



VINOS DEL LÍBANO

Descubre nuestra exclusiva
selección de vinos libaneses.



Vinos, licores y cervezas de Líbano

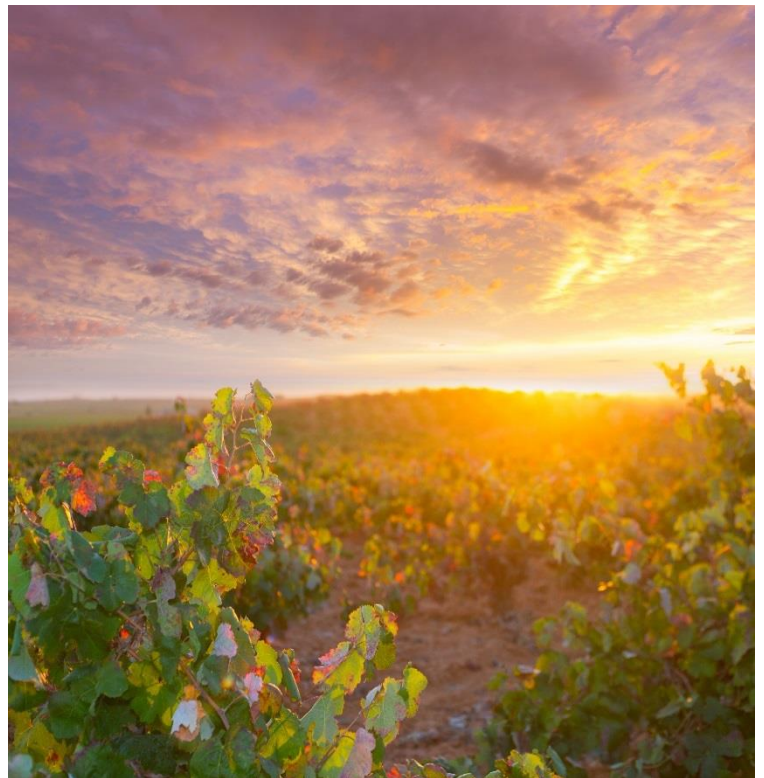


Cuando hablamos de las grandes regiones del mundo solemos citar a Francia, Italia o España, pero no pensaríamos nunca en el Líbano, y sin embargo es la zona más antigua en donde se produce el vino.

El país de los cedros majestuosos y las montañas nevadas, el Líbano, ha sido el centro de la industria vitivinícola, desde los comienzos de la civilización. Desde allí el secreto para la elaboración del néctar de la viña se extendió a Babilonia y Egipto. Más tarde los fenicios lo harían llegar a los confines del Mediterráneo. El vino de Canaán, transportado en ánforas, fue muy apreciado por los más pudientes de Atenas, Cartago y Roma.

Hoy el vino se sigue elaborando en numerosos viñedos de todo el país, pero principalmente en el **Bekaa Valley** y en la región de **Monte Líbano**.

En el valle de la Bekaa los viñedos están ubicados a una altura de más de 1.000 metros, resguardados de las inclemencias meteorológicas por las montañas que corren paralelas a la costa mediterránea. El valle de la Bekaa está libre de plagas y de escarcha, con largos veranos templados, inviernos lluviosos, y una temperatura promedio de 25 grados. Un oasis ideal para los viñedos más antiguos del mundo.





Réserve du Couvent – Château Ksara

750 ml

REF: 6201

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

Sabor: De color rojo rubí oscuro, combina finura y elegancia con el aroma de madera y vainilla, y los taninos suaves, puros y redondos le dan longitud y persistencia en el paladar.

Servir: Carne roja y caza menor.

Unidades x caja: 12



Réserve du Couvent – Château Ksara

375 ml

REF: 6227

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon, y Cabernet Franc.

Sabor: De color rojo rubí oscuro, combina finura y elegancia con el aroma de madera y vainilla, y los taninos suaves, puros y redondos le dan longitud y persistencia en el paladar.

Servir: Carne roja y caza menor.

Unidades x caja: 24



Le Prieuré – Château Ksara

750 ml

REF: 6211

Uvas: Cinsault, Syrah, Mourvèdre, y Cabernet Sauvignon.

Sabor: Brillante, intenso color rojo rubí, aroma afrutado exótico junto con notas de picante y regaliz. Taninos suaves y suaves en el paladar.

