

TINTOS • BLANCOS • ROSADOS

CATÁLOGO DE VINOS 2018

Sólo
MÉXICO
DISTRIBUIDORA



www.solomexico.net



Tel. 5135 55 13
Cel 55210 77 984



rmartinez@solomexico.net



BODEGAS
ENTREVEZ



Fuerte de Loreto 2015

Vino mexicano,
Valle de Guadalupe,
Baja California

Mezcla: 100% Nebbiolo

Bodega: Entrevez

Enólogo: Juan Pedro Mendivil

Vista: Color granate y limpio con la impresión de luminosidad y delicadeza

Nariz: Cuenta con aromas complejos entre los que se encuentra las rosas, cerezas, trufas, mentas e incluso pueden

encontrarse tonos de tabaco y cuero

Boca: Un vino de gran cuerpo, complejo e intenso con notas ahumadas, presenta toque de trufas y rosas

Maridaje: Con cortes gruesos, quesos parmesanos envejecidos, alimentos con sabor fuerte, pato, barbacoa.

• 12 meses en barrica nueva de roble americano

• 93 Puntos Guía de Catadores



TINTO

5 de Mayo 2015



TINTO

Vino mexicano, Valle de Guadalupe,
Baja California

Mezcla: Nebbiolo y Cabernet Sauvignon

Bodega: Entrevez

Enólogo: Juan Pedro Mendivil

Vista: Profundo rubí intenso con destellos muy brillantes en un ribete de violáceos y tonos rojos

Nariz: Provocativamente frutal en su riqueza elegante y compleja, remarcando frutos secos, especias, en suaves notas a nuez con un fondo envolvente y de frescura floral.

Boca: Un paladar de frescura que confirma su riqueza aromática, de prolongado retrogusto, de fresca y placentera armonía

Maridaje: Platos condimentados y estructurados, carnes marmoleadas a la parrilla o al carbón, quesos fuertes.

• Nebbiolo 12 meses en barrica nueva de roble americano:

• Cabernet Sauvignon 6 meses en barrica

• 5 de Mayo un vino que hace honor a la Batalla de Puebla, hecho emblemático en la historia de nuestro país, un vino especial para conmemorar a la Heróica Ciudad de Puebla





Entrevez Vino Rosado 2016

Valle de Guadalupe Baja California

Uva: 100% Tempranillo

Bodega: Entrevez

Enólogo: Juan Pedro Mendivil

Vista: Rosa salmón de aspecto limpio y brillante

Nariz: Intensidad media-alta con aroma que recuerda a frutos rojos y aromas florales como clavel y rosas.

Boca: Gusto redondo, en equilibrio de sabores y sensaciones olfativas.

Maridaje: Quesos, embutidos, ensaladas, pizza, etc.



ROSADO

Fuerte de Guadalupe 2016

Vino mexicano, Baja California,
Valle de Guadalupe, México

Uva: 100% Chardonnay

Bodega: Entrevez

Enólogo: Juan Pedro Medivil

Vista: Presenta un color dorado intenso, de marcados reflejos brillantes sobre un delicado fondo verdoso

Nariz: Notas frutales como pera, miel, almendras, manzana y algunas notas minerales

Boca: Seco, envolvente, de prolongada permanencia en el retrogusto

Maridaje: Antojitos mexicanos, charcutería, mariscos y pescados, ensaladas, ceviches, pizzas y quesos blancos

• Sin barrica

• *Vino en honor a uno de los fuertes en los que se llevó a cabo la épica Batalla de Puebla*



BLANCO







Binario

2014

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California

Mezcla: 50% Petit Syrah y 50% Barbera

Bodega: Taller Enológico

Enólogo: Jorge Sarquiz Castellanos

Vista: En vista se aprecia un vino limpio y brillante con un color intenso y profundo que presenta tonalidades violáceas y púrpuras

Nariz: Aromas a frutos negros como ciruela y zarzamora, así como algunas notas a arándanos, además de especias y notas herbales

