



MONTEABELLÓN

14 meses

**TINTO
TEMPRANILLO**

Ribera del Duero

España

MEDIO A ROBUSTO

***Maridaje Ideal:**
Carnes asadas, caza, quesos*

Crianza de 14 meses en roble (70 % francés, 30 % americano). Suelos calcáreos a gran altitud, método sostenible. Bodega familiar dedicada a la viticultura sostenible





12 LUNAS
8 meses

**TINTO
CRIANZA**

*Barbastro Aragón
España*

MEDIO

***Maridaje Ideal:**
Carnes asadas, quesos maduros*

Crianza de 8 meses, mezcla de
Cabernet, Tempranillo y otras
variedades Nombrada por la luna
para reflejar ciclos naturales.


LAS PALOMAS
• *Misce* •



VERDADES

6 meses

TINTO CABERNET SAUVIGNON

Valle de Santo Tomas

México

SUAVE A MEDIO

Maridaje Ideal:
Pollo, carnes rojas, quesos

Vino tinto nacional, con excelente
equilibrio.


LAS PALOMAS
• México •



ICUS ONE

12 meses

TINTO TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON, NEBBIOLO

Valle de la Gruya

México

SAUVE A MEDIO

Maridaje Ideal:
Carnes asadas, quesos maduros

Ensamble de las uvas Cabernet,
Tempranillo y Nebbiolo añejado durante 12
meses en barricas de roble francés y
americano dando resultado a un gran vino.


LAS PALOMAS
• México •



PUERTO VIEJO

6 meses

TINTO CABERNET SAUVIGNON

Vña Requinga Valle de Curico Chile

SAUVE A MEDIO

Maridaje Ideal:

*Pollo, cortes con grasa, cerdo,
embutidos, quesos curados, pasta*

Vino de color rojo intenso con intensos
aromas a moras, especias dulces, mentol y
un toque de humo con amplia entrada en
boca


LAS PALOMAS
• Misco •



TORO DE PIEDRA

12 meses

TINTO CABERNET SAUVIGNON

Viña Requinga Valle de Curico Chile

FUERTE

Maridaje Ideal:

*Carnes a la parrilla, platillos
especiados*

Producción en viñedos reconocidos,
control cuidadoso. Una marca que
representa fuerza y carácter del vino
chileno


LAS PALOMAS
• Misco •



OLADIA

3 a 6 meses

TINTO MERLOT

Viña Requinga Valle Central

SUAVE

Maridaje Ideal:

Fruta, pollo, carnes rojas (cortes sin grasa), cerdo, jamón, pastas.

Representa fuerza y carácter del vino chileno, destaca por su sabor suave pero elegante, con notas frutales y taninos aterciopelados, típico de la Merlot pero con la identidad del terroir chileno.


LAS PALOMAS
• Misco •



MOMA
6 a 12 meses

TINTO SANGIOVESE CABERNET SOUVIGNON

Umberto Cesari Emilia Romana Italia

SUAVE A MEDIO

Maridaje Ideal:

*Ideal con cortes de carne añejos,
pastas con salsa de tomate, quesos
herbales y cocina de humo*

Elaborado con una cuidadosa mezcla de
uvas Sangiovese y Cabernet Sauvignon que
aportan un balance entre frescura frutal y
estructura, con crianza que otorga
suavidad aterciopelada y equilibrio



LAS PALOMAS
• *Misce* •



VIÑA ALBINA

BLANCO RESERVA DULCE

*Bodegas Riojanas Rioja Alta
y alrededores España*

SEMIDULCE A DULCE

Maridaje Ideal:

*Pescados, mariscos, arroces, quesos
suaves y platos frescos debido a su
acidez equilibrada y frescura*

Bodega fundada hace más de 120 años, emplea técnicas que buscan "ser diferentes", Vendimia manual, transporte controlado de uva, maceración en prensa sin presión, fermentación controlada a baja temperatura en acero inoxidable


LAS PALOMAS
• Misco •



EL CRICO MALABARISTA

BLANCO MACABEO

*Bodegas Riojanas Rioja Alta
y alrededores España*

SECO SUAVE

Maridaje Ideal:

Ensaladas, frutas, mariscos, quesos

Viñedos con más de 15 años en suelos pedregosos y poco fértiles en Cosuenda, concentra sabores minerales y frescura. No tiene crianza para preservar pureza y frescura de la uva Macabeo. El vino se embotella con tapón de corcho y rosca para mejor conservación del aroma y sabor.


LAS PALOMAS
• Misce •



SANTERO ASTI

VINO ESPUMOSO MOSCATO BIANCO

Santero Asti Piamonte Italia

SECO SUAVE

Maridaje Ideal:

Postres, aperitivos, legumbres

100 % uvas Moscato Bianco. Se respetan métodos tradicionales, con control estricto para preservar finura, aromas florales y frutales. Santero trabaja con más de 300 viticultores locales en Piamonte, fundada en 1958, con una pasión marcada por vinos tranquilos y espumosos tradicionales.



LAS PALOMAS
• *Mixco* •



CASA MADERO 2V

VINO BLANCO CHARDONNAY CHENIN BLANC

*Casa Madero Valle de Parras,
Parras de la Fuente, Coahuila*

SUAVE A MEDIO

Maridaje Ideal:

*Pollo, tacos de camarón, ensalada
caprese, pipián, pescado, ensaladas
vegetales y de frutas, quesos
semi-maduros, postres como pay*

Casa Madero es la más antigua de América
(fundada en 1597)



LAS PALOMAS
• México •



**MOËT &
CHANDON**

**CHAMPAGNE
BRUT PINOT MEUNIER
ESPUMOSO**

Moët Hennessy Champagne Francia

SUAVE A MEDIO

*Maridaje Ideal:
Aperitivos, mariscos,*

Una de las casas de champán más reconocidas mundialmente, fundada en 1743. Método champenoise clásico con fermentación en botella


LAS PALOMAS
• Misco •