Servir: Su sabor fluido fácil se adapta al consumo diario y va muy bien con pierna de cordero y carne blanca.

Unidades x caja: 12



Château Rouge – Château Ksara

750 ml

REF: 6232

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

Sabor: Rojo rubí, un aroma afrutada de frambuesas, grosella negra y un poco de vainilla. En la boca, tiene poder y longitud con taninos equilibrados y suaves que se vuelven más redondos con el tiempo, adquiriendo un carácter coriáceo y picante.

Servir: Combina con el guisado, la carne roja, y los platos en salsa.

Unidades x caja: 12



Rouge – Château Kefraya 750 ml - Cosecha 2013

REF: 6231

Uvas: Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre.

Sabor: Combina el poder y la elegancia con taninos sedosos, el Château Kefraya se caracteriza por sutiles notas de cereza, especias, cuero y vainilla.

Servir: Va perfectamente con cordero.

Unidades x caja: 6



Rouge – Château Kefraya 750 ml - Cosecha 2010

REF: 6004

Uvas: Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre.

Sabor: Combina el poder y la elegancia con taninos sedosos, el Château Kefraya se caracteriza por sutiles notas de cereza, especias, cuero y vainilla.

Servir: Va perfectamente con cordero.

Unidades x caja: 6



**Rouge –
Château Kefraya**
750 ml - Cosecha 2006
REF: 6003

Uvas: Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Mourvèdre.
Sabor: Combina el poder y la elegancia con taninos sedosos, el Château Kefraya se caracteriza por sutiles notas de cereza, especias, cuero y vainilla.
Servir: Va perfectamente con cordero.
Unidades x caja: 12



**Comte de M,
Château Kefraya**
750 ml - Cosecha 2013
REF: 6002

Uvas: Cabernet Sauvignon y Syrah.
Sabor: Es un vino tinto exquisito y delicado. Este vino de color púrpura oscuro es un complejo bouquet de frutas negras y madera de cedro.
Servir: Combina perfectamente con carne de Ciervo y Ternera.
Unidades x caja: 6



**Comte de M,
Château Kefraya**
750 ml - Cosecha 2010
REF: 6001

Uvas: Cabernet Sauvignon y Syrah.
Sabor: Es un vino tinto exquisito y delicado. Este vino de color púrpura oscuro es un complejo bouquet de frutas negras y madera de cedro.
Servir: Combina perfectamente con carne de Ciervo y Ternera.
Unidades x caja: 6



**Comte de M,
Château Kefraya**
750 ml - Cosecha 2005
REF: 6000

Uvas: Cabernet Sauvignon y Syrah.
Sabor: Es un vino tinto exquisito y delicado. Este vino de color púrpura oscuro es un complejo bouquet de frutas negras y madera de cedro.
Servir: Combina perfectamente con carne de Ciervo y Ternera.
Unidades x caja: 6



**Les Coteaux -
Château Kefraya**
750 ml
REF: 6322

Uvas: Syrah, Marselan y Cabernet Franc.
Sabor: Aroma intenso de café tostado y vainilla. El vino es rico y suave en el paladar, con armoniosas notas especiadas de cereza negra.
Servir: Excelente con carne a la parrilla, queso y platos condimentados.
Unidades x caja: 6



**Marquis des Beys –
Domaine des Tourelles**
750 ml
REF: 6226

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon.
Sabor: Con su color púrpura oscuro y sus aromas de cedro, este potente vino recompensará la paciencia de los que lo cultivan durante 5 a 8 años.
Servir: Decantarlo y disfrutarlo con cordero asado, o con el plato Merguez tajines.
Unidades x caja: 6



**Altitudes -
Ixsir**
750 ml
REF: 6218

Uvas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc, Tempranillo.
Sabor: Mezclado con los frutos maduros, su ramo delicado y complejo varía entre un aroma de bosque y frutas rojas y negras. Notas de mora y grosella negra dan al vino un carácter suave y complejo.
Servir: Se combinará perfectamente con carnes rojas asadas - cordero, pato, ternera.
Unidades x caja: 12



**Marquis des Beys –
Domaine des Tourelles**
750 ml
REF: 6226

Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon.
Sabor: Con su color púrpura oscuro y sus aromas de cedro, este potente vino recompensará la paciencia de los que lo cultivan durante 5 a 8 años.
Servir: Decantarlo y disfrutarlo con cordero asado, Merguez tagines o incluso una lenteja vegetariana y estofado ahumado de berenjena.
Unidades x caja: 6



