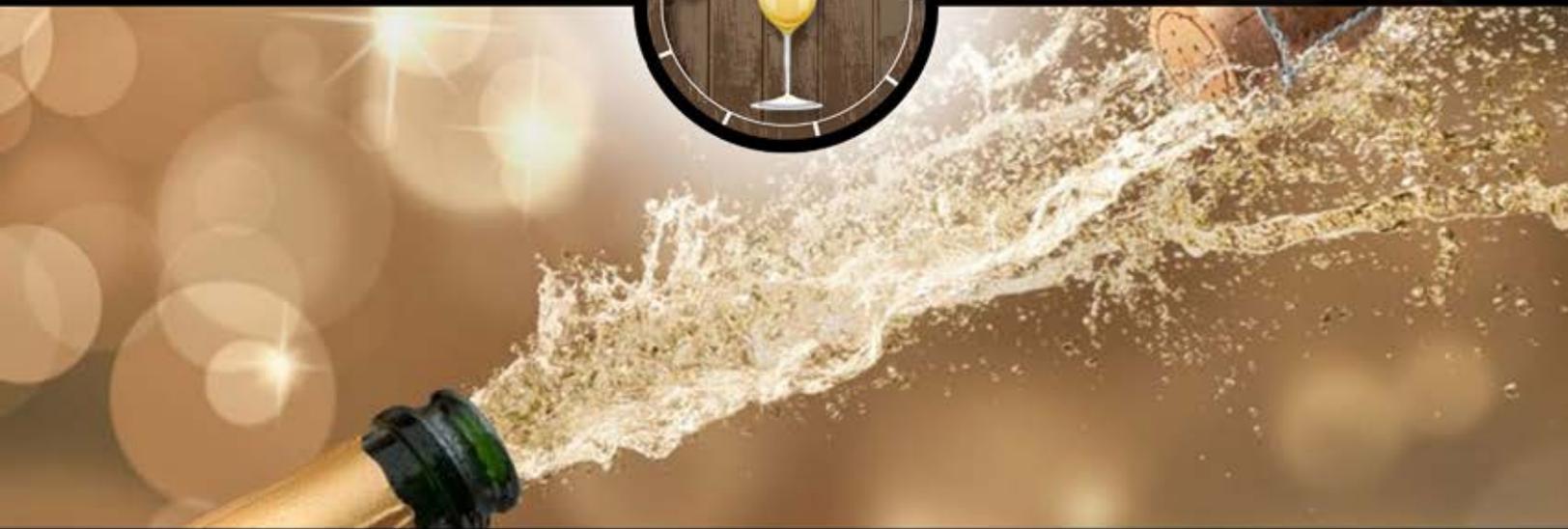


# CATÁLOGO VINOS ESPUMOSOS



INSUPPORT.COM



## JAQUE DE REYES BRUT

• VINO ESPUMOSO •

Página **4**



## JAQUE DE REYES BRUT ROSADO

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Tempranillo, Bobal.

Página **5**



## OPHICUS BRUT BLANCO

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Verdejo, Airén y Sauvignon Blanc.

Página **6**



## OPHICUS SEMI SECO BLANCO

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Verdejo, Airén y Sauvignon Blanc.

Página **7**



## OPHICUS BRUT ROSADO

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Tempranillo, Bobal.

Página **8**



## AÑORANZA FRIZZANTE BLANCO 5.5

• FRIZZANTE •  
Uvas: Verdejo

Página **9**



## AÑORANZA FRIZZANTE ROSADO 5.5

• FRIZZANTE •  
Uvas: Tempranillo, Bobal.

Página **10**



## TORRE DE LA VID BRUT

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Macabeo, Xarel.Lo y Parellada.

Página **11**



## ROCAMAR BRUT

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Macabeo, Xarel.Lo y Parellada.

Página **12**



## ROCAMAR BRUT ROSÉ

• VINO ESPUMOSO •  
Uvas: Monastrell y Garnacha.

Página **13**



## CASTELL DE RIBES BRUT

• CAVA BRUT •  
Uvas: Macabeo, Xarel.Lo y Parellada.

Página **14**



## CASTELL DE RIBES BRUT ROSÉ

• CAVA BRUT •  
Uvas: Monastrell y Garnacha.

Página **15**



## JOAN SARDÀ BRUT RESERVA

• CAVA DE CRIANZA LARGA •  
Uvas: Monastrell y  
Garnacha.

