TELSAN

CALIDAD GOURMET

TELSAN
CALIDAD GOURMET

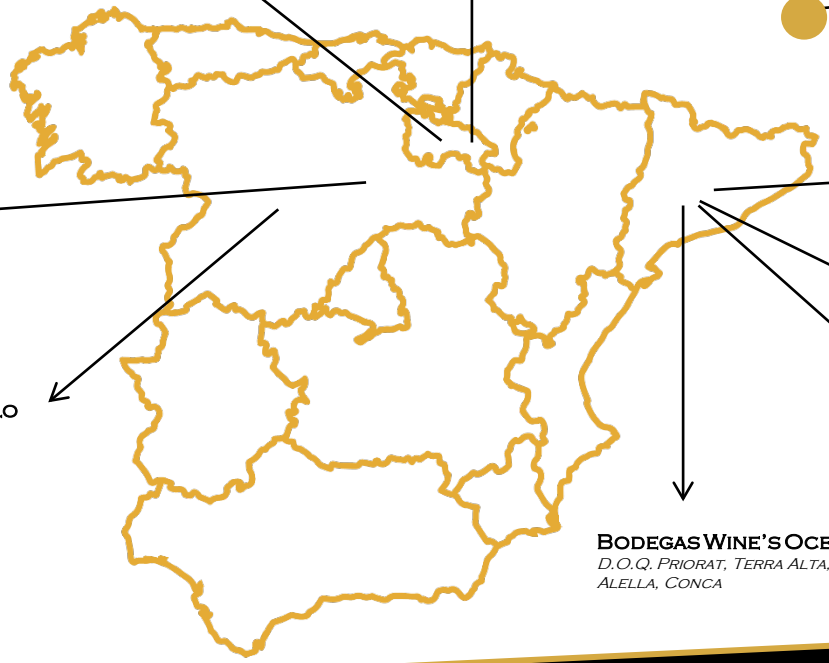
Telsan Gourmet es el resultado de ilusión, esfuerzo e innovación.

Somos una empresa familiar, nuestra filosofía es ofrecer calidad y confianza al cliente. Damos servicio con una selección de los mejores productos que nos ofrece la madre Naturaleza.

Nuestras bodegas son la máxima expresión del buen hacer y una gran profesionalidad. Dotadas de un bonito legado repleto de historia generación tras generación. Distribuimos vinos de bodegas seleccionadas dónde prioriza la materia prima y el proceso artesanal.

NOS ADENTRAMOS EN LO EXQUISITO

TELSAN
CALIDAD GOURMET



Bodegas La Eralta
D.O.Ca Rioja

Bodegas Tritium
D.O.Ca Rioja

Pierre Mignon
D.O. Champagne

Cava Gabarró
D.O. Cava

Bodegas Ceres
D.O. Ribera del Duero

Celler Terra i Vins
D.O. Montsant

Bodegas Garciarévalo
D.O. Rueda

Consulat de vins
D.O.Q. PRIORAT

Bodegas Wine's Ocean
D.O.Q. Priorat, Terra Alta, Alella, Conca

TELSAN
CALIDAD GOURMET

AM3 ROBLE

TINTO JOVEN CON CRIANZA

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Ceres**

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 3 meses en barrica de roble francés y americano.

Rojo picota, vivo, capa media.

Aromas a frambuesa y cerezas. Recuerdos especiados como clavo, nuez moscada o pimienta blanca. Evoca a romero y espino blanco.

Fresco con untuosidad que aporta volumen. Taninos pulidos y justo equilibrio entre fruta y madera.

100% Tempranillo. Viñedos propios

Ibéricos, quesos semicurados, pescado azul, carne blanca y roja asada, setas y pescado en salsa.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio.10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CERES

TINTO CRIANZA

Caja 6 unid. | 75cl.
Caja 9 unid. | 50cl.
Caja 3 unid. | Magnum

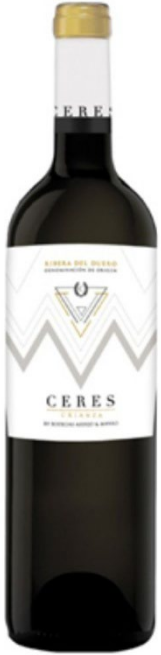
GLUTEN FREE

VEGANO

Bodegas **Ceres**

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano y 10 meses en botella.



