

# Dow's

## Portugal

Durante dos siglos el nombre Dow's ha estado asociado con el mejor Porto de los viñedos del Alto Douro. Durante los siglos XX y XXI, la familia Symington, ha desarrollado su crecimiento sobre el legado precedente de las familias Silva y Dow's. Generaciones de vinificadores Symington han trabajado en los viñedos de Dow's: Quinta do Bomfim y Quinta da Senhora da Ribeira, elaborando los vinos Dow's soberbiamente concentrados, intensos y tánicos cuando son jóvenes, madurando con elegancia superlativa, resultando aromas de violeta y menta. El atractivo y seco final de los Dow's es el sello de la marca de esta gran casa.



### Porto Dow's Fine White

*D.O.C:* Douro  
*Variedades:* Malvasía fina  
*Crianza:* 36 meses en barrica sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Dow's Ruby

*D.O.C:* Douro  
*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 36 meses en barrica, sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Dow's Tawny

*D.O.C:* Douro  
*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 36 meses en pequeñas barricas, lo que le confiere una mayor oxidación. Sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Dow's Reserva Especial

*D.O.C:* Douro  
*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 48 meses en barrica, sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Dow's LBV

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 72 meses en barrica, sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Tawny 10 Años

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 10 años de promedio en barricas de roble, sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Quinta do Bomfim 1986

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Tawny 20 Años

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 20 años de promedio en barricas de roble, sin posterior crianza en botella.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Senhora da Ribeira 1998

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Senhora da Ribeira 1999

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Senhora da Ribeira 2001

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



### Porto Dow's Senhora da Ribeira 2004

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



*Vintage***Porto Dow's  
Vintage 1977**

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella, cuantos más, mejor. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.

**Porto Dow's  
Vintage 1997**

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella, cuantos más, mejor. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.

**Porto Dow's  
Vintage 1994**

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella, cuantos más, mejor. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.

**Porto Dow's  
Vintage 2000**

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella, cuantos más, mejor. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.

**Porto Dow's  
Vintage 2003**

*D.O.C:* Douro  
*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.  
*Crianza:* 24 meses en barricas, y mínimo 36 meses en la botella, cuantos más, mejor. Sin filtrar.

*Formato:*  
 75 cl.



# Porto Quinta do Vesuvio

## Portugal

La coincidencia de una serie de factores, hacen de Quinta do Vesuvio un lugar privilegiado para la obtención de los mejores Portos Vintage en el Alto Douro.

Archivos históricos indican que la propiedad existía en 1565. A principios del siglo XIX, la mítica Doña Antonia da Ferreira construyó la Bodega y en 1989 fue adquirida por la Familia Symington, convirtiéndola en una de las mejores quintas productoras de “Grand cru”, gracias a sus terrenos clasificados “A”, a la plantación separada de las distintas variedades, a la utilización de los lagares tradicionales (de piedra), a la “pisa” a pie descalzo, etc.

Quinta do Vesuvio elabora exclusivamente Porto Vintage, seleccionando un pequeño porcentaje de la producción. La mayoría de éstos vinos se venden jóvenes, en “primeur”, ya que, su posterior valor en el mercado, alcanza precios muy elevados.



### Tintos

#### Porto Quinta do Vesuvio 1998

*D.O.C:* Douro

*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.

*Prensado:* “Pisado” de las uvas enteras a pie descalzo, directamente en los lagares de fermentación.

*Crianza:* 24 meses en barrica y 36 meses en botella mínimo. Sin filtrar.

*Formato:*  
75 cl.



#### Porto Quinta do Vesuvio 1999

*D.O.C:* Douro

*Varietades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.

*Prensado:* “Pisado” de las pieles a pie descalzo, directamente en los lagares de fermentación.

*Crianza:* 24 meses en barrica y 36 meses en botella mínimo. Sin filtrar.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Quinta do Vesuvio 2000

*D.O.C:* Douro

*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.

*Prensado:* "Pisado" de las pieles a pie descalzo, directamente en los lagares de fermentación.

*Crianza:* 24 meses en barrica y 36 meses en botella mínimo. Sin filtrar.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Quinta do Vesuvio 2003

*D.O.C:* Douro

*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.

*Prensado:* "Pisado" de las pieles a pie descalzo, directamente en los lagares de fermentación.

*Crianza:* 24 meses en barrica y 36 meses en botella mínimo. Sin filtrar.

*Formato:*  
75 cl.



### Porto Quinta do Vesuvio 2004

*D.O.C:* Douro

*Variedades:* Touriga nacional, Touriga francesa, Tinta barroca, Tinta roriz y Tinto cão.

*Prensado:* "Pisado" de las pieles a pie descalzo, directamente en los lagares de fermentación.

*Crianza:* 24 meses en barrica y 36 meses en botella mínimo. Sin filtrar.

*Formato:*  
75 cl.



