

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

VINS  PADFÓ
des de 1898



IPSIS BLANC FLOR

Variedad: Macabeu—Xarel·lo—Miscat

Cata: Gusto agradable y equilibrado.

Gastronomía: Perfecto con mariscos y pescados crudos, asados, en salsa y ahumados; sopas, cremas y quesos frescos.

Temperatura: 8º-10ºC.



IPSIS TEMPRANILLO MERLOT

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Cata: Nariz intensa y compleja que recuerda al eucalipto y la menta, con toques de especias como la pimienta.

Gastronomía: Perfecto con carnes blancas y rojas, asados de cordero y aves. Quesos curados y azules.

Temperatura: 14º-18ºC.



IPSIS ROSAT LLÀGRIMA

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Cata: Aroma intenso de frambuesa con notas de frutas del bosque.

Gastronomía: Perfecto con carnes blancas, verduras gratinadas, pasta, arroces y setas.

Temperatura: 10º-12ºC.



IPSIS CRIANZA

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Cata: Aromas de crianza como los tostados y especias, con fondo de fruta roja que contribuyen a su complejidad.

Gastronomía: Perfecto con carnes rojas, cualquier tipo de brasa, caza, aves y quesos curados.

Temperatura: 16º-18ºC.



IPSIS TEMPRANILLO SELECCIÓN

Variedad: Ull de Llebre

Cata: Intensidad aromática elevada con notas de frutas maduras, balsámicos, lácteos, tostados y especias.

Gastronomía: Perfecto con carnes rojas, asados de cordero, cerdo y buey. Carnes estofadas, caza, aves y quesos curados.

Temperatura: 16º-18ºC.



IPSIS CHARDONNAY

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Cata: Notas afrutadas que van desde los cítricos hasta las frutas con hueso y manzana verde.

Gastronomía: Maridaje con carnes blancas, aves, quesos cremosos y patés.

Temperatura: 8º-10ºC.



POESIA TINTO

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Graduación alc.: 13%.

Cata: Aromas a frutas maduras.

Gastronomía: Recomendado con carnes rojas y blancas, guisos, asados, queso curado, semicurado y azúles.

Temperatura: 12º-16ºC.

Formato: 6bot./c.



POESIA CRIANZA

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Graduación alc.: 13%.

Cata: Destaca el gusto de frutas silvestres con notas de cacao, café y la lactona del roble.

Gastronomía: Recomendado con carnes rojas, guisos, asados, casa y quesos curados.

Temperatura: 14º-16ºC.

Formato: 6bot./c.



POESIA BLANCO

Variedad: Macabeu—Xarel·lo—Muscat

Graduación alc.: 11%.

Cata: Sabor suave y equilibrado con agradable estructura ácida. Fondo frutal a manzana verde y piña.

Gastronomía: Ideal con pescados y mariscos, sopas, cremas y quesos frescos.

Temperatura: 6º-8ºC.

Formato: 6bot./c.



POESIA ROSADO

Variedad: Ull de Llebre—Merlot

Graduación alc.: 12%.

Cata: Intenso aroma de frutas rojas con fresas y cerezas.

Gastronomía: Como vino de aperitivo. Pescados azules, cremas suaves, pasta, verduras gratinadas y arroces.

Temperatura: 7º-12ºC.

Formato: 6bot./c.

VINS  PADRÓ
dos de 1898



XANTAL BLANCO-TINTO-ROSADO

75CL. (12bot./c.)

Cata: *Vino suave y afrutado.*

Graduación: **11,5%.**

XANTAL BLANCO-TINTO-ROSADO

37,5CL. (15bot./c.)

Cata: *Vino suave y afrutado.*

Graduación: **11,5%.**



CRINEL BLANCO-TINTO-ROSADO-CRIANZA

75CL. (12bot./c.)

Cata: *Vino suave y afrutado.*

Graduación: **11,5%.**

VINS  PADRÓ
des de 1898



VINO ARANELL PET. 5L.

BLANCO-NEGRO-ROSADO 11% VOL.

BLANCO-NEGRO 13% VOL.

VINO ARANELL NEGRO 14,50% VOL.



VINO PADRÓ BOX 5L.

BLANCO-NEGRO-ROSADO 11% VOL.

NEGRO-ROSADO 13% VOL.



VINO PADRÓ BOX 15L.

BLANCO-NEGRO-ROSADO 11% VOL.

BLANCO-NEGRO-ROSADO 13% VOL.



DONZELL DONZELL VERMUT 15% VOL.

PET 5L.

BOX 5L.



SANGRIA.CAT 11% VOL.

BOX 5L.

BOX 10L.

VINOS SIN DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BOTELLA 75CL.



XANTAL (1,00 €/Bot.)

ROSADO - TINTO - BLANCO 11.5% VOL.
12Uds/c.

CUMBRANY (1,12 €/Bot.)

ROSADO - TINTO - BLANCO 13% VOL.
12 Uds./c.

BOX



VINS PADRÓ 5L. (5,55 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 13% VOL.

VINS PADRÓ 5L. (5,00 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 11,5% VOL.



VINS PADRÓ 15L. (12,65 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 13% VOL.

VINS PADRÓ 5L. (11,58 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 11,5% VOL.

PET. 5L.



ARANELL 5L. (5,36 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 13% VOL.

ARANELL 5L. (4,85 €)
ROSADO-TINTO-BLANCO 11,5% VOL.

ARANELL 5L. (5,62 €)
TINTO 14,5% VOL. ESPECIAL

D.O. TARRAGONA



BLANC FLOR
3,05 €/bot. – 18,30 €/c.

CHARDONNAY
4,25 €/bot. – 25,50 €/c.

MAS D'INFANTS
3,55 €/bot. – 21,30 €/c.

R.LLÀGRIMA
3,05 €/bot. – 18,30 €/c.

TEMPRANILLO
3,05 €/bot. – 18,30 €/c.

CRianza
3,80 €/bot. – 22,80 €/c.

D.O. CATALUNYA



POESIA 75CL.

BLANCO-ROSAO 1,70 €/bot.. / 10,20 €/c.
TINTO JOVEN 1,65 €/bot.. / 9,90 €/c.
CRianza 1,90 €/bot. / 11,40 €/c.



Tel. 877.015.895—distribución.millan@gmail.com



RESERVA ESPECIAL 70CL.

Graduación alc.: 18%.

BLANCO RESERVA 70CL.

Graduación alc.: 18%.

ROJO CLASICO 70CL.

Graduación alc.: 18%.

DORADO AMARGO SUAVE 70CL.

Graduación alc.: 18%.



RESERVA 1L.

Graduación alc.: 15%.

VERMUT ROJO 1L.

Graduación alc.: 15%.

VERMUT BLANCO 1L.

Graduación alc.: 15%.



V. MYRRHA BOX 5L. Rojo-Blanco

Graduación alc.: 15%.



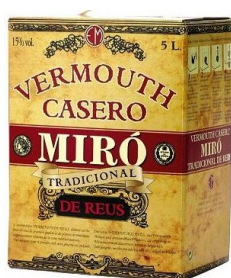