIA
VINOS

TRIDENTE

Las instalaciones de Bodegas Tridente están situadas en Villanueva de Campean, a unos 30 kilómetros al sur de Zamora, en el corazón de la Tierra del Vino. La bodega, de reducidas dimensiones, está diseñada para hacer pequeñas elaboraciones de uva tinta, fundamentalmente de la variedad Tinta de Toro, autóctona de la zona y de hondo arraigo en toda la comarca, aunque también se elaboran las variedades Prieto Picudo y Mencía procedentes de viñedos de bastante edad y muy poca producción de las comarcas del Bierzo y León. En este proyecto la Familia Gil está acompañada por Enrique Busto. La dirección técnica está a cargo de Frank Gonzales, enólogo australiano de origen español.

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

GOTA DE ARENA

Las uvas de Tempranillo procedentes de viñedos plantados en suelos arenosos fueron recogidas a mano y fermentadas en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas inferiores a 27ºC. Una pequeña parte del vino permaneció durante unos 12 meses en barricas de roble francés mayoritariamente y en un pequeño porcentaje de roble americano.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto joven con madera
Zona:	Bierzo y León
Variedad:	100% Tempranillo
Crianza:	Parte del vino fue envejecido en barricas de roble francés principalmente y americano

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ENTRESUELOS

De los viñedos de la variedad Tempranillo situados en El Pego y Villanueva de Campeán en la provincia de Zamora, sobre suelos arenosos y plantados en vaso, son vendimiados sus racimos de forma manual y elaborados en tanques de acero inoxidable, permaneciendo al menos 6 meses en barricas de roble francés.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Zamora
Variedad:	100% Tempranillo
Crianza:	6 meses en barricas de roble francés

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TRIDENTE MENCÍA

Las uvas de Mencía con las que se obtiene este vino provienen de la zona de Cacabelos al noroeste de la provincia de León, en la región de El Bierzo. La fermentación alcohólica tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable y posteriormente permaneció 4 meses en barricas de roble francés.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	León
Variedad:	100% Mencía
Crianza:	4 meses en barricas de roble francés

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TRIDENTE TEMPRANILLO

Las uvas de Mencía con las que se obtiene este vino provienen de la zona de Cacabelos al noroeste de la provincia de León, en la región de El Bierzo. La fermentación alcohólica tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable y posteriormente permaneció 4 meses en barricas de roble francés.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Zamora
Variedad:	100% Tempranillo
Crianza:	15 meses en barricas de roble francés

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TRIDENTE PRIETO PICUDO

La variedad Prieto Picudo es autóctona de la provincia de León, los viñedos, de porte rastrero, son muy viejos y están plantados en vaso. La fermentación tuvo lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable y permaneció 15 meses en barricas de roble francés.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	León
Variedad:	100% Prieto Picudo
Crianza:	15 meses en barricas de roble francés

BODEGAS TRIDENTE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

REJÓN

Rejón es el nombre de nuestra mejor viña de Tempranillo, situada en la localidad de El Pego, dentro de la región de Toro, tiene una edad de 130 años. Su uva, de escasa producción, muestra la tipicidad y la esencia de una uva autóctona que refleja como pocas el terruño del que procede. Recolectado a mano en pequeñas cajas de 15 kilos ha sido elaborado en tanques muy pequeños. El final de la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica las ha realizado en barricas de roble francés de 225 litros y permanecido en las mismas durante 20 meses.

VT CASTILLA Y LEON

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Toro
Variedad:	100% Tempranillo
Crianza:	20 meses en barricas de roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

SHAYA

Este proyecto de la Familia Gil, acompañada aquí por Enrique Busto, se inicia en el año 2008 y sitúa la bodega y los viñedos en la zona más al sureste de la Denominación de Origen Rueda, en la provincia de Segovia. La dirección técnica de la bodega corre a cargo de la enóloga australiana Belinda Thomson.

BODEGAS Y VIÑEDOS SHAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ARINDO

Los viñedos de Verdejo se encuentran al oeste de Segovia, sobre suelos muy arenosos y cubiertos de cantos rodados, la vendimia se hace de forma manual. El mosto es fermentado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura obteniéndose este vino fácil de beber y muy agradable.

