

CATÁLOGO  
JOAN SARDÀ



INSUPPORT.COM



**TORRE DE LA VID BRUT**  
 • VINO ESPUMOSO •  
 Uvas: Macabeo, Xarel.Lo y Parellada.

Página **4**



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

Página **5**



**ROCAMAR BRUT ROSÉ**  
 • VINO ESPUMOSO •  
 Uvas: Monastrell y Garnacha.

Página **6**



**CASTELL DE RIBES BRUT**  
 • CAVA BRUT •  
 Uvas: Macabeo, Xarel.Lo y Parellada.

Página **7**



**CASTELL DE RIBES BRUT ROSÉ**  
 • CAVA BRUT •  
 Uvas: Monastrell y Garnacha.

Página **8**



**JOAN SARDÀ BRUT RESERVA**  
 • CAVA DE CRIANZA LARGA •  
 Uvas: Monastrell y Garnacha.

Página **9**



**JOAN SARDÀ BRUT NATURE RESERVA**  
 • CAVA DE CRIANZA LARGA •  
 Uvas: Macabeo, xarel.lo y parellada

Página **10**



**ROCAMAR BLANCO**  
 • VINO BLANCO •  
 Uvas: Macabeo y Xarel.Lo

Página **11**



**VIÑA SARDÀ BLANCO**  
 D.O. Penedés  
 • VINO BLANCO •  
 Uvas: Xarel.lo

Página **12**



**MASIA RIBOT BLANCO**  
 D.O. Cataluña  
 • VINO BLANCO •  
 Uvas: Macabeo y Xarel.Lo

Página **13**



**CASTELL DE RIBES BLANCO**  
 D.O. Cataluña  
 • VINO BLANCO •  
 Uvas: Cupaje blanco

Página **14**



**BLANC MARINER**  
 D.O. Penedés  
 • VINO BLANCO •  
 Uvas: Chardonnay y Xarel.Lo

Página **15**



## JOAN SARDÀ CHARDONNAY

D.O. Penedés  
• VINO BLANCO •  
Uvas: Chardonnay.

Página **16**



## ROCAMAR ROSADO

• VINO ROSADO •  
Uvas: Tempranillo y  
Garnacha.

Página **17**



## VIÑA SARDÁ ROSADO

D.O. Penedés  
• VINO ROSADO •  
Uvas: Merlot.

Página **18**



## MASIA RIBOT ROSADO

D.O. Cataluña  
• VINO ROSADO •  
Uvas: Tempranillo y  
Garnacha.

Página **19**



## CASTELL DE RIBES ROSADO

D.O. Cataluña  
• VINO ROSADO •  
Uvas: Cupaje rosado.

Página **20**



## ROCAMAR TINTO

• VINO TINTO •  
Uvas: Tempranillo y  
Garnacha.

Página **21**



## ROCAMAR TEMPRANILLO

D.O. Penedés  
• VINO TINTO •  
Uvas: Tempranillo.

Página **22**



## VIÑA SARDÁ TINTO

D.O. Penedés  
• VINO TINTO •  
Uvas: Tempranillo y  
Merlot.

Página **23**



## MASIA RIBOT TINTO

D.O. Cataluña  
• VINO TINTO •  
Uvas: Tempranillo.

Página **24**



## JOAN SARDÁ CABERNET SAUVIGNON CRIANZA

D.O. Penedés  
• VINO TINTO •  
Uvas: Cabernet  
Sauvignon.

Página **25**



## JOAN SARDÁ RESERVA

D.O. Penedés  
• VINO TINTO •  
Uvas: Cabernet Sauvignon,  
Merlot y Syrah.

Página **26**



## 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



<b>Variedades</b>	40% Macabeo, 20% Xarel.Lo y 40% Parellada.
<b>Cata</b>	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.
<b>Maridaje</b>	Muy apropiado como aperitivo y para acompañar toda la comida. Platos de pescado, marisco y ave.
<b>Crianza</b>	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**



# ROCAMAR BLANCO



VINO BLANCO JOVEN



## Variedades

80% Macabeo, 20% Xarel.Lo.