Página **16**



## JOAN SARDÀ BRUT NATURE RESERVA

• CAVA DE CRIANZA LARGA •  
Uvas: Macabeo, xarel.lo  
y parellada

Página **17**



# JAQUE DE REYES BRUT

VINO ESPUMOSO



*Sus burbujas elegantes, frescas y delicadas crean una delicada corona que persiste en la copa.*

- Vista** De un brillante color amarillo y pálido como de oro frío,
- Nariz** Aromas florales, limpios y con suaves notas cítricas.
- Boca** Su excelente acidez ofrece un buen equilibrio, que permite disfrutarlo como aperitivo y junto a todo tipo de pescados y postres.

Grado alcohólico  
**9%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

ALC 9% V/V Embotellado por: 750 ml  
*Juan Ramón Lozano S. A.*

EVITE EL EXCESO



Insuport



# JAQUE DE REYES BRUT ROSADO



VINO ESPUMOSO



<b>Variedades</b>	80% Tempranillo, 20% Bobal
<b>Vista</b>	Delicado vino rosado, limpio y brillante, con abundancia de burbujas finas y elegantes.
<b>Nariz</b>	Intenso en nariz, despliega aromas de grosella madura y pastelería.
<b>Boca</b>	En el paladar se muestra fresco, con una agradable y equilibrada acidez y ofreciendo un prolongado retrogusto.
<b>Maridaje</b>	Puede disfrutarse como aperitivo, con pescados ahumados, ostras, carne, sushi, caviar y postres ligeros.

Grado alcohólico  
**9%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# OPHICUS BRUT BLANCO



VINO ESPUMOSO



**Variedades**

Verdejo, Airén y Sauvignon Blanc

**Vista**

Sus burbujas elegantes, frescas y delicadas crean una delicada corona que persiste en la copa. De un brillante color amarillo y pálido como de oro frío.

**Nariz**

Presenta aromas florales, limpios y con suaves notas cítricas.

**Boca**

Su excelente acidez ofrece un buen equilibrio.

**Maridaje**

Permite disfrutarlo como aperitivo y junto a todo tipo de pescados y postres.

**Fermentación**

Segunda fermentación en depósito, según el método charmat.

Grado alcohólico  
**11%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# OPHICUS SEMI SECO BLANCO



VINO ESPUMOSO



<b>Variedades</b>	Verdejo, Airén y Sauvignon Blanc
<b>Vista</b>	Sus burbujas elegantes, frescas y delicadas crean una delicada corona que persiste en la copa. De un brillante color amarillo y pálido como de oro frío.
<b>Nariz</b>	Presenta aromas florales, limpios y con suaves notas cítricas.
<b>Boca</b>	Su excelente acidez ofrece un buen equilibrio. Dulzor característicos de los vinos semi secos
<b>Maridaje</b>	Permite disfrutarlo como aperitivo y junto a todo tipo de pescados y postres.
<b>Fermentación</b>	Segunda fermentación en depósito, según el método charmat.

Grado alcohólico  
**11%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# OPHICUS BRUT ROSADO

VINO ESPUMOSO



<b>Variedades</b>	80% tempranillo, 20% bobal
<b>Vista</b>	Delicado vino rosado, limpio y brillante, con abundancia de burbujas finas y elegantes.
<b>Nariz</b>	Intenso en nariz, despliega aromas de grosella madura y pastelería.
<b>Boca</b>	En el paladar se muestra fresco, con una agradable y equilibrada acidez y ofreciendo un prolongado retrogusto.
<b>Maridaje</b>	Puede disfrutarse como aperitivo, con pescados ahumados, ostras, carne, sushi, caviar y postres ligeros.
<b>Fermentación</b>	Segunda fermentación en depósito, según el método charmat.

Grado alcohólico  
**11%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# AÑORANZA FRIZZANTE BLANCO 5.5



FRIZZANTE



<b>Variedades</b>	100% Verdejo
<b>Cata</b>	Refrescante vino frizzante con unos toques tropicales y cítricos. Con finas burbujas y de baja graduación, añoranza frizzante 5.5 muestra un equilibrio perfecto de agradable frescura y una Ligera dulzura.
<b>Maridaje</b>	Para disfrutar en cualquier momento, pero también en ocasiones especiales.