Parker 89 Points | 88 Peñin

Color rojo cereza oscuro, capa media, viscoso.

Bouquet altamente perfumado con frutos rojos y negros roble cremoso, fino cacao.

Muy bien equilibrado, con mucha expresividad y larga persistencia de fruta roja.

100% Tempranillo viñedo propio, de entre 20 y 40 años.

Ibéricos, quesos curados, carne a la brasa, asados, guisos de carne roja.

14% Vol.

Temperatura recomendada de servicio.10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

SILVANUS

TINTO CRIANZA

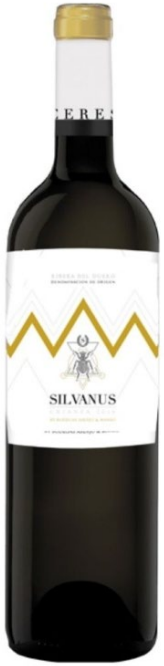
Caja 6 unid. | 75cl.
Caja 3unid. | Magnum

GLUTEN FREE

Bodegas **Ceres**

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 14 meses en barrica de roble francés y 14 meses en botella.



Parker 91 Points | 90 Peñin

Color rojo cereza intenso, capa alta, muy glicérico.

Aromas de fruta madura, toques balsámicos, mineral, sotobosque, chocolates y especias dulces.

Una viva expresión del terruño, carnoso, con cuerpo y una larga persistencia.

100% Tempranillo
Viñedo propio, de entre 40 y 70 años.

Ibéricos, quesos curados, carne a la brasa, asados, guisos de carne roja.

14% Vol.

Temperatura recomendada de servicio.10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

SILVANUS EDICIÓN LIMITADA

TINTO CRIANZA DE AUTOR

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Ceres**

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 16 meses en barrica de roble francés y 20 meses en botella.

Color rojo picota, capa alta con mucha glicerina.

Piel de cereza, fruta en sazón, cassis, toques de intenso chocolate y tabaco, potente.

Mucho cuerpo con firmes taninos nobles, mucha intensidad con largo recuerdo a fruta.

100% Tempranillo. Viñedo propio, de entre 70 y 90 años.

Ibéricos, quesos curados, carne a la brasa, asados, guisos de carne roja.

14% Vol.

Temperatura recomendada de servicio.10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

A&M CENTENARIO

TINTO CRIANZA DE AUTOR

Caja 3 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Ceres**

D.O. Ribera del Duero

Crianza de 16 meses en barrica de roble francés y 20 meses en botella.

Parker 93 Points | 92 Peñin

Color rojo picota muy intenso a pesar de la larga crianza en barrica, capa alta, muy glicérico.

Aromas de fruta madura, mermelada, balsámicos. Mineral, aromas de tierra, aromas de panadería, toffe.

Un vino con cuerpo y firmes taninos nobles, macizo, equilibrado, muy expresivo con una larga persistencia.

100% Tempranillo. Viñedo propio de más de 90-100 años.

Caza, guisos sutiles y elaborados. Postres con cacao.

15% Vol.

Temperatura recomendada de servicio. 17-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CASAMARO

BLANCO JOVEN

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Garciarévalo**

D.O. Rueda

Blanco Joven

Plata Baco 2004

Amarillo pajizo

Nariz limpia y sensual, exhibe aromas tropicales a piña para después dejar paso a profundos toques de fruta, hierba recién cortada y un sutil toque de hinojo propio de la variedad verdejo.

El ataque en boca es suave, glicérico, dejando pasar, después, sensaciones fructuosas, frescas, cítricas y chispeantes.

80% verdejo, 20% viura

Aperitivos, mariscos, pescados semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio. 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

FINCA TRES OLMOS ORGÁNICO

BLANCO JOVEN

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

VEGANO

Bodegas **Garciarévalo**

D.O. Rueda

Blanco joven con lías

Baco Oro 2011

Presenta color amarillo pajizo con reflejos verdáceos y disco muy brillante.

Aromas nobles muy limpios y definidos, recuerdos a cítricos.

Suave y meloso, gran carnosidad que envuelve la boca y llena de frescura. Persistencia muy prolongada.

100% Verdejo Clássic

Aperitivos, mariscos, pescados semigrasos, carnes blancas, quesos no curados, arroces, pasta, vegetales.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio. 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

HARENNA EDICIÓN LIMITADA

BLANCO DE AUTOR

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Garciarévalo**

D.O. Rueda

Crianza con levaduras autóctonas durante 4 meses.