## Cata

Joven, frescos y muy afrutados. Los aromas aparecen limpios, finos y generosos, recordando las cepas de origen. De gusto ligero, fresco, suave y meloso.

## Maridaje

Para todo tipo de ensaladas y platos de pescado sin salsas fuertes.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# VIÑA SARDÀ BLANCO



D.O. Penedès, VINO BLANCO JOVEN



## Variedades

100% Xarel·lo

## Cata

Color amarillo ligeramente dorado con matices verdosos. En la nariz es perfumado e intenso con aromas de manzana y melocotón. En la boca es fresco y con mucha vitalidad.

## Maridaje

Platos con bacalao, arroces y ahumados.

Grado alcohólico  
**11.5%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# MASIA RIBOT BLANCO



D.O. CATALUÑA, VINO BLANCO JOVEN



## Variedades

70% Macabeo y 30% Parellada.

## Cata

Color amarillo pálido con matices verdosos. Aromas con notas vegetales y florales. El paladar tiene un punto de acidez que le proporciona frescor y la vivacidad.

## Maridaje

Platos con pescado a la plancha, arroces y todo tipo de carnes blancas.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



## CASTELL DE RIBES BLANCO

*D.O. CATALUÑA, VINO BLANCO JOVEN*



### **Variedades**

Cupaje blanco

### **Cata**

Color amarillo cristalino con reflejos verdosos. Aromas con notas vegetales y de fruta. En boca tiene un punto de acidez que le proporciona frescor, consistencia y favorece su persistencia.

### **Maridaje**

Platos con pescado, pastas y todo tipo de aves.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
**Insuport**



## BLANC MARINER



*D.O. Penedès, VINO BLANCO JOVEN*



### **Variedades**

50% Chardonnay y 50% Xarel.Lo.

### **Cata**

Color amarillo pálido y brillante. Aroma intenso y perfumado destacando frutos frescos sobre fondo de especias (hinojo). En boca es suave y untuoso, con fina estructura ácida.

### **Maridaje**

Armoniza muy bien con todo tipo de mariscos, arroces y pescados a la brasa.

Grado alcohólico  
**12%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
**Insuport**



# JOAN SARDÀ CHARDONNAY



*D.O. CATALUÑA, VINO BLANCO JOVEN*



**Variedades**

100% Chardonnay

**Cata**

Color dorado pálido con reflejos verdosos. Gran intensidad aromática destacando exquisitas notas florales sobre fondos afrutados. En boca es potente y denso, con una gran estructura.

**Maridaje**

Platos con bacalao, mariscos, pescados al horno y foies.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO



Insuport



# ROCAMAR ROSADO



VINO ROSADO JOVEN



## Variedades

50% Tempranillo y 50% Garnacha

## Cata

Color rojo cereza con ribetes rosáceos, brillante. En nariz es muy fragante, destacando sus aromas de fruta. En boca es armonioso, ligero y fresco con un punto de acidez que le proporciona vitalidad y un gran equilibrio.

## Maridaje

Resulta especialmente adecuado como aperitivo, como acompañamiento de mariscos y sopas, o como copa de media tarde.

Grado alcohólico  
**12%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



## VIÑA SARDÀ ROSADO



D.O. Penedès, VINO ROSADO JOVEN



### Variedades

100% Merlot

### Cata

Elegante color cereza sobre fondo morado. En la nariz es sedoso y floral, con notas de fruta fresca. El paladar es equilibrado y estructurado con un punto de acidez.

### Maridaje

Platos de pasta y de arroz. Ensaladas de pescado y marisco.

Grado alcohólico  
**12%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# MASIA RIBOT ROSADO



D.O. CATALUNYA, VINO ROSADO JOVEN, COSECHA 2007



## Variedades

50% Tempranillo y 50% Garnacha

## Cata

Elegante color cereza con una excelencia de aromas primarios de frutas rojas y del bosque. En boca resulta sedoso, fresco y persistente.

## Maridaje

Como acompañamiento de mariscos, sopas de verdura y platos de pasta.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# CASTELL DE RIBES ROSADO



D.O. CATALUÑA, VINO ROSADO JOVEN



## Variedades

Cupaje rosado

## Cata

Cata

Elegante color cereza con una excelencia de aromas primarios de frutas rojas y del bosque. En boca resulta sedoso, fresco, potente y agradable.