DO RUEDA

Tipo de Vino:	Blanco joven
Zona:	Segovia
Variedad:	100% Verdejo

BODEGAS Y VIÑEDOS SHAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

SHAYA

Las uvas de Verdejo provienen de 30,5 Ha de viñedos viejos con un bajo rendimiento, plantadas en vaso en suelos muy arenosos con una gran cantidad de piedras erosionadas por los ríos en la superficie, lo que aporta un alto grado de complejidad a este vino fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada.

DO RUEDA

Tipo de Vino:	Blanco joven
Zona:	Segovia
Variedad:	100% Verdejo de viñas viejas
Crianza:	Del 20% al 30% del vino fermenta en barricas de 500 a 600 litros

BODEGAS Y VIÑEDOS SHAYA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

SHAYA HABIS

Shaya Habis es una selección especial de viñedos de Verdejo muy viejos y con una baja producción, plantados en vaso en suelos arenosos. El vino es fermentado y permanece con sus lías en barricas nuevas grandes de 500-600 litros de roble Francés durante 8 meses.

DO RUEDA

Tipo de Vino:	Blanco fermentado en barrica
Zona:	Segovia
Variedad:	100% Verdejo de viñas viejas
Crianza:	7 meses en barricas nuevas de 500 a 600 litros

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

OROWINES

Bajo el paraguas de Orowines la Familia Gil ha desarrollado algunas marcas con una imagen diferente, desinhibida y moderna. Son vinos procedentes de distintas zonas vitícolas españolas donde está presente el grupo familiar. Los vinos blancos y tintos son elaborados con una sorprendente carga de frescura y elegancia que prevalecen en todas las fases de la cata. La idea es elaborar vinos muy comerciales con un packaging refrescante.

OROWINES

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

KENTIA

Los viejos viñedos plantados en Pérgola, sistema tradicional de la zona, dan lugar a uvas de Albariño con un alto grado de acidez debido a su proximidad al océano y su alto nivel de pluviometría, obteniéndose este vino con un excelente potencial de mejora en botella. Ideal para compartir todo tipo de pescados y mariscos.

DOP RÍAS BAIXAS

Tipo de Vino:	Blanco joven
Zona:	Segovia
Variedad:	100% Albariño

OROWINES

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

COMOLOCO

Los viñedos de Monastrell situados al norte de Jumilla, en la zona conocida como Término de Arriba, se caracterizan por tener un bajo rendimiento debido a un clima seco y ausencia de regadío, lo que da lugar a un vino con una alta concentración de aromas y frutas y al mismo tiempo muy agradable de beber y disfrutar.

DOP JUMILLA

Tipo de Vino:	Tinto
Zona:	Jumilla
Variedad:	100% Monastrell

OROWINES

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

BLUEGRAY

Plantados sobre suelos azulados de pizarra y cuarzo conocidos como llicorella entre pinos y olivos, las uvas son recogidas manualmente, fermentan y permanecen durante 12 meses por separado en barricas francesas antes de proceder a su mezclado.

DOQ PRIORAT

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Jumilla
Variedad:	Garnacha, Cariñena y Cabernet Sauvignon
Crianza:	12 meses por separado en barricas francesas antes de proceder a su mezclado

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

LAGAR DA CONDESA

Lagar da Condesa es el proyecto de la Familia Gil en la Denominación de Origen Rías Baixas, Galicia, dentro del Val do Salnés. La bodega se enclava en Arcos da Condesa, de gran tradición vitivinícola, en el municipio de Caldas de Reis, donde las aguas termales y la vid están ligadas a su historia desde tiempos inmemoriales. La Bodega está construida de piedra granítica, al igual que los típicos pazos gallegos, rodeada de viñedos, en su interior alberga la más moderna tecnología. En la elaboración de los vinos todo el proceso está encaminado a la extracción de las mejores cualidades de la uva, su recolección es manual y su elaboración combina el método tradicional con la tecnología más avanzada y respetuosa con variedad albariño, autóctona de esta comarca vitícola y con la que se elaboran todos nuestros vinos. La primera cosecha que ve la luz en esta bodega se corresponde con la del año 2013.La dirección técnica de la bodega corre a cargo de David Landin.