Grado alcohólico  
**5.5%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# AÑORANZA FRIZZANTE ROSADO 5.5



FRIZZANTE



<b>Variedades</b>	80% tempranillo, 20% bobal
<b>Vista</b>	Vino rosado muy bien equilibrado, lleno de sabores suaves de frambuesa con unos toques de limón.
<b>Nariz</b>	Color rosado brillante, vivo y elegante, con algunas notas de color púrpura.
<b>Boca</b>	Ligero y fresco en boca, con un inicio de fruta dulce y perfectamente equilibrado en el final con una acidez refrescante.
<b>Maridaje</b>	Ideal para acompañar aperitivos, carnes blancas y mariscos bajos en grasa.

Grado alcohólico  
**5.5%**

Temperatura de Consumo  
**4°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



## TORRE DE LA VID BRUT

VINO ESPUMOSO OBTENIDO POR ADICIÓN DE CO2



### Variedades

40% Macabeo, 20% Xarel.Lo y 40% Parellada.

### Cata

Amarillo pajizo, claro y brillante. De aromas delicados a manzana verde, pomelo y hierbas aromáticas. Es fresco, con suave paso a boca. Fluye con delicadeza cautivando el paladar.

### Maridaje

Óptimo acompañamiento con arroces, pastas, guisados y asados. Recomendado para todo tipo de pescados.

Grado alcohólico  
**10%**

Temperatura de Consumo  
**5°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



## ROCAMAR BRUT



VINO ESPUMOSO OBTENIDO POR ADICIÓN DE CO2

### Variedades

40% Macabeo, 20% Xarel.Lo Y 40% Parellada.

### Cata

Vino espumoso obtenido por adición de CO2. Amarillo pajizo, claro y brillante. De aromas delicados a manzana verde, pomelo y hierbas aromáticas. Es fresco, con suave paso a boca. Fluye con delicadeza cautivando el paladar.

### Maridaje

Óptimo acompañamiento con arroces, pastas, guisados y asados. Recomendado para todo tipo de pescados.



Grado alcohólico  
**10%**

Temperatura de Consumo  
**6°C - 8°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# ROCAMAR BRUT



VINO ESPUMOSO OBTENIDO POR ADICIÓN DE CO2



## Variedades

50% Monastrell, 50% Garnacha.

## Cata

Color rojo cereza, de aromas delicados. Es fresco, con suave paso a boca. Fluye con delicadeza cautivando el paladar.

## Maridaje

Óptimo para entrantes, acompañamiento con arroces, pastas, verduras, asados y postres.  
Recomendado para todo tipo de pescados.

Grado alcohólico  
**10%**

Temperatura de Consumo  
**6°C - 8°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# CASTELL DE RIBES BRUT

CAVA BRUT



## Variedades

40% Macabeo, 20% Xarel.Lo y 40% Parellada.

## Cata

Color amarillo paja brillante. La burbuja es abundante, fina y regular, formando una corona persistente. En nariz es complejo y sutil, con notas de tostado y de frutos secos. En boca es suave y bien estructurado con el carbónico muy bien integrado.

## Maridaje

Muy apropiado como aperitivo y para acompañar toda la comida. Platos de pescado, marisco y ave.

## Crianza

Mínimo de 15 meses en la cava.

Grado alcohólico  
**12%**

Temperatura de Consumo  
**5°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# CASTELL DE RIBES BRUT ROSÉ

CAVA BRUT



<b>Variedades</b>	50% Monastrell y 50% Garnacha
<b>Cata</b>	Intenso color fresa. La burbuja es abundante, fina y regular, formando una corona persistente. En la nariz es nítido y elegante, destacando aromas de frutas del bosque. En boca resulta muy expresivo y bien estructurado, con un gas carbónico muy bien integrado.
<b>Maridaje</b>	Excelente para platos de pasta, verduras y también asados.
<b>Crianza</b>	15 meses en la cava.

Grado alcohólico  
**11.5%**

Temperatura de Consumo  
**5°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# JOAN SARDÀ BRUT RESERVA



CAVA DE CRIANZA LARGA



## Variedades

Macabeo, Xarel-Lo y Parellada

## Cata

Tiene un aroma afrutado, fresco y con toques a tostados de las levaduras y los frutos secos. La burbuja es abundante, fina y regular.

## Maridaje

Especialmente indicado tanto a la hora del aperitivo como para acompañar magníficamente todo tipo de carnes, aves, mariscos y pescados a la plancha o con salsas ligeras.