## Maridaje

Maridaje

Como acompañamiento de embutidos, sopas de verdura y platos de pasta.

Grado alcohólico  
**11%**

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

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# ROCAMAR TINTO



VINO TINTO JOVEN



## Variedades

50% Tempranillo 50% Garnacha

## Cata

Vino tinto de color rubí, con aromas intensos de fruta madura y sabor equilibrado como corresponde a un tinto joven.

## Maridaje

Vino especialmente adecuado como acompañamiento de todo tipo de carnes a la brasa, quesos poco curados y embutidos.

Grado alcohólico  
**11%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# ROCAMAR TEMPRANILLO



D.O. PENEDÈS, VINO TINTO JOVEN



## Variedades

100% Tempranillo

## Cata

Color rojo cereza cubierto con reflejos de color rubí, aromas intensos y maduros, matizados por suaves sensaciones de clavo y algunas notas de cuero. En boca es gustoso, vivo y distinguido, apto para evolucionar adecuadamente durante un largo periodo.

## Maridaje

Armoniza muy bien con todo tipo de carnes rojas, blancas y asados.

*Descorcharlo media hora antes de su consumo.*

Grado alcohólico  
**12.5%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# VIÑA SARDÀ TINTO



D.O. Penedès, VINO TINTO



## Variedades

50% Tempranillo, 50% Merlot

## Cata

Intenso color rojo cereza oscuro con ribetes violáceos. En nariz se aprecian notas especiadas de pimienta negra y aromas de vainilla. Buen ataque en boca, con potencia y buena concentración, con una madera elegante y discreta. Final de boca largo con unos taninos amables y maduros.

## Maridaje

Vino especialmente adecuado como acompañamiento de estofados, asados y quesos de oveja.

Grado alcohólico  
**12.5%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO



Insuport



# MASIA RIBOT TINTO



*D.O. CATALUNYA, VINO TINTO*

<b>Variedades</b>	100% Tempranillo
<b>Cata</b>	Intenso color rojo cereza oscuro. En nariz es elegante con notas de fruta madura y en boca destaca su estructura y carnosidad.
<b>Maridaje</b>	Vino especialmente adecuado como acompañamiento de todo tipo de estofados y de guisados de carne en general.

Grado alcohólico  
**12%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**12 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
Insuport



# JOAN SARDÁ CABERNET SAUVIGNON CRIANZA



*D.O. Penedès, VINO TINTO CRIANZA.*



## **Variedades**

100% Cabernet Sauvignon.

## **Cata**

Intenso color rojo cereza oscura. Complejo y elegante con extraordinaria riqueza aromática de frutos maduros. Buen ataque en boca, con potencia y gran concentración, destacando los suaves y bien estructurados taninos que se abren hacia las notas de fruta. Final de boca largo, intenso y persistente.

## **Maridaje**

Vino especialmente adecuado como acompañamiento de todo tipo de estofados y de guisos de carne en general.

## **Crianza**

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado alcohólico  
**13%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
**Insuport**



# JOAN SARDÁ RESERVA



D.O. PENEDÉS, VINO TINTO RESERVA



## Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

## Cata

Color rojo cereza muy cubierto con reflejos rubí como corresponde a un vino de crianza larga. En su complejo aroma destacan notas de confitura de fruta y aromas de crianza (vainilla y tostados). En boca es complejo y estructurado, muy expresivo, con un largo post gusto.

## Maridaje

Este vino es especialmente adecuado como acompañamiento de platos que tengan como base todo tipo de carnes, preferiblemente estofadas y quesos de cabra.

## Crianza

12 meses en bodega de roble americano y en botella 24 meses hasta desarrollar al máximo sus excelentes cualidades.

Grado alcohólico  
**13%**

Temperatura de Consumo  
**16°C - 18°C**

Presentación:  
**75 cl / Vidrio**

Botella por caja:  
**6 pzas.**

EVITE EL EXCESO

  
**Insuport**



CONOZCA NUESTRAS BODEGAS



INSUपोर्ट.COM

 /InsuportMxn