LAGAR DA CONDESA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

LAGAR DA CONDESA

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Albariño. Los viñedos, plantados sobre suelos graníticos muy arenosos, están situados en el Valle do Salnés. Parte del vino ha sido fermentado en barricas de 500 y 600 litros y el resto permaneció sobre sus lías cuatro meses aproximadamente. El resultado es un vino muy estructurado, de gran volumen en boca, que exhibe el carácter varietal de esta uva, mítica en Galicia, en todas las fases de su cata.

DOP RÍAS BAIXAS

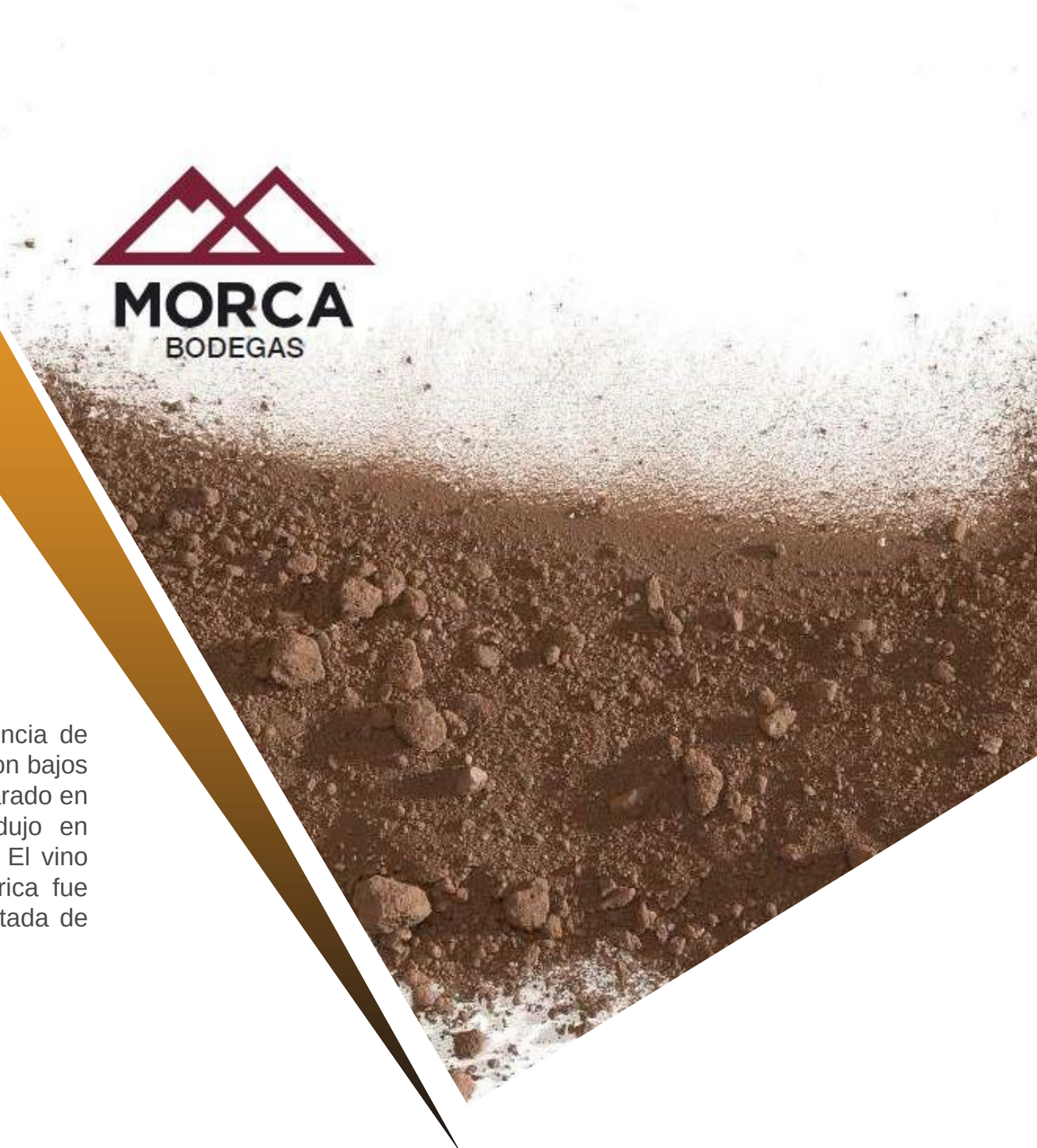
Tipo de Vino:	Blanco joven
Zona:	Valle do Salnés · Galicia
Variedad:	Albariño