Boca: Se confirman los frutos negros con un ataque medio y balanceado; se percibe una acidez fresca y un tanino fresco y redondo, en el fondo se pueden percibir algunas notas minerales. El final es medio con algunas notas medias aportadas por la crianza en barrica

Maridaje: Se recomienda acompañar con pastas, pizza, quesos y charcutería

- 12 meses en barrica de roble americano



TINTO

Estación 14

2014

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, San Antonio de las Minas, Baja California

Mezcla: 70% tempranillo y 30% grenache

Bodega: Taller Enológico

Enólogo: Jorge Sarquiz Castellanos

Vista: Presenta tonalidades carminadas y granate limpio y brillante

Nariz: Es complejo, elegante y requiere de paciencia para abrir, recuerda frutos como la ciruela, la cereza y los arándanos, notas a frutos compotados, recuerdos de flores como la jamaica y lavanda

Boca: Se manifiesta armonioso, su ataque bien balanceado, su cuerpo redondo y sus taninos satinados. Tiene un final pronunciado y congruente.

Maridaje: Cortes de carne a la parrilla o cortes de codorniz, conejo o pato, pastas, risotto, mole poblano y platillos especiados

- 92 Puntos Guía de Catadores

- 12 meses en barrica de roble americano



TINTO





MD | VINOS



Divino Tinto

2009

Vino mexicano,
Valle de La Grulla,
Baja California

Mezcla: 80% Syrah y 20% Cabernet Sauvignon

Bodega: MD Vinos

Enólogo: Laura Zamora

Vista: De color violeta brillante

Nariz: Predominan las frutas negras, violetas, ahumados ligeros y notas a caramelo

Boca: Es un vino de cuerpo medio con taninos suaves, acidez refrescante para dar una experiencia y un retrogusto agradable

Maridaje: Comida especiada como mole oaxaqueño, borrego y comida mexicana

• 5 meses en barrica

• 92 Puntos Guía de Catadores



Entretintos

2011

Vino Mexicano, Valle de La Grulla,
Baja California

Mezcla: 60% cabernet sauvignon y 40% restante (shiraz, tempranillo y nebbiolo)

Bodega: MD vinos

Enólogo: Laura Zamora

Vista: Color rojo cereza con destellos violáceos

Nariz: Predominan los aromas a frutos rojos maduros como moras, cerezas, así como un ligero toque de anís

Boca: Los taninos son suaves, tiene recuerdos como violeta y el final es agradable

Maridaje: Comida sencilla /informal, pizzas, tacos de carne asada, pasta

• Vino sin barrica. Cada uno de los vinos son fermentados por separado con temperatura controlada

• 92 Puntos Guía de Catadores (añada 2010)





Acorde 2011

Vino mexicano,
Valle de La Grulla,
Baja California

Mezcla: 70% Tempranillo y 30% Grenache

Crianza: 4 meses para el tempranillo

Bodega: MD Vinos

Enólogo: Laura Zamora

Vista: Es un vino amigable de color violeta profundo limpio y brillante, es el resultado de la mezcla de Uva 70 % Tempranillo y 30% Grenache fermentados cada

uno por separado en tanques de acero inoxidable

Nariz: Muestra notas de frutos negros, cereza, mora, y Jamaica

Boca: Tiene un buen ataque en boca con gran concentración de sabores enmarcados por sus taninos firmes

Maridaje: Arroces, pastas, taquitos de carne asada

• 91 Puntos Guía de Catadores (añada 2010)



Cerralvo 2011

Vino mexicano, San Juan de los Planes,
Baja California

Mezcla: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah y Tempranillo

Bodega: MD Vinos

Enólogo: Laura Zamora

Vista: Violeta intenso con aromas a frutos negros

Nariz: Destacan notas a chocolate y ahumado

Boca: Vino elegante, equilibrado de tanicidad media con recuerdos a ciruelas y trufas negras que dan paso a un final largo y persistente

