



**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**

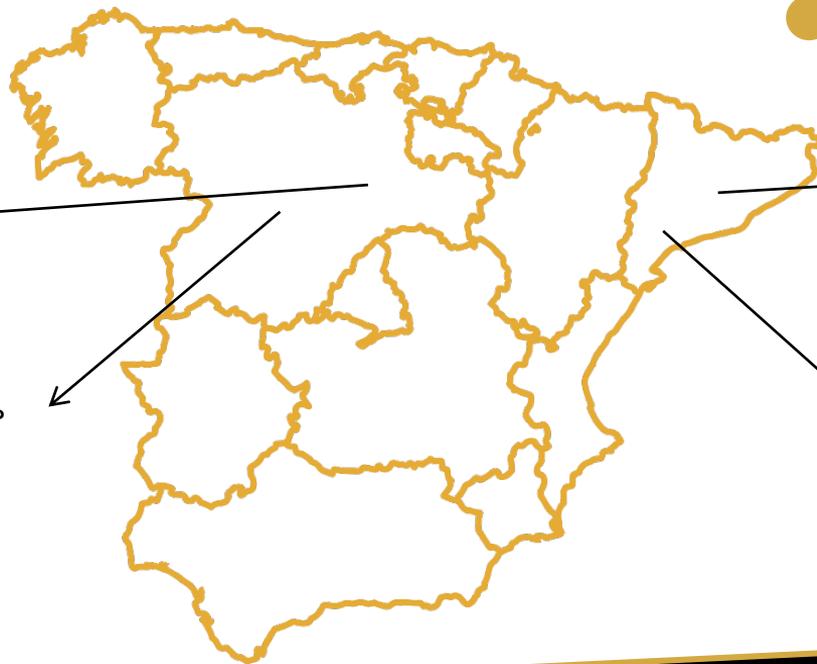


**TELSAN**  
CALIDAD GOURMET  
\*\*\*\*\*



**BODEGAS CERES**  
*D.O. RIBERA DEL DUERO*

**BODEGAS GARCÍARÉVALO**  
*D.O. RUEDA*



**PIERRE MIGNON**  
*D.O. CHAMPAGNE*

**CAVA GABARRÓ**  
*D.O. CAVA*

**CONSULAT DE VINS**  
*D.O.Q. PRIORAT*



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## AM3 ROBLE

TINTO JOVEN CON CRIANZA



Caja 12 unid. | 75cl.  
Caja 3 unid. | Magnum



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. 10-12°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## CERES

### TINTO CRIANZA



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



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. 10-12°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## SILVANUS

TINTO CRIANZA NUEVA



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 terroño, 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. 10-12°C.



**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. 10-12°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## A&M CENTENARIO

TINTO CRIANZA DE ALTURA



Caja madera 3 unid. | 75cl.



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.  
17-18°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## CASAMARO

BLANCO JOVEN



Caja 12 unid. | 75cl.



GLUTEN FREE



Bodegas **Garciarévalo**



D.O. Rueda



Blanco Joven Coupage



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.  
8-10°C.



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 Clásico



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



13% Vol.



Temperatura recomendada de servicio.  
8-10°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## HARENNA EDICIÓN LIMITADA

BLANCO DE AUTOR CON LÍAS



Caja 6 unid. | 75cl.



Bodegas **Garciarévalo**



D.O. Rueda



Crianza con levaduras madres autóctonas durante 6 meses.



Vino color amairllo pajizo. Especial, 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.  
10-12°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## HARENNA FERMENTADO EN FERMENTADO EN ÁNFORA

BLANCO DE 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.  
10-12°C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## CONSULAT PETIT BLANCO

BLANCO BARRICA



Caja 6 unid. | 75cl.



**HASTA FIN STOCK**

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 6-8°C.



**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 16-18°C.



**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 °C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## GABARRÓ ISART

BRUT NATURE RESERVA



Caja 6 unid. | 75cl.



**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 °C.



**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 °C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## ANNÉE DE MADAME ROSÉ MILLÉSIMÉE

ROSÉ BRUT



Caja 6 unid. | 75cl.



GLUTEN  
FREE



Bodegas **Pierre Mignon**



D.O. Champagne



Crianza de 36 meses  
sobre lías



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 °C.



TELSAN

CALIDAD GOURMET



## ANNÉE DE MADAME SWAROVSKI MILLÉSIMÉE ROSE



Caja Individual 1 unid. | 75cl.



GLUTEN  
FREE



Bodegas **Pierre Mignon**



D.O. Champagne



Crianza de 36 meses  
sobre lías



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 °C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



## CHAMPAGNE PIERRE MIGNON CUVÉE PRESTIGE GOLD SLEEVE



Caja 1 unid. | 75cl.

**SÓLO NAVIDAD**



GLUTEN FREE



Bodegas **Pierre Mignon**



D.O. Champagne



Crianza de 36 meses  
sobre lías



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 °C.



**TELSAN**

CALIDAD GOURMET



**“CUANDO EL VINO ENTRA, EL SECRETO SALE”**

DE TALMUD