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

MORCA BODEGAS

Bodegas Morca se encuentra situada en la localidad de Borja, provincia de Zaragoza. Las uvas de Garnacha procedentes de pequeñas parcelas con bajos rendimientos fueron recolectadas manualmente y fermentadas por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable, a continuación se introdujo en barricas de roble francés para completar la fermentación maloláctica. El vino permaneció durante 20 meses de crianza, posteriormente cada barrica fue catada y tras una cuidadosa selección se obtuvo una producción limitada de este exclusivo vino.



BODEGAS MORCA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

GODINA

Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado en pequeños depósitos, realizando la fermentación maloláctica en barricas mayoritariamente de roble francés donde permanece 15 meses para completar su proceso de maduración.

DOP CAMPO DE BORJA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Borja · Zaragoza
Variedad:	Garnacha
Crianza:	15 meses en barricas de roble francés

BODEGAS MORCA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MORCA

Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado realizando la fermentación maloláctica mayoritariamente en barricas de roble francés, tras permanecer 22 meses cada barrica es catada y seleccionada para obtener este vino.

DOP CAMPO DE BORJA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Borja · Zaragoza
Variedad:	Garnacha
Crianza:	22 meses en barricas de roble francés

BODEGAS MORCA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

TOURÁN

Las uvas de Garnacha recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado realizando la fermentación maloláctica en barricas de roble francés donde permanece 22 meses. Cada barrica procedente de los viñedos de Tourán es catada y tras una estricta selección las mejores son seleccionadas para obtener una producción limitada de este vino exclusivo.

DOP CAMPO DE BORJA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Tourán · Zaragoza
Variedad:	Garnacha
Crianza:	22 meses en barricas de roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ROSARIO VERA

FAMILIA
VINOS

ROSARIO VERA

Rosario Vera, la nueva bodega del Grupo Juan Gil en La Rioja, saca al mercado su primer vino 'Honoro Vera Rioja.
La primera cosecha de la bodega riojana Rosario Vera se realizó en la campaña 2016 con la elaboración de un vino joven, 'Honoro Vera Rioja', que ahora sale al mercado. El grupo familiar eligió la Rioja Alavesa, para la compra de la mayoría de los viñedos y la ubicación de la nueva bodega, por su cercanía a la sierra Cantabria, donde los suelos son arcillosos calcáreos, y por su climatología, unido a que su altitud sobre el nivel del mar es superior a la media del resto de la de la Denominación lo que la hace especialmente apta para el cultivo de viñedo de muy alta calidad.

ROSARIO VERA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HONORO·VERA RIOJA

Las uvas de Tempranillo provienen de viñedos plantados en suelos calizos ricos en arcilla. La fermentación se realizó en pequeños tanques de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas inferiores a 27ºC. El 10% del vino estuvo 5 meses en barricas de roble francés.

DOC RIOJA

Tipo de Vino:	Tinto joven
Zona:	Rioja
Variedad:	Tempranillo
Crianza:	5 meses en barricas de roble francés 10% del vino

ROSARIO VERA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ROSARIO VERA

Las uvas de Tempranillo recogidas a mano procedentes de pequeñas parcelas de bajo rendimiento, son fermentadas por separado en pequeños depósitos, realizando la fermentación maloláctica en barricas mayoritariamente de roble francés donde permanece 10 meses para completar su proceso de maduración.

DOC RIOJA

Tipo de Vino:	Tinto con crianza
Zona:	Rioja
Variedad:	Tempranillo
Crianza:	10 meses en barricas de roble francés

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

FAMILIA
VINOS

MARQUÉS DE GRIÑÓN

PAGOS DE FAMILIA

La palabra pago, viene del latín pagus, y, según la Real Academia Española, significa un distrito determinado de tierras o heredades, especialmente de viñas u olivares. En definitiva, se trata de un paraje con características de suelo y de microclima que lo diferencian de otros, vinculado de forma notoria al cultivo de viñedos u olivares de los que se obtienen vinos y aceites con rasgos y cualidades singulares. Su extensión debe ser limitada, con objeto de mantener un alto nivel cualitativo en sus productos. Un auténtico pago debe contar con una bodega o almazara propia, en la que se elabore y embotellen exclusivamente sus productos procedentes de las uvas y aceitunas cultivadas dentro la propiedad.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

SVMMA VARIETALIS

Vino tinto elaborado con uvas de las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot procedentes de viñedos propios. Se realiza una vendimia manual. Después de una maceración prolongada durante 4-5 semanas, hace la crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble francés de Allier.
Este vino no es clarificado ni filtrado.
Es considerado un vino de guarda.