# Madeira Blandy's

## Portugal

John Blandy fue el primero de la familia que llegó a Madeira en 1807 para defenderla de los ataques de Napoleón. Una vez terminada la guerra en 1811 fundó la bodega, más tarde se adhirió a la Asociación de vinos de Madeira para poder exportar los vinos. En 1988 la familia Symington renombrados productores de vino Porto, entraron a formar parte de la sociedad, aunque controlan la empresa la presidencia la ostenta el Sr. Richard Blandy. Actualmente Blandy's es el productor líder de los vinos de Madeira de la isla. Fue reconocido consecutivamente como mejor productor de Madeira del año, en 2006 y 2007.



### Blandy's Duke of Clarence

*D.O.C:* Madeira  
*Variedades:* 100% Tinta negra mole.  
*Crianza:* 36 meses en barricas de roble americano, sin crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Blandy's Duke of Sussex

*D.O.C:* Madeira  
*Variedades:* 100% Tinta negra mole.  
*Crianza:* 36 meses en barricas de roble americano, sin crianza en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Blandy's Alvada

*D.O.C:* Madeira  
*Variedades:* 50% Malvasía, 50% Bual.  
*Crianza:* Por sistemas de soleras en barricas de roble americano.

*Formato:*  
50 cl.



# Champagne Duval-Leroy

Francia

En el corazón de la Champagne y en una pequeña ciudad llamada Vertus (Côte des Blancs), que también tiene forma de corazón, se encuentra una de las 10 Casas de Champagne más importantes del momento: Champagne DUVAL-LEROY.

Fundada en 1859, es una de las últimas empresas de la Champagne con el 100% de capital familiar. Actualmente y después de varias generaciones, está dirigida por su propietaria Mm. Carol Duval-Leroy, viuda de Jean-Charles Duval desde 1991 y que, por su dedicación, pasión y saber hacer, forma parte del reducidísimo grupo de Damas de la Champagne.

La familia Duval-Leroy es propietaria de 200 Ha. de viñedo, estando presentes en todos los municipios "Grand cru" de la Côte des Blancs y bien implantada en la región de "Grands Noirs" de la "Montagne de Reims". En casi todos los Champagnes de la Casa predomina el coupage del Chardonnay, lo que les confiere una mayor finura, elegancia y sensualidad.



## Champagne Brut Non Vintage

*A.O.C:* Champagne

*Varietades:* 75% Pinot noir,  
25% Chardonnay.

*Crianza:* 36 meses en botella  
con las levaduras, en las cavas  
(famosas "Crayères"), a una  
temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*

75 cl.



### Champagne Brut Premier Cru

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* de 65% a 80% Chardonnay, de 20% a 35% Pinot noir.  
*Crianza:* 3 a 6 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



### Champagne Brut Vintage 1996

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* 70% Chardonnay, 30% Pinot noir.  
*Crianza:* 72 meses mínimo en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



### Champagne Blanc de Chardonnay 1999

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* 100% Chardonnay de la Côte des Blancs.  
*Crianza:* 60 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



### Champagne Rosé de Saignée

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* 100% Pinot noir.  
*Crianza:* 36 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



### Champagne Colección París

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* 40% Chardonnay, 60% Pinot noir.  
*Crianza:* 36 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



### Champagne Femme Vintage

*A.O.C:* Champagne  
*Varietades:* 76% Chardonnay, 24% Pinot noir.  
*Crianza:* 60 meses en botella con las levaduras, en las cavas (famosas "Crayères"), a una temperatura de 10-11 °C.

*Formato:*  
 75 cl.



# Vinos de Importación

Completamos el apartado de vinos de nuestro catálogo, con una selección de los mismos procedentes de Bodegas tradicionales ubicadas en renombradas zonas vinícolas europeas.

Desde el corazón de la Bourgogne con sus excelentes Chardonnay y Pinot noir (Antonin Rodet casa fundada en 1875), hasta las principales A.O.C. de Bourdeaux: Médoc, Graves, Saint Emilion, cuna de los Cabernets y Merlots junto con los Sauternes, con cuyo Semillón y Sauvignon Blanc se elabora el famoso vino que lleva su nombre (Dourthe, casa fundada en 1840). Pasando por el Valle del Loira, donde Sancerre y Pouilly-Fumé ofrecen toda la personalidad y mineralidad del Sauvignon blanc (Pascal Jolivet, casa fundada en 1982). Sin olvidar los excelentes vinos blancos de Alsacia: Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer (Dopff au Moulin, casa fundada a finales del siglo XVII). Para terminar con los vinos alemanes de Rheingau “calidad Prädikat” (Allendorf, casa fundada en 1292), nos llegan vinos para completar un abanico de posibilidades, donde la relación calidad-precio se ha tenido muy presente.



## Antonin Rodet (Vinos de la Bourgogne)

### Antonin Rodet Chablis

*A.O.C.:* Chablis

*Varietades:* 100% Chardonnay

*Crianza:* 6 meses en tanques de acero inoxidable y 6 meses mínimo en botella.

*Formato:*

75 cl.



### Antonin Rodet Bourgogne Blanc

*A.O.C.:* Bourgogne.

*Varietades:* 100% Chardonnay.

*Crianza:* 6 meses en tanques de acero inoxidable y 6 meses mínimo en botella.

*Formato:*

75 cl.