Domaine des Tourelles
750 ml
REF: 6327

Uvas: Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Carignan.
Sabor: Rojo rubí profundo con aromas fantásticamente expresivos de cerezas, madera de cedro, pimienta negra agrietada, romero y clavo de olor. Un sabroso paladar con sabores a cereza y taninos finos.
Servir: Va bien con carne roja asada y queso suave.
Unidades x caja: 12



Domaine des Tourelles
375 ml
REF: 6335

Uvas: Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cinsault, Carignan.
Sabor: Rojo rubí profundo con aromas fantásticamente expresivos de cerezas, madera de cedro, pimienta negra agrietada, romero y clavo de olor. Un sabroso paladar con sabores a cereza y taninos finos.
Servir: Va bien con carne roja asada y queso suave.
Unidades x caja: 24



**Les Bretèches -
Château Kefraya**
750 ml
REF: 6210

Uvas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tempranillo, Carignan y Garnacha.
Sabor: Con un aroma finamente de grosella negra y cereza, revela taninos sedosos y sabores generosos de frutas rojas.
Servir: perfecto para cualquier tipo de carne, roja o blanca e incluso con pescado.
Unidades x caja: 6



**Cuvée L'Alouette –
Château Nakad**
750 ml
REF: 6330

Uvas: Carignan, Cabernet Sauvignon, Cinsault.
Sabor: Vino con mucha fruta roja. Color rojo rubí. Vino muy fácil de beber, con aroma de bayas rojas pequeñas y maduras y algunos toques de pimienta negra. Agradable con una textura suave, flexible y taninos suaves.
Servir: Delicioso y perfecto con embutidos, pescado mediterráneo a la parrilla.
Unidades x caja: 6



**Les Terroirs –
Domaine Wardy**
750 ml

REF: 6326

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault y Shiraz.

Sabor: Buena estructura que combina taninos suaves y notas de cerezas negras frescas. **Servir:** Les Terroirs es excelente con platos libaneses e italianos. Se sirve mejor a temperatura ambiente.

Unidades x caja: 6



**Les Terroirs –
Domaine Wardy**
375 ml

REF: 6334

Uvas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cinsault y Shiraz.

Sabor: Buena estructura que combina taninos suaves y notas de cerezas negras frescas.

Servir: Les Terroirs es excelente con platos libaneses e italianos. Se sirve mejor a temperatura ambiente.

Unidades x caja: 24



**Blanc de Blancs –
Château Ksara**
750 ml

REF: 6205

Uvas: Chardonnay, Sauvignon, Semillon.
Sabor: Este vino seduce con su finura, elegancia y aroma floral. En boca es suave, fresco y de larga duración.
Servir: Este vino se puede servir con aperitivo o con pescado fresco y marisco. Servir frío a 8 ° C.
Unidades x caja: 12



**Blanc de L'Observatoire –
Château Ksara**
750 ml

REF: 6207

Uvas: Obeidi, Sauvignon, Muscat y Clairette.
Sabor: Un vino ligero y afrutado, donde la plenitud es dada por el Obeidi y Clairette, el aroma por el Muscat, y el sabor vigoroso y fresco por el Sauvignon.
Servir: Con verduras crudas, Mezze libanesa y pescado. Servir frío a 8-10 ° C.
Unidades x caja: 12



**Chardonnay –
Château Ksara**
750 ml

REF: 6206

Uvas: 100% Chardonnay.
Sabor: El roble proporciona una sutil, casi cremosa cobertura de vainilla del aroma de la uva y una dimensión extra de picante delicada. Degustación de fruta melosa.
Servir: Ideal con la mayoría de los crustáceos, langostas, pescado gris, vieiras. El caviar llama especialmente a este distinguido vino. Se sirve frío a 10 ° C.
Unidades x caja: 12



**Moscatel –
Château Ksara**
750 ml

REF: 6213

Uvas: Muscat à Petit Grain & Gewürztraminer.
Sabor: Niza moscada con aromas florales y cítricos, acompañada de melón y olor a frutos secos. En el paladar, es joven y suavemente rico; Al mismo tiempo, las pasas de uva azucarada son perceptibles dentro del alcohol.
Servir: Acompañar con un aperitivo o un postre. También con el foie gras o el