DO PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

Tipo de Vino:	Vino tinto con crianza
Zona:	Dominio de Valdepusa
Variedad:	Syrah (mínimos porcentajes de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, según añada)
Crianza:	12 meses en barricas de roble francés Allier

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

PETIT VERDOT

Dominio de Valdepusa es el primer pago español reconocido por su nombre como denominación de origen a nivel europeo. Al prestigio internacional de sus vinos, pionero entre los Syrah españoles, este vino de guarda fue diseñado para dar placer mediante una viticultura innovadora y sostenible, una cuidadosa vinificación y su crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble francés.

DO PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

Tipo de Vino:	Vino tinto con crianza
Zona:	Dominio de Valdepusa
Variedad:	100% Petit Verdot
Crianza:	12-15 meses en barricas de roble francés Allier.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

SYRAH

Dominio de Valdepusa es el primer pago español reconocido por su nombre como denominación de origen a nivel europeo. Al prestigio internacional de sus vinos, pionero entre los Syrah españoles, este vino de guarda fue diseñado para dar placer mediante una viticultura innovadora y sostenible, una cuidadosa vinificación y su crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble francés.

DO PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

Tipo de Vino:	Vino tinto de guarda
Zona:	Dominio de Valdepusa
Variedad:	100% Syrah
Crianza:	12-15 meses en barricas de roble francés Allier.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

GRACIANO

Dominio de Valdepusa es el primer pago español reconocido por su nombre como denominación de origen a nivel europeo. Al prestigio internacional de sus vinos, pionero entre los Syrah españoles, este vino de guarda fue diseñado para dar placer mediante una viticultura innovadora y sostenible, una cuidadosa vinificación y su crianza en barricas nuevas y seminuevas de roble francés.

DO PAGO DOMINIO DE VALDEPUSA

Tipo de Vino:	Vino tinto de guarda
Zona:	Dominio de Valdepusa
Variedad:	100% Graciano
Crianza:	20 meses en barricas de roble francés de diferentes tonelerías.

FAMILIA
ACEITES

MARQUÉS DE GRIÑÓN

Las condiciones climáticas del antiguo Señorío de Valdepusa fueron siempre, a lo largo de casi 800 años, especialmente favorables para la obtención de vinos y aceites de gran finura e intensidad aromática y gustativa. En base a ello, Carlos Falcó viene dedicando también, desde hace años, como para sus vinos, tiempo y recursos a la obtención de un aceite virgen extra de pago de alta calidad, realizando numerosos ensayos con olivares propios y de fincas próximas.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

OLEUM ARTIS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Una maravillosa nariz, que transmite en su intensidad, la pureza de su elaboración. Un primer recuerdo de hierba recién cortada, da lugar a notas de trufa y alcachofa. El conjunto transmite una especial sensación de frescura por el aroma a tomate que lo impregna. La boca es de un gran equilibrio, sintiéndose las dos variedades que lo componen como un todo, con un ataque suave que termina en un agradable picor, muestra de su extraordinaria longevidad.

MARIDAJE

Especialmente recomendado sobre pan tostado, pasta, verduras, ensaladas y pescados. Acompaña excepcionalmente cualquier sopa tanto fría como caliente así como para platos de cuchara. Diseñado para el uso profesional de alto nivel, debe recibir un trato similar al de un gran vino.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DUO

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Hemos seleccionado especialmente este aceite de oliva virgen extra por sus aromas frescos a hierba y tomate. Su sabor suave ensalza la mayoría de sus platos tradicionales de la cocina mediterránea como las legumbres, las pastas, las verduras a la plancha o cocidas, los productos de la huerta en ensalada, las carnes asadas y por supuesto los pescados.