### Antonin Rodet Château de Rully

*A.O.C:* Rully  
*Varietades:* 100%  
Chardonnay  
*Crianza:* 18 meses en  
barricas en sus lías y  
mínimo 6 meses en  
botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Antonin Rodet Bourgogne Rouge

*A.O.C:* Bourgogne  
*Varietades:* 100%  
Pinot noir.  
*Crianza:* 12 meses  
en barrica y mínimo  
12 meses en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Antonin Rodet Château de Chamirey

*A.O.C:* Mercurey.  
*Varietades:* 100%  
Pinot noir.  
*Crianza:* 17 meses  
en barricas de roble.

*Formato:*  
75 cl.



### Antonin Rodet Gevrey- Chambertin

*A.O.C:* Gevrey-  
Chambertin.  
*Varietades:* 100%  
Pinot noir.  
*Crianza:* de 8 a 10  
meses en barrica y  
mínimo 12 meses  
en botella.

*Formato:*  
75 cl.



### Dourthe (Vinos de Burdeos)

#### Dourthe Château Lafon Sauternes

*A.O.C:* Sauternes  
*Varietades:* 90% Semi-  
llón, 5% Sauvignon, 5%  
Muscadelle.  
*Crianza:* de 6 a 12 me-  
ses en barricas de roble.

*Formato:*  
37,5 cl.  
75 cl.



#### Dourthe Graves Rouge La Grande Cuvée

*A.O.C:* Graves  
*Varietades:* 60% Cabernet  
sauvignon, 40% Merlot.  
*Crianza:* de 6 a 12 meses  
en barrica y mínimo 3  
meses en botella.

*Formato:*  
75 cl.



#### Dourthe Médoc La Grande Cuvée

*A.O.C:* Médoc  
*Varietades:* 70% Cabernet  
sauvignon, 30% Merlot.  
*Crianza:* de 6 a 12 meses  
en barrica y mínimo 3  
meses en botella.

*Formato:*  
75 cl.



#### Dourthe Saint Emilion La Grande Cuvée

*A.O.C:* Saint Emilion  
*Varietades:* 70% Merlot,  
30% Cabernet sauvig-  
non y Cabernet franc.  
*Crianza:* de 6 a 12 meses  
en barrica y mínimo 3  
meses en botella.

*Formato:*  
75 cl.



*Pascal Jolivet*  
(*Vinos Valle del Loire*)

**Pascal Jolivet**  
"Pouilly-Fumé"

*A.O.C:* Pouilly-Fumé.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.  
*Crianza:* sin crianza.

*Formato:*  
75 cl.



**Pascal Jolivet**  
"Sancerre"  
Les Caillotes

*A.O.C:* Sancerre Blanc.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.  
*Crianza:* 6 meses en  
barricas sobre lías finas.

*Formato:*  
75 cl.



**Pascal Jolivet**  
"Sancerre"

*A.O.C:* Sancerre Blanc.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.

*Formato:*  
75 cl.



**Pascal Jolivet**  
"Pouilly-Fumé"  
Les Griottes

*A.O.C:* Pouilly-Fumé.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.  
*Crianza:* 6 meses míni-  
mo en botella.

*Formato:*  
75 cl.



**Pascal Jolivet**  
"Pouilly-Fumé" La  
Grande Cuvée

*A.O.C:* Pouilly-Fumé.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.  
*Crianza:* 12 meses míni-  
mo en bodega, y mínimo  
12 meses en botella.

*Formato:*  
75 cl.



**Pascal Jolivet**  
"Sancerre" La  
Grande Cuvée

*A.O.C:* Sancerre Blanc.  
*Varietades:* 100%  
Sauvignon blanc.  
*Crianza:* sin crianza.

*Formato:*  
75 cl.



*Dopff au Moulin  
(Vinos de Alsacia)*

**Dopff  
Riesling**

*A.O.C:* Riquewihr  
*Varietades:* 100%  
Riesling.

*Formato:*  
75 cl.



**Dopff  
Sylvaner**

*A.O.C:* Riquewihr  
*Varietades:* 100%  
Sylvaner.

*Formato:*  
75 cl.



**Dopff  
Gewurztraminer**

*A.O.C:* Riquewihr  
*Varietades:* 100%  
Gewurztraminer.

*Formato:*  
75 cl.



**Eau de Vie Dopff  
"Poire William"**

*Varietades:* destilado  
de pera con un 45%  
de alcohol.

*Formato:*  
75 cl.



**Eau de Vie  
Dopff "Framboise"**

*Varietades:* destilado  
de frambuesa con un  
45% de alcohol.

*Formato:*  
70 cl.



*Allendorf*

**Allendorf  
Winkeler  
Jesuitengarten  
Riesling**

*Zona:* Prädikat  
*Varietades:* 100%  
Riesling spätlese.

*Formato:*  
75 cl.



**Allendorf  
Winkeler  
Gutenberg  
Riesling Eiswein  
(vino de hielo)**

*Zona:* Prädikat  
*Varietades:* 100%  
Riesling spätlese.

*Formato:*  
37,5 cl.

