



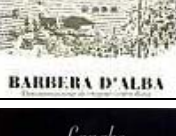





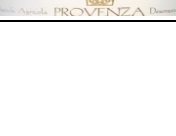



	BOSCARELLI NOBILE RESERVA DI MONTEPULCIANO 2005 Denominación: nobile di Montepulciano Cepas: 90% san giovese, 10% merlot Vinificación: 6000Kg grapes/ha;Maceración 5/8 dias, 24meses de barrica francese Degustación: boca fresca limpia,muy afrutado.
	BOSCARELLI NOBILE RESERVA Rojo 2005 Apelación: Sur de Francia / Valle del Gard, cal , arcilla+cal Cepa: 90% San giovese. 10 merlot Vinificación: 55hl/ha; Crianza en barricas de roble frances. Degustación: Afrutado, densidad de frutos rojos frescos, muy agradable.
	BOSCARELLI NOCIO DCG 2005 Denominación: NOBILE DI MONTEPULCIANO DCG. 2005 1,5L Cepas: 100% SAN GIOVESE Vinificación: 6000Kg/ha; barricas francés 18/24meses Degustación: Limpio, fresco, afrutado.
	BOSCARELLI IGT /ROSSO 2005 Denominación: da Tavola di Toscana Rosso/ CERVOGNANO Cepas: 50% Sangiovese,40%Merlot 10%Camenere 24 meses barrica 6000BOT /ANO Degustación: Típico, muy afrutado, como esta descrito en los libros.
	BOSCARELLI PRUGNOLO 2008 Denominación: Rosso di Montepulciano Cepas: 90% PRUGNOLO, 10%MAMMOLO 40 hl/ha 24 meses barrica 50%(viña 20 años Vinificacion: Degustación: Típico, muy afrutado, como esta descrito en los libros.
	BOSCARELLI GRAPPA DI VINACCE Denominación: Vino nobile di Montepulciano Cepas: 90% SAN GIOVESE, 10%MERLOT Degustación: Típico, muy afrutado, como esta descrito en los libros.
	TALOSA/NOBILE DI MONTEPULCIANO tinto 2006 Denominacion : MONTEPULCIANO DCG Cepas :90% San Giovese 10% merlot, arcilla / 10 -30 anos/40 Q/ha Degustacion:
	TALOSA /CHIANTI 2006 Denominación: DCG /PIETROSE MONTEPULCIANO Cepas: 85% SAN GIOVESE, 15%MERLOT , CANAILOLO, MAMMOLO viña 20 años) Degustación: rubi, aroma de fruto rojo fresco, violets y café toaste.
	TALOSA / NOBILE DI MONTEPULCIANO RESERVA 2004 Denominacion/ DCG /100% SAN GIOVESE + de 30 anos Vinificación: Tradicional y crianza en barricas de roble Francés 12 meses Degustación: Color púrpura, con reflejos violáceos, nariz fresca agradable, boca anuncia su carácter y su potencial.floral , red berries, cuero,cuerpo muy estilizado.
	TALOSA / IGT 2005 Denominacion: Indicazione Geografica Tipica TOSCANE/Sur-oeste de Pietrose Montepulciano Cepas: MERLOT , SANGIOVESE 50/50% Vinificacion/ 40H/HA Potential 10/15 anos Degustacion :dense,profundo maduras y rojos berries especies, vanilla ,chocolate,dulce y cuerpo taninos finos
	TALOSA / ROSATO IGT 2008 Denominacion: Indicazione Geografica Tipica/ Pietrose Montepulciano Cepas:San giovese 100% Vinificacion: Degustacion:fresco