Esperamos que lo disfrute tanto como lo hacemos en nuestra familia.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DUO ARBEQUINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Hemos seleccionado especialmente este aceite de oliva virgen extra por sus aromas frescos a hierba y tomate. Su sabor suave ensalza la mayoría de sus platos tradicionales de la cocina mediterránea como las legumbres, las pastas, las verduras a la plancha o cocidas, los productos de la huerta en ensalada, las carnes asadas y por supuesto los pescados.

Esperamos que lo disfrute tanto como lo hacemos en nuestra familia.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DUO CORNICABRA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Hemos seleccionado especialmente este aceite de oliva virgen extra por sus aromas frescos a hierba y tomate. Su sabor suave ensalza la mayoría de sus platos tradicionales de la cocina mediterránea como las legumbres, las pastas, las verduras a la plancha o cocidas, los productos de la huerta en ensalada, las carnes asadas y por supuesto los pescados

.

Esperamos que lo disfrute tanto como lo hacemos en nuestra familia.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

DUO PICUAL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Hemos seleccionado especialmente este aceite de oliva virgen extra por sus aromas frescos a hierba y tomate. Su sabor suave ensalza la mayoría de sus platos tradicionales de la cocina mediterránea como las legumbres, las pastas, las verduras a la plancha o cocidas, los productos de la huerta en ensalada, las carnes asadas y por supuesto los pescados.

Esperamos que lo disfrute tanto como lo hacemos en nuestra familia.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ARBEQUINA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014)

Es una explosión de aromas en nariz, deliciosa combinación de almendras, hierba recién cortada con notas cítricas y dulces.

Envuelto en una extraordinaria suavidad, no exenta de carácter nos trae recuerdos de manzana Golden recién cortada, muy equilibrado.

MARIDAJE

Perfecto para utilizar sobre pan tostado, pasta, cualquier tipo de verduras a la plancha y especialmente para pescados blancos cocinados a la sal.

PAGOS MARQUÉS DE GRIÑÓN

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

PICUAL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA MARQUÉS DE GRIÑÓN
(Cosecha 2014) (Serie Limitada)

Tiene una nariz intensa que recuerda al tomate y a su planta, la tomatera; ligeramente especiada, contiene notas de frutos secos y nuez moscada.
En boca su textura es aterciopelada y fresca, tiene cierto picor que consideramos manifiestamente agradable y que denota su alto contenido en polifenoles.

MARIDAJE

Ideal para utilizar sobre legumbres, especialmente garbanzos, en ensaladas de cualquier tipo o tomate si necesidad de utilizar vinagre; su potencia acompaña especialmente bien las carnes a la plancha, tostadas de pan integral y salmón ahumado.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

ESPIRITUOSOS

GRUPO TABARCA · GAMA ALTA

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MARCA

HENNESNY

Durante más de 250 años, Hennessy ha estado fabricando coñacs únicos en el corazón de la región de Charente en Francia. La Casa está verdaderamente comprometida con el terruño, con prácticas sostenibles y con ofrecer excelencia en cada botella, en más de 160 países.
La tradición del coñac. Artesanía Creatividad. Siglos de experiencia. Descubra la gama completa de Hennessy Cognac y disfrute de una experiencia única de degustación de coñac.

MARCA HENNESSY

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HENNESSY VS

Serie Very Special Limited Edition con un nuevo diseño creado por Scott Campbell, el aclamado y polifacético artista del tatuaje estadounidense.

HENNESSY X.O

Creado por Maurice Hennessy en 1870 para su círculo de amigos, XO nació en un momento decisivo de la historia e introdujo un nuevo estilo de cognac: audaz, rico y complejo.

FINE DE COGNAC

Fine de Cognac está en una categoría propia. Destaca por su capacidad para reconciliar una gran ligereza con una cierta estructura, expresando la complejidad sutil de este equilibrio de manera simple, segura y precisa.

HENNESSY PARADIS

“Paradis se define por su finura y delicadeza. Paradis nos lleva a los reinos de la emoción ".

Yann Fillioux

RICHARD HENNESSY

Creado para los conocedores de los mejores coñac, Richard Hennessy reúne el pasado y el presente en un encuentro floreciente. Este coñac único incorpora 250 años de historia,talento,conocimiento, experiencia y Savoir-Faire.

MARCA HENNESSY

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

HENNESSY PARADIS IMPERIAL

La joya de la colección Hennessy.

