



**VINOS**

**DULCES  
MISTELAS  
JEREZ**



# VINOS DULCES



## BELLUM

**Origen:** Yecla

**Variedad:** Monastrell

**Graduación:** 15,5°C

Por su contenido en azúcar, se clasifica como tinto "Dulce".



## E. MENDOZA MOSCATEL LA MARINA

**Origen:** Alfas del Pi

**Variedad:** 100% Moscatel Alejandría

**Graduación:** 15°C

.Vino blanco Dulce"



## CASTA DIVA COSECHA MIEL

**Origen:** Valencia

**Variedad:** 100% Moscatel Alejandría

**Graduación:** 13,5°C

Blanco "Dulce"



## VIÑA DE MIEDES

**Origen:** Valencia

**Variedad:** 100% Viura

**Graduación:** 13°

Vino blanco Dulce "Semi Seco".



## SIONETA

**Origen:** Mallorca

**Variedad:** Moscatel grano menudo

**Graduación:** 12,5°C

Vino blanco "Dulce" formato 0,5l



## BALTASAR BLANCO DE HIELO

**Origen:** Calatayud

**Variedad:** 100% Macabeo

**Graduación:** 16°C

vendimia tardía procedente de las altas y frías tierras de viñedos de gran altitud.

# VINOS DULCES



## NOVAL WHITE PORT

**Origen:** Portugal

**Variedad:** Malvasía y Verdejo

**Graduación:** 19,5°C

Vino Generoso. Envejecido durante un mínimo de 3 años en barricas y toneles de roble.



## NOVAL 10 TAWNY PORT

**Origen:** Portugal

**Variedad:** Tinta Roriz y Tinta Barroca.

**Graduación:** 19,5°C

.Vino generoso. Crianza 10 años.



## NOVAL TAWNY PORT

**Origen:** Portugal

**Variedad:** Tempranillo, tinta amarela, touriga franca, tinta barroca, tinta roriz, tinta cao

**Graduación:** 20°C

Tinto generoso



## NOVAL RUBY PORT

**Origen:** Portugal

**Variedad:** Touriga franca, Tinta roriz, Tinta barroca

**Graduación:** 20°

Vino generoso, envejece de dos a tres años en barricas de roble.



## AZABACHE SEMI DULCE

**Origen:** Rioja

**Variedad:** 100% Viura

**Graduación:** 10,5°C

Vino blanco "Semi Dulce"



## CIMS DEL MEDITARRANEO

**Origen:** Alicante

**Variedad:** 100% Moscatel Alejandría

**Graduación:** 15°C

Mistela.

# VINOS DULCES



## M DE ALEJANDRÍA

**Origen:** Alicante

**Variedad:** Moscatel de Alejandría

**Graduación:** 19,5°C

Vino dulce



## CAP D'OR

**Origen:** Alicante

**Variedad:** Moscatel de Alejandría.

**Graduación:** 15°C

Vino de licor dulce



## MISTELA 2L

**Origen:** Teulada

**Variedad:** Moscatel

**Graduación:** 15°



## MISTELA 5L

**Origen:** Teulada

**Variedad:** Moscatel

**Graduación:** 15°C

# VINOS DE JEREZ



## COLOSIA FINO

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Palomino Fino  
**Graduación:** 15°C  
 Vino Generoso. Crianza



## COLOSIA MANZANILLA

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Palomino Fino  
**Graduación:** 15°C  
 .Vino generoso. Envejecido  
 3 años en criaderas y soleras



## COLOSIA CREAM

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Pedro Ximenes,  
 Palomino Fino  
**Graduación:** 18°C  
 Tinto generoso



## COLOSIA OLOROSO

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Palomino Fino  
**Graduación:** 18°  
 Vino generoso. Envejecido  
 5 años en criaderas y soleras



## COLOSIA AMONTILLADO

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Palomino Fino  
**Graduación:** 20°C  
 .Vino generoso. Envejecido  
 50 años en criaderas y soleras



## COLOSIA PEDRO XIMÉNEZ

**Origen:** Andalucía  
**Varietal:** Pedro Ximénez  
**Graduación:** 17°C  
 Vino generoso. Envejecido  
 en criaderas y soleras

# VERMOUTH



## PERUCHI GRAN RESERVA

Origen: Italia

Graduación: 15°C

Vermut rojo. Envejecimiento durante 4 años en tinas de roble.



## PERUCHI BLANCO

Origen: Italia

Graduación: 15°C

Vermut blanco. Cuatro años en tinas de roble centenarias



## PISCOLABIS

Origen: Valencia

Graduación: 11,5°C

Vermut rojo



## TORINO

Origen: Alicante

Graduación: 12°C

Vermut rojo tradicional



## TORINO

Origen: Alicante

Graduación: 12°C

Vermut blanco tradicional



## PETRONI ROJO

Origen: Galicia

Variedad: Albariño

Graduación: 15°C

Vermut rojo

# VERMOUTH



## PETRONI BLANCO

**Origen:** Galicia

**Variedad:** Albariño

**Graduación:** 15°C

Vermut blanco



## FLOR DE VERMUT

**Origen:** Cataluña

**Variedad:** Garnacha tinta,  
Macabeo y 17 especies y  
plantas aromáticas

**Graduación:** 15°C

Vermut rojo, crianza

Casa *del*  
VINO

**CASA DEL VINO JÁVEA**

Distribución: Roberto Montano

Teléfono: 655 520 774

[www.casadelvinojavea.es](http://www.casadelvinojavea.es)

Email: [distribucion@casadelvino.biz](mailto:distribucion@casadelvino.biz)

Facebook: @DistribucionesCasaDelVino