Vino color amairllo pajizo. Epecial, diferente.

Marcadas notas de grafito y piedra, que es lo que le diferencia de otros vinos, complejo ya que encontramos también aromas típicos de la variedad, como manzana verde y lichi.

En boca es intenso y voluminoso. Estructurado. Vivo, con recorrido.

100% Verdejo. Cepas centenarias.

Mariscos, arroces, ahumados, quesos curados y carnes.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio. 10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

HARENNA FERMENTADO EN FERMENTADO EN ÁNFORA

BLANCO AUTOR

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Garciarévalo**

D.O. Rueda

Fermentado en tinaja de barro, crianza en botella en bodega subterránea.

Vino blanco, limpio y brillante. Visualmente de color amarillo-pajizo con reflejos verdosos.

De intensidad media. En nariz posee una gama de aromas bastante complejos y estructurados. Encontramos aromas especiados y leñosos. Destaca el fondo mineral que aporta un matiz muy elegante. Vino balsámico, con recuerdos de resina y cítricos como la cáscara de naranja.

En boca tiene una entrada redonda. Con una acidez y amargor equilibrados que alarga la persistencia en boca. Glicérico y untuoso. En la retronasal los típicos anisados.

100% Verdejo.

Quesos curados, verduras, ahumados, arroces y carne Blanca.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio. 10-12ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TRITIUM BLANCO

BLANCO JOVEN

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Blanco joven

Limón verde pálido.

Manzana verde y piña, con toques de pera en almíbar.

Con cuerpo, cremoso y cítrico al mismo tiempo, de trago largo.

50% Garnacha Blanca 50% Viura.

Es un acompañamiento ideal para mariscos y pescados crudos, cocidos, al vapor y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados y cremas.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 6-8ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TRITIUM ROSADO

Rosado Joven

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Sangrado a las 12 horas y fermentado en inox. con control de temperatura.

Color frambuesa claro.

Muy floral violetas y mandarinas.

Fresco, amable, ligero. De trago largo.

Garnacha

Aperitivos, mariscos, ensaladas, quesos de pasta blanda, pescado a la plancha.

14,5% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 6-8ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TRITIUM ROBLE

TINTO ROBLE

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Picota capa media alta.

Cereza, mora, regaliz, palote, algodón de azúcar, yogurt de fresa, balsámico y láctico.

Cuerpo, densidad, equilibro, volumen, buena acidez. Vino de trago largo, fácil de beber.

100 % Tempranillo

Es un perfecto acompañante para estofados, carnes rojas y legumbres, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.

14,5% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 16-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TRITIUM CRIANZA

TINTO CRIANZA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y un año botella.

Nos muestra un color rojo cereza de capa media-alta, limpio y brillante.

Sobresalen complejos aromas a frutos del bosque entremezclados con notas especiadas propias de la madera, a vainilla y coco.

Bien armonizado. Buena estructura en boca, con taninos amables y elegantes y con un amplio retrogusto muy persistente.

90% Tempranillo, 10% Graciano.
Viñedos propios de Rioja Alavesa y Rioja Alta.

Es un perfecto acompañante para estofados, carnes rojas y legumbres, sin olvidarnos de los quesos curados y embutidos.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 16-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TRITIUM RESERVA

TINTO RESERVA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y un dos botella.

Capa media alta, ribete canela, limpio y brillante.

Vainilla, cúrcuma, planta de tabaco, cuero suave, licoroso, confitura de fresa.

Moka, grano de café amargo, tiramisú, chocolate, canela y notas de grosella.

100 % Tempranillo

Ibéricos, quesos curados, carne a la brasa, asados, guisos de carne roja.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 16-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

GARNAZUELO

TINTO CRIANZA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Crianza de 4 meses en barrica de roble francés de tercer año.

Limpio brillante, ribete cárdeno y capa media.

Cereza blanquilla, violeta, grana y compota de frutos rojos.

Buena acidez, volumen, amargor agradable, grosellas, cobertura de tarta de queso y acidez de fruto rojo.

50% Garnacha y 50% Mazuelo

Carnes blancas, asado, txikiteo.

14% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 16-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

DUALIS EDICIÓN LIMITADA

BLANCO CON BARRICA

2500 BOT.

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Crianza de 11 meses en barrica de Acacia.