Hennessy Paradis Imperial es una creación contemporánea de Yann Fillioux que encarna el apogeo del arte de la selección.

La búsqueda incesante de la delicadeza en 7 generaciones de Master Blenders de la misma familia.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MARCA

BELVEDERE

Belvedere es el producto de 600 años de tradición polaca de vodka. Producida en una de las destilerías polacas de operación continua más largas del mundo ubicada en el corazón del centro de Polonia, Polmos Zyrardów fabrica vodka desde 1910. Con uno de los reglamentos de producción más estrictos del mundo, cada paso de la producción de vodka Belvedere debe realizarse en Polonia. suelo con ingredientes crudos de origen local de acuerdo con los requisitos de indicación geográfica de Vodka polaco.

Belvedere, se traduce como 'un lugar desde el cual uno ve belleza' y lleva el nombre del Palacio Belweder en Varsovia, que adorna cada botella como un recordatorio del patrimonio de la marca.

MARCA BELVEDERE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

BELVEDERE PURE

Belvedere Vodka es el primer vodka súper premium, creado a partir de 600 años de tradición polaca de vodka. Hecho a mano con 100% de centeno de Polonia y agua de su propio pozo natural, Belvedere es completamente natural, no contiene aditivos ni azúcar, y se produce de acuerdo con los requisitos legales del vodka polaco.

PINK GRAPEFRUIT

Con su pomelo 3 1/2 en cada botella, el pomelo rosado Belvedere se elabora impregnando una mezcla fresca de pomelos rosados argentinos y españoles, jengibre francés y limones españoles directamente en nuestro vodka. Belvedere garantiza que estos sabores vibrantes se extraen con delicadeza y delicadeza en el espíritu final.

PEACH NECTAR

Belvedere Peach Nectar es una deliciosa combinación de jugosos melocotones y suculentos albaricoques. Estas dos frutas se combinan con Belvedere Vodka utilizando nuestro proceso único de maceración. El resultado es un sabor lleno de frutas de huerto maduras y aromáticas para refrescar sus cócteles.

BELVEDERE CITRUS

Al remojar la fruta fresca directamente en el vodka, Belvedere garantiza que los sabores vibrantes de las frutas, las cáscaras y las flores se extraen con delicadeza. Tres mezclas separadas de cáscaras de cítricos, limones italianos y argentinos, y limas mexicanas, sin sabores artificiales ni azúcares agregados, brindan un sabor refrescante .

WILD BERRY

Cuando Belvedere Vodka se encuentra con las bayas, el resultado es fresco, salvaje e inesperado. Inspirado en las cosechas de bayas de verano en Polonia y América del Norte, el vodka Belvedere Wild Berry deleitará su paladar con un sabor sorprendentemente refrescante.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MARCA

GLENMORANGIE

En 1843, William Matheson fundó la destilería Glenmorangie en las Tierras Altas de Escocia. Inspirado por el apacible entorno de la destilería en las orillas del Dornoch Firth, produjo un whisky de malta único pionero maravillosamente complejo y excepcionalmente suave. Desde entonces, hemos seguido nuestro oficio con una dedicación inquebrantable, una creatividad infinita en nuestra búsqueda de la perfección. Hasta el día de hoy, honramos la procedencia de la destilería en nuestra malta única galardonada. Su espíritu puro y suave se destila en los alambiques más altos de Escocia, madurado en las mejores barricas y perfeccionado por The Men of Tain. Y, en manos de estos selectos artesanos, guardianes de nuestro espíritu, Glenmorangie seguramente deleitará a los amantes del whisky de malta para las generaciones venideras.

MARCA GLENMORANGIE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

THE ORIGINAL

La expresión original de nuestro elegante espíritu floral y la verdadera columna vertebral de la gama Glenmorangie. Glenmorangie Original, una malta de diez años de antigüedad, se produce al casarse con el delicado espíritu que emerge de los alambiques más altos de Escocia, con barriles de roble blanco americano de primer y segundo relleno.

NECTAR D´OR

Es genial ver barriles franceses que en realidad complementan a un whisky, ¡muy raro! Un ejercicio con un equilibrio increíblemente bueno y seco"
Es aquí, en barriles de vino seleccionados a mano de Sauternes: la región vinícola dulce más famosa y antigua de Francia, donde este whisky desarrolla sus sabores ricos, picantes y como postres.