## Crianza

Mínimo de 15 meses en la cava.

*Recomendamos utilizar la copa tipo flauta.*

Grado alcohólico  
**12%**

Temperatura de Consumo  
**5°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# JOAN SARDÀ BRUT NATURE RESERVA



*CAVA DE CRIANZA LARGA*



## **Variedades**

Macabeo, Xarel-Lo y Parellada

## **Cata**

Tiene un aroma afrutado, fresco y con toques a tostados de las levaduras y los frutos secos. La burbuja es abundante, fina y regular. Tiene una equilibrada acidez con una buena estructura.

## **Maridaje**

Mariscos y pescados crudos, cocidos y en salsa. Acompaña también idealmente todo tipo de ahumados, sopas, cremas, quesos frescos y verduras gratinadas y cocidas.

## **Crianza**

Mínimo de 15 meses en la cava.

*Recomendamos utilizar la copa tipo flauta.*

Grado alcohólico  
**12%**

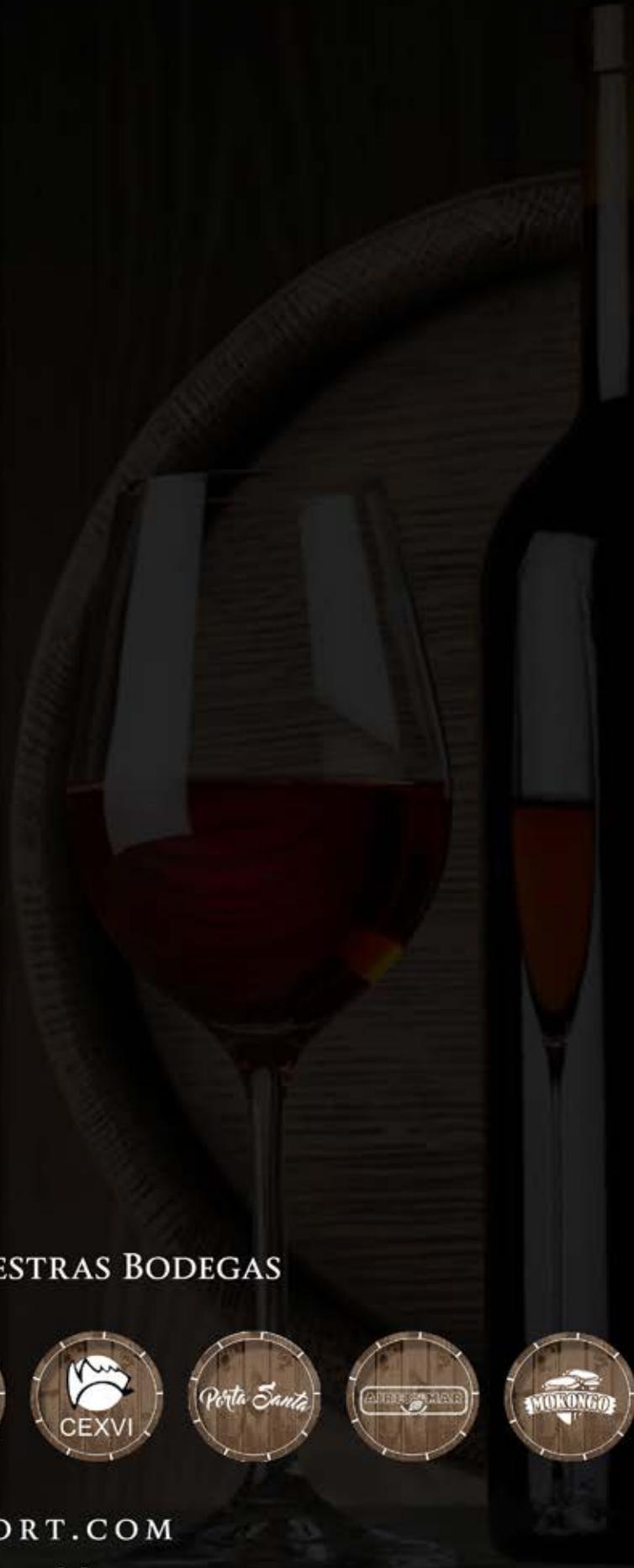
Temperatura de Consumo  
**5°C - 6°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
**Insuport**



CONOZCA NUESTRAS BODEGAS



INSUपोर्ट.COM

 /InsuportMxn