**Altitudes –
Ixsir**
750 ml

REF: 6332

Uvas: Muscat, Viognier, Sauvignon, Sémillon.
Sabor: Los aromas lima-limón con toques de acidez preparan el escenario para sabores de sorbete lima-limón, pétalo de rosa y jazmín. Es muy suave en el paladar, con cítricos y sabores florales.
Servir: Se puede servir con carnes blancas y pescados. Se sirve frío a 10 ° C.
Unidades x caja: 12



**Comtesse de M,
Chateau Kefraya- Cosecha 2011**
750 ml

REF: 6005

Uvas: Chardonnay y Viognier
Sabor: Este es un vino a temporal, rico y delicado, ofrece aromas de vainilla, seguidos de toques de melocotón y lima. En el paladar, revela los finos sabores amaderados y una complejidad que distingue los vinos finos blancos.
Servir: Se puede acompañar con pescados y carnes blancas. Se sirve frío a 8 ° C.
Unidades x caja: 6



**Les Bretèches –
Château Kefraya**
750 ml

REF: 6320

Uvas: Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat Blanc en pequeños granos, Bourboulenc, Verdejo.

Sabor: Un vino fresco, con un aroma de flores blancas, Les Bretèches combina intensas notas refrescantes de frutas exóticas y cítricos en el paladar.

Servir: Mejor con ensaladas, mezze libaneses, así como mariscos y pescados a la parrilla. Se sirve frío a 8 ° C.

Unidades x caja: 6



**Clos Blanc –
Domaine Wardy**
750 ml

REF: 6323

Uvas: Obeidi, Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat.

Sabor: Aroma floral levantada con notas de cítricos de pomelo. Su delicadeza sigue a través en el paladar con frutas blancas, ciruelas y green gage.

Servir: Excelente con mariscos y entrantes. Se sirve frío a 8 ° C.

Unidades x caja: 6



**Le rouge -
Muse**
750 ml

REF: 6233

Uvas: Sauvignon blanc, Chardonnay.

Sabor: Posee una exquisita frescura, matices florales y esencia afrutada, esta variedad equilibrada brilla con refinamiento. Este vino blanco encanta por su frescura y talento.

Servir: acompañar con pescados y carnes blancas. Se sirve frío a 10 ° C.

Unidades x caja: 6



**Sunset –
Château Ksara**
750 ml
REF: 6203

Uvas: Cabernet Franc, Syrah.
Sabor: Color rosa intenso con un aroma de bayas rojas y una pizca de picante, con una redondez inicial en la boca, y acabado con un sabor fresco y vivo.
Servir: Acompañamiento ideal a la cocina mediterránea y oriental. Se debe servir a 8-10 ° C para revelar su sabor picante, fresca y equilibrio.
Unidades x caja: 6



**Le Rosé –
Muse**
750 ml
REF: 6328

Uvas: Syrah.
Sabor: posee una extraordinaria unión de un cuerpo crujiente, elegantemente aromático y un sabor equilibrado, pero extravagante, hacen un vino que nunca deja de impresionar.
Servir: Acompañar con mariscos, sushi, aperitivos, mezze y quesos. Se debe servir a 8-10 ° C.
Unidades x caja: 12



**Altitudes –
Ixsir**
750 ml
REF: 6333

Uvas: Syrah, Caladoc.
Sabor: Este rosado de color rubor claro tiene un aroma de melocotón, pomelo y mora que conducen a sabores de fresa, cereza agria, flor de almendro y nuez moscada. Hay un equilibrio agradable de cremosidad y acidez.
Servir: Se debe servir a 8-10 ° C.
Unidades x caja: 12



**Les Bretèches –
Château Kefraya**
750 ml
REF: 6321

Uvas: Cinsaut y Tempranillo libaneses.
Sabor: Revela una túnica rosa pastel y brillante, con reflejos de plata. Suaves y delicados, el Château Kefraya Rosé combina aromas y sabores de frutas cítricas y rojas, con un paladar ligeramente maduro y aterciopelado.
Servir: Servir bien frío entre 5-7º C. Excelente con mezze libanesa o carnes a la parrilla.
Unidades x caja: 6



**Grande Réserve Rosé
Ixsir**
750 ml
REF: 6006

Uvas: 100% de uva Cinsault del Ródano.
Sabor: Es un vino fino y vivo, su color rosa pálido anuncia un aroma fragante y floral es un anticipo a una audaz pero sutil sensación en la boca.
Servir: Combina perfectamente con pollo o pavo asado, así como con curry y platos picantes con salsas de sabor fuerte. Servir bien frío entre 5-7º C.
Unidades x caja: 6