Maridaje: Cortes finos a las brasas, con sabores intensos

• 12 meses de Barrica de Roble Francés





Flamingo

2013

Vino mexicano,
Valle de La Grulla,
Baja California

Uva: 100% Tempranillo

Bodega: MD Vinos

Enólogo: Laura Zamora

Nariz: Ligeras notas afrutadas como fresa, mora y durazno

Boca: Semi-seco con textura sedosa, acidez refrescante y frambuesa

• 8 meses en barrica







Tolochos

2014 Lote limitado

Vino mexicano, Valle de Guadalupe

Tipo de uva: Zifandel, Petit Sirah y Cabernet Sauvignon

Bodega: La Resistencia

Enólogo: Thorsten Schocke

Tiempo en barrica: 9 meses en barricas de roble francés

Vista: Color púrpura con destellos violeta, buena adherencia a la copa, limpia y brillante

Boca: Vigoroso en boca. Al inicio tiene amplios matices de fruta fresca roja. Vino joven y fresco que a final de boca acentúa los taninos suaves y marcados, cambiando por completo la percepción inicial

• *Vino interesante para largas charlas. Esta bodega es producto del incansable trabajo de Thorsten quien ha tenido una carrera que lo ha catapultado producto de su arduo trabajo y continuas ganas de aprender y mejorarse.*

• *92 puntos Guía de Catadores*



TINTO

Sólo
MÉXICO
DISTRIBUIDORA

LA MARILENA



Merengue

2013

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Uva: 100% PetitVerdot

Bodega: La Marilena

Enólogo: Verónica Santiago

Vista: En claridad limpio y brillante; intensidad media de profundidad; color granate

Nariz: Intensidad media, aroma a mora, grosella negra, cereza negra, vainilla, humo y tabaco.

Boca: Dulzura media, refrescante y equilibrado. Intensidad del aroma de medio a pronunciado.

- 93 Puntos Guía Catadores
- 12 meses en barrica de roble americano
- Uno de los pocos PetitVerdot del Valle de Guadalupe. Color profundo con reflejos violetas. Buen cuerpo, acidez equilibrada y taninos maduros. El final es largo. Un buen ejemplar de su cepa.



TINTO

Malagueña

2012

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: 62.5% Petit Verdot and 37.5% Cabernet Sauvignon

Bodega: La Marilena

Enólogo: Verónica Santiago

Vista: En claridad limpio y brillante; intensidad media de profundidad; color rubí

Nariz: Intensidad media; aroma a grosella negra, cereza negra, rosas, anís y vainilla,

Boca: Dulzura medio-seca; refrescante-marcado; cuerpo medio-completo; intensidad del sabor media.

- 96 Puntos Guía Catadores
- 12 meses en barrica de roble americano
- Esta bodega ha sido una sorpresa. Esta mezcla bordalesa, la mejor para la Guía Catadores, es de gran cuerpo, muy llena y redonda, de ataque dulce, taninos maduros y finos, acidez equilibrada. Un gran vino para guardar algunos años



TINTO



LA MARILENA

Maxixe

2013

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: 50% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon, 25% PetitVerdot

Bodega: La Marilena

Enóloga: Verónica Santiago

Vista: Intensidad media; color rubí

Nariz: Intensidad media; aroma a cerezas frescas, fresas, lavanda y canela

Boca: Dulzura media; acidez media; cuerpo mediano.

- 95 Puntos Guía de Catadores

- 12 meses en barrica de roble americano y francesa







Embrujo 2014

Vino mexicano,
Valle de Guadalupe,
Baja California

Mezcla: Petite Sirah

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

Vista: Color Rojo Rubí Intenso, con matices azulados; ligeras notas a fruta en vinosmaga@hotmail.com/vinosmaga Capa media alta.

Nariz: Aromas a frutos negros como la ciruela, zarzamora e higos, ligeras notas a fruta en compota y especias

Boca: Es un vino complejo con larga persistencia en boca

• Crianza 14 meses en barrica de roble Francés y Americano

• 95 Puntos Guía de Catadores



TINTO

Arcano 2014

Vino mexicano, Valle de
Guadalupe, Baja California

Mezcla: Varietal y Merlot

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

Vista: Color rojo granate. Limpio de ribetes claros y capa media.