Color limpio y brillante limón suave.

Tabaco rubio, hueso de albaricoque y piel de mandarina.

Volumen envolvente y sedoso, con toques a manzana verde, lima verde, mandarina. Un vino con cuerpo, pero con un toque muy cítrico.

50% Garnacha blanca y 50% Tempranillo blanco.

Es un acompañamiento ideal para mariscos y pescados crudos, cocidos, al vapor y en salsa, mousse de pescado y marisco, ahumados y cremas.

13,5% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 6-8ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

MERCATOR

VINO DULCE

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Tritium**

D.O.Ca Rioja

Fermentación con sus propias levaduras sin añadir sulfuroso.

Marrón medio, capa media alta.

Salsa de tomate, membrillo, higo seco, miel.

Cremoso, higos secos, acidez de mandarina lo que hace que el vino, aunque untuoso, sea fresco.

100% Garnacha

Para postre con tejas o como aperitivo con queso azul o paté.

15% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CONSULAT PETIT BLANCO

BLANCO BARRICA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Consulat de vins**

D.O.Q Priorat

Crianza de 4 meses del Macabeu en barrica francesa.

Color limpio y brillante limón suave.

"En nariz muestra frescura, fruta amarilla madura, como melocotón y nectarina.

Paladar muestra el mismo estilo con una acidez extra combinada con notas más cítricas como la lima y la manzana verde; y con una ligera nota mineral al final.

60% Garnacha, 40% Macabeu

Aperitivo, Embutidos, Carnes rojas a la parrilla, Quesos semicurados, Carnes rojas asadas

13,5% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 6-8ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CONSULAT PETIT TINTO

TINTO CRIANZA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Consulat de vins**

D.O.Q Priorat

Crianza de 6 meses en barrica roble francés.

Color granate intenso, robusto y complejo

Nariz compleja, de intensidad media-alta, con mucha presencia de fruta, mucha fruta roja.

En boca es un vino con un ataque potente, de carácter, con un paso por el paladar robusto y complejo. Alto contenido alcohólico, con profundos aromas frutales y minerales.

Garnacha Negra, Samsó y Syrah

Aperitivo, Embutidos, Carnes rojas a la parrilla, Quesos semicurados, Carnes rojas asadas

15% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 16-18ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

ANNA GABARRÓ

BRUT NATURE

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Cava Gabarró

D.O. Cava

Crianza en rima 14 meses

Cava color amarillo ligeramente dorado, brillante.

Aromas frescos, muy afrutados, con ciertos toques de crianza perfectamente combinados con burbuja fina y activa.

En boca es vivo, activo, con matices herbáceos que se recombinan en un postgusto suave y cremoso.

60% Xarel·lo, 25% Macabeu, 15% Parellada

Ensaladas, entrantes, pastas, arroces, pescado azul, marisco, carne blanca, estofados, foie y postres.

12% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

GABARRÓ ISART

BRUT NATURE RESERVA

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Cava Gabarró

D.O. Cava

Crianza en rima 24 meses.

Cava color ligeramente ámbar.

Aromas frescos con toques de fruta madura, muy afrutados y con notas cremosas de crianza perfectamente combinadas con la espuma y burbuja fina.

En boca es fino cremoso, de entrada suave. Con postgusto muy persistente y untuoso caracterizado por un equilibrio óptimo entre fruta y crianza.

80% Xarel·lo, 10% Macabeu y 10% Parellada.

Ensaladas, entrantes, pastas, arroces, pescado azul, marisco, carne blanca, estofados, jamón de bellota ibérico, foie y postres.

12% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

PIERRE MIGNON GRANDE

RÉSERVE BRUT

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Pierre Mignon

D.O. Champagne
Vallée de la Marne

Crianza de 36 meses
sobre lías

Amarillo pálido con matices de paja, elegantes burbujas finas.

Expresa finura y delicadeza, finas notas de jazmín. El azahar da paso a la mezcla de notas frutales cítricos y frutos rojos.

La boca es redonda, de buen tamaño, un toque de la frescura resalta las notas de sotobosque, todas subrayadas por burbujas muy finas y elegantes. El final está marcado por un carácter afrutado y redondo.

80% Meunier, 10 % Pinot Noir y 10% Chardonnay

Ideal como aperitivo, con un filete de bacalao confitado y setas, membrillo o una tarta de albaricoque.