**Myst
Domaine Wardy**
750 ml
REF: 6007

Uvas: Cinsault y Syrah.
Sabor: Este vino es glamuroso, se distingue por su color rosa brillante, con destellos plateados, su sabor es floral y grosella, fresa y un toque final de grosella negra.
Servir: Acompañar con pollo, pavo, comida picante y queso curado. Mejor servir frío 8-10 C.
Unidades x caja: 6

Licores y Cervezas

Cerveza Almaza

330 ml

REF: 6230



La cerveza Libanes Almaza es perfecta desde el primer día de su elaboración, el secreto de la receta reside en el equilibrio ideal entre el lúpulo, la malta cebada y el maíz. Masterizado en el tiempo para entregar el mismo.

Sabor: gran sabor en cada botella, muy refrescante y suave

Unidades x caja: 24

Arak Touma

500 ml

REF: 6228



La cerveza Libanes Almaza es perfecta desde el primer día de su elaboración, el secreto de la receta reside en el equilibrio ideal entre el lúpulo, la malta cebada y el maíz. Masterizado en el tiempo para entregar el mismo.

Sabor: gran sabor en cada botella, muy refrescante y suave

Unidades x caja: 12

Arak Ksara

750 ml

REF: 6221



Uvas: Ugni Blanc y Obeidi.

Sabor: Arak Ksara es una bebida alcohólica anisada, producida en el Líbano, según se dice está hecho con el mejor anís. Se puede beber puro o con agua y hielo

Servir: Mejor con ensaladas, mezze libaneses, así como mariscos y pescados a la parrilla. Se sirve frío a 8 ° C.

Unidades x caja: 12

Arak Ksara

500 ml

REF: 7222



Uvas: Ugni Blanc y Obeidi.

Sabor: Arak Ksara es una bebida alcohólica anisada, producida en el Líbano, según se dice está hecho con el mejor anís. Se puede beber puro o con agua y hielo

Servir: Mejor con ensaladas, mezze libaneses, así como mariscos y pescados a la parrilla. Se sirve frío a 8 ° C.

Unidades x caja: 12

Arak Ksara

350 ml

REF: 6225



Uvas: Ugni Blanc y Obeidi.

Sabor: Arak Ksara es una bebida alcohólica anisada, producida en el Líbano, según se dice está hecho con el mejor anís. Se puede beber puro o con agua y hielo

Servir: Mejor con ensaladas, mezze libaneses, así como mariscos y pescados a la parrilla. Se sirve frío a 8 ° C.

Unidades x caja: 24

ARAK, Brun Réserve Special 5 años

750 ml

REF: 6008



Uvas: Ugni Blanc y Obeidi.

Sabor: es una bebida alcohólica anisada, producida en el Líbano. Se obtiene a partir de una destilación en 3 etapas, antes de envejecer en jarras de barra durante 5 años. Es una bebida excepcional que combinara perfectamente con sus platos mediterráneos.

Unidades x caja: 6



Arak Chateau Kefraya 700 ml

REF: 6010

*Es una bebida de anís con alcohol. Su proceso pasa por 4 destilaciones y está elaborado por la bodega **Chatau Kefraya**. Y es el mejor anís fresco tradicional del Líbano, se puede disfrutar como un aperitivo con agua y cubitos de hielo.*

***Sabor:** gran sabor en cada botella, muy refrescante y suave*

Unidades x caja: 12



Arak Chateau Kefraya 350 ml

REF: 6011

*Es una bebida de anís con alcohol. Su proceso pasa por 4 destilaciones y está elaborado por la bodega **Chatau Kefraya**. Y es el mejor anís fresco tradicional del Líbano, se puede disfrutar como un aperitivo con agua y cubitos de hielo.*

***Sabor:** gran sabor en cada botella, muy refrescante y suave*

Unidades x caja: 24



Arak Chateau Kefraya 200 ml

REF: 6009

***Uvas:** Ugni Blanc y Obeidi.*

***Sabor:** Arak Ksara es una bebida alcohólica anisada, producida en el Líbano, según se dice está hecho con el mejor anís. Se puede beber puro o con agua y hielo*

***Servir:** Mejor con ensaladas, mezze libaneses, así como mariscos y pescados a la parrilla. Se sirve frío a 8 ° C.*

Unidades x caja: 48