Nariz: Aromas a grosella y frutos rojos maduros en primera nariz, sutiles notas a regaliz y vainilla, después notas de mermelada de higo y frutas secas, ligeramente especiado.

Boca: Un final complejo bien balanceado y con larga persistencia

• Crianza 14 meses en barrica de roble Francés y Americano

• 94 Puntos Guía de Catadores



TINTO





Acertijo

2015

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: Varietal Carignan

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

Vista: Color rojo granate limpio de capa media.

Nariz: Notas de fruta roja fresca al contacto con el aire. Ligeras notas ahumadas, después un retrogusto que recuerda el olor de los chiles secos.

Boca: Final largo, contundente, fruta roja y aromas picantes pero dulces al mismo tiempo.

• *Crianza 14 meses en barrica de roble Francés y Americano*



TINTO



Encanto

2015

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: Cabernet Sauvignon

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

• *Crianza 14 meses en barrica de roble Francés y Americano*



TINTO



Magia Tinta

2014

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: Cabernet, Merlot, Petit Syrah y Carignan

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

Vista: Color rojo granate intenso. Capa alta.

Nariz: Compota de higo en segunda nariz. Retrogusto con notas abocadas como la mermelada de frambuesa o cereza

Boca: Preponderantes los intensos sabores que provienen de la carignan y la petite sirah, dejando el balance final del vino a cargo de las cepas tradicionales

• 88 Puntos Guía de Catadores (añada 2013)



TINTO

Magia Rosa

2015

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: 100% Merlot

Bodega: Vinos Maga

Enólogo: Lorenzo Madueño

Vista: Color rosado, color salmón. Brillante y limpio a la vista

Nariz: Aromas que recuerdan la sandía recién cortada y fruta dulce como la ciruela amarilla

Boca: En boca una sutil y elegante nota de resina, acidez presente y balanceada. Final persistente de notas acidulces

• Crianza 2 meses en barrica francesa



ROSADO







Maseosare Joven

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: Zinfandel y Cabernet Sauvignon con notas de Mouvedre

Bodega: Spirits de Corazón

Enólogo: Hugo D'Acosta

Vista: Color rojo ocre con notas de frutos del bosque

Boca: Fresco y expresivo y muy agradable al paladar. En el fondo ligeras notas de especias y sutil mineralidad

Maridaje: Ideal para todo tipo de comida. Excelente para pastas a base de salsa de tomate, carne asada y pizza.

• *Vinificación tradicional, sin añejamiento en barricas*



TINTO

Maseosare Blanco

Vino mexicano, Valle de Guadalupe, Baja California

Mezcla: 55% Sauvignon Blanc y 45 % Chardonnay

Bodega: Spirits de Corazón

Enólogo: Hugo D'Acosta

Boca: Vino complejo con notas minerales y cítricas. En boca muy redondo y con acidez equilibrada; gran balance con un final largo y equilibrado.

Maridaje: Ideal para pescados, carne blanca. Funciona bien con comida mexicana.

• *Crianza en barricas francesas nuevas por tres meses y más de seis meses de guarda en botella que le dan un carácter frutal*



BLANCO





RINCÓN de
GUADALUPE
VALLE DE SAN VICENTE



Syrah RG

2016

Vino mexicano, Rincón de Guadalupe,
San Vicente, Baja California

Varietales: 100% Syrah

Bodega: Rincón de Guadalupe

Vista: Color rubí intenso con ribete vioáceo

Nariz: Muy compleja con mora azul y mentol,
toques intensos ahumados y de violeta

Boca: Ataque firme con tanino redondo, paladar
medio amplio y final persistente. Un vino tinto frutal
con carácter

Maridaje: Carnes y verduras a la parrilla, costillas
glaseadas, quesos añejados, postres con chocolate
amargo



TINTO