9,6% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

ANNÉE DE MADAME ROSÉ MILLÉSIMÉE

ROSÉ BRUT

Caja 6 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Pierre Mignon**

D.O. Champagne

Un vestido relativamente ligero con matices rosados, pimientos frescos. Naranja y reflejos muy finos.

La nariz compleja ofrece hermosos aromas de fruta madura, especias, pan de jengibre y fruta fresca.

En boca es redondo, aterciopelado y lleno, una hermosa frescura que resalta los toques finos de amargor que realzan la estructura. Extiende la persistencia, las burbujas están perfectamente integradas y ofrecen un aspecto perfectamente homogéneo, distinguido y noble.

55 % Chardonnay, 30 % Meunier y 15 % Pinot Noir

Servir como aperitivo, con un tártar de atún con aceite de sésamo pero también con una tarta de fresas.

10,50% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

ANNÉE DE MADAME SWAROVSKI MILLÉSIMÉE ROSE

Caja 1 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Pierre Mignon**

D.O. Champagne

Ligeros tonos rosa salmón, tonos naranja claro y burbujas muy finas.

La nariz compleja ofrece hermosos aromas de fruta madura, especias, pan de jengibre y fruta fresca.

En boca es redondo, aterciopelado y lleno, una hermosa frescura que resalta los toques finos de amargor que realzan la estructura. Extiende la persistencia, las burbujas están perfectamente integradas y ofrecen un aspecto perfectamente homogéneo, distinguido y noble.

55 % Chardonnay, 30 % Meunier y 15 % Pinot Noir.

Servir como aperitivo, con un tartar de atún con aceite de sésamo pero también con una tarta de fresas.

10,50% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON CUVÉE PRESTIGE GOLD SLEEVE

Caja 1 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Pierre Mignon**

D.O. Champagne

Color amarillo pajizo verdoso, burbuja fina y constate.

intensidad aromática con apuntes de fruta blanca (pera escarchada), pan grillé, florales (azahar) y anisados.

En boca sabroso, equilibrado, persistente... Interesante la aportación de la uva Pinot Meunie. Untuoso paso de boca con cuerpo, ahumado persistente, ligera sensación cítrica, final largo y agradable.

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Servir como aperitivo, con un tartar de atún con aceite de sésamo pero también con una tarta de fresas.

10,50% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 5-7 ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

MARGARITA'S WINE

BLANCO JOVEN

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Wine's Ocean**

D.O. Catalunya
Conca de Barberà

Blanco Joven

Bonito color amarillo, muy brillante-

Combinación aromática de flores blancas, sobre todo de naranjo, y frutas carnosas como el melocotón. Los aromas a uva completan la combinación.

Boca suave, estructurada y larga, con recuerdos a uva, fruta blanca y florales

100% Muscat de Alejandría

Mariscos, arroces, ahumados, quesos curados y carnes

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

LA PUNXETA

BLANCO JOVEN

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Wine's Ocean**

D.O. Terra Alta

Blanco joven

Terres de l'Ebre
RESERVA DE LA BIOSFERA

Color ambar-amarillo.

notas que recuerdan las frutas blancas, pera y manzana, con algunos toques de fruta de hueso

La entrada en boca es fresca y agradable, con una acidez muy integrada, que la alarga y lo hace más profundo. El toque amargo típico de la Garnacha blanca le aporta complejidad, de textura crujiente. Juvenil pero serio

100% Garnacha Blanca

Mariscos, arroces, ahumados, quesos curados y carnes

12% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET

TOMASITO'S WINE

TINTO CRIANZA

Caja 12 unid. | 75cl.

GLUTEN FREE

Bodegas **Wine's Ocean**

D.O. Catalunya
Conca de Barberà

Crianza de 12 meses en roble francés y 6 en botella

Color cereza picota con reflejos violáceas

En nariz se presentan aromas a frutas rojas del bosque, moras y arándanos, junto a especias como la pimienta y el clavo. Recuerdos tostados de la crianza

En boca es sabroso y amable.

100% Syrah

Ibéricos, quesos curados, carne a la brasa, asados, guisos de carne roja.

13% Vol.

Temperatura recomendada de servicio 8-10ºC.

TELSAN
CALIDAD GOURMET
"CUANDO EL VINO ENTRA, EL SECRETO SALE"
DE TALMUD