	BARBARESCO BRICH RONCHI 2001 Denominación: Barbaresco / NORTE ITALIA , arcilla+cal Cepas: 100% NEBBIOLO, Vinificación: 55hl/ha; Maceración pelicular, 4H, baja temperatura Degustación: boca fresca limpia,muy afrutado.
	BARBARESCO BRICH RONCHI DOCG 5ha 2006 Denominación: Barbaresco / , 5cal , arcilla+cal Produccion 24.000BOT Cepa: 100% Nebbiolo/ vinas de (50,70 anos ¡!) MAG 2006 Vinificación: 35hl/ha; 50% Crianza en barricas francesas. Degustación: Afrutado, densidad de frutos rojos frescos, muy agradable.
	BARBARESCO VIGNETO LORETO 2006 Denominación: Barbaresco, Italia del norte. esposicion Sur-oueste Calcareo argiloso Cepas: 100% Nebbiolo age 35 ANOS Vinificación: 25hl/ha; 24 barricas meses Produccion 3.000BOT Degustación: Limpio, fresco, afrutado.
	BARBARESO DOCG 2 ha 2006 Denominación: Barbaresco /calcáreo-argiloso Produccion 10.000BOT Cepas: 100% Nebbiolo, Produccion 37 hl/ha 10 meses barrica 50%nuevas (vinas 10 ANOS Degustación: Típico, muy afrutado, como esta descrito en los libros.
	BARBERA D ALBA GEPIN DOC 2.5ha 2007 Denominación: BARBERA /sur oueste /calcáreo-argiloso Produccion 11.000BOT Cepas: 100% BARBERA, hl/ha 14 meses barrica 50%nuevasfrancesas (viña 50 años) Degustación: Típico, .
	LA BRUCIATA LANGHE NEBBIOLO 2007 Denominación: LANGHE NEBBIOLO / PIEMONTE /NORTE ITALIA Cepas: 100% Nebbiolo, 50 hl/ha Vinificacion: tanker inox 14% acidez 5.6 color rubi con relejo granate , elegante Degustación: Típico, fresco en boca,elegante,frutos maduros,spezie, cuio,buena persistancia
	LA BRUCIATA BARBERA D ALBA 2007 Denominación : Barbera / Sur oueste Cepas : 100% BARBERA, , Arcilla 7000kg /ha Vinificacion: tanker inox color rubi intensa Degustación: tipicofresco en boca rosas, frutos rojos, mirtilles, buena persistancia acidez 5.5
	LA BRUCIATA MOSCATO 2008 Denominación: MOSCATO/ PIEMONTE Cepas: 100% MOSCATO BLANCO, 50 hl/ha 10 meses barrica 50%nuevas (viña 20 años) Vinificacion: puro jugo : acidez 5.9 Degustación: Típico.muy fresco en boca,fruta exótica,poco miel,
	NEGRESCO /PROVENZA /LAGO DI GARDA 2007 Cepas: groppello , sangiovese, barbera, marzemino 13% Vinificación: Tradicional y crianza en barricas de roble Francés 12 meses Prod:100.000 Degustación: Color purpura,cuerpo frutas maduras, tabacco, specie
	GARDA CLASSICO GROPELLO /LAGO DI GARDA 2008 Cepas: GROPPELLO 100% 13% Degust: equilibrado fruta y acidez fresca, groseillas, elegante medio cuerpo
	GARDA CLASSICO DOC CHIARETTO /ROSADO 2008 Cepas: BARBERA 20%/ SAN GIOVESE, MARZEMINO, GROPPELLO 30% Vinificacion: 100.000BOT Degust: minera ELEGANTE FRESCO , mandarina , flores blancas, buena presencia
	BRESCIANO ROSSO I.G.T. GIOME/PROVENZA 2008 Cepas: cabernet 50%, merlot 50 % Vinificacion : 100.000bot , barrica francesa suelo calcaneo Degust : nariz exuberante ,fresco en boca, frutos del bosque , tabacco, especies
	WINE SOL DORE Cepas : trebbiano di lugano + chardonnay Vinificacion : produccion 4000L Degust : mineral sapide con frutas tropicales y miel



Rubén Darío 281 C.P. 11580, México D.F. Teléfonos (5255) 50 83 50 56
e-mail redo@bpw.com.mx www.bpw.com.mx