18 YEARS OLD

The 18 Years Old es un whisky escocés de malta de distinción seria. Una vez que ha pasado quince años de maduración en barricas de roble blanco americano, aproximadamente el 30% se transfiere a barricas españolas de Oloroso para pasar otros tres años de maduración.

THE QUINTA RUBAN

Glenmorangie Quinta Ruban, el whisky más oscuro e intenso en el rango de maduración extra, ha pasado 10 años madurando en barricas de roble blanco americano, antes de ser transferido a pipas de puerto de rubí seleccionadas de las quintas o bodegas de Portugal.

THE LASANTA

Elegante pero con cuerpo, este whisky ha pasado diez años madurando en barriles de ex-bourbon de roble blanco americano antes de ser extra-madurado por otros dos años más en barriles Oloroso y PX Sherry de Jerez en España.

MARCA GLENMORANGIE

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

SIGNET

Una fusión de elementos únicos y raros, y nublada en secreto, Signet es la culminación de la experiencia de toda una vida. Una mezcla de nuestro whisky más antiguo y espíritu madurado en una selección de los mejores barriles del mundo, este es sin duda el whisky más rico de nuestra gama.

Por supuesto, si bien los secretos exactos de su producción son conocidos solo por nuestros creadores de whisky, podemos decirles que la dulzura de fusión y el sabor explosivo de Signet se deben, al menos en parte, a nuestra exclusiva malta de chocolate y cebada tostada. barriles hechos a medida para Glenmorangie de roble blanco americano. No se filtra en frío.

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

MARCA

ARDBEG

EL ESPÍRITU INDOMABLE DE ISLAY

Ardbeg ha sido llamado "tan cerca de la perfección que no hace ninguna diferencia", por los conocedores de whisky. Prueba, entonces, que Ardbeg realmente merece su increíble reputación. Es un whisky que es adorado en todo el mundo. En los últimos diez años, seis expresiones diferentes de Ardbeg han ganado títulos prestigiosos, entre los que se incluyen Whisky del año, Whisky del año y Mejor malteada individual del mundo.

MARCA ADBERG

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

10 YEARS OLD

Ardbeg Ten Years Old es venerado en todo el mundo como la malta de malta más compleja, más sucia y más sucia de todas. Sin embargo, no hace alarde de la turba; más bien, da paso a la dulzura natural de la malta para producir un whisky de equilibrio perfecto. Nombrado Whisky Mundial del Año en 2008.

CORRYVRECKAN

Ardbeg Corryvreckan toma su nombre del famoso remolino que se encuentra al norte de Islay, donde solo las almas más valientes se atreven a aventurarse. Aroma de remolinos y torrentes de sabor profundo, turbio y picante se esconden debajo de la superficie de este dram bellamente equilibrado.

UIGEADAIL

En 2009, la Biblia de Whisky de Jim Murray nombró a Ardbeg Uigeadail como "Whisky del Año", en reconocimiento a su "brillo absolutamente sedoso" y "complejidad a un nivel que solo unas cuantas destilerías del mundo pueden incluso soñar con alcanzar".

GENERANDO IDEAS

Grupo Tabarca
Servicio a la hostelería alicantina

Excelente Catálogo

Los productos del portfolio de Grupo Tabarca son exclusivos y de la máxima calidad, pensando siempre en las necesidades de la buena hostelería alicantina.

Equipo Profesional

Gran parte del éxito consiste en el gran conocimiento del producto por parte del equipo profesional de Grupo Tabarca, asesorando al cliente en las mejores opciones para su negocio.

Servicio Impecable

Tan importante es la oferta y recogida de petición de producto como su puntual y adecuada entrega, considerando siempre las necesidades y planing del cliente.

Concepto Negocio

Grupo Tabarca basa su éxito en el negocio continuado con el cliente basado en la confianza y resultados mutuos.

CONTÁCTANOS

Puedes contactarnos telefónicamente, a través de nuestro formulario web o enviándonos un correo electrónico, atenderemos con atención tus necesidades.

Calle Alisios, 32, 03006, Alicante, España

+ 34 965 10 23 42

comercialtabarca@comercialtabarca.com

www.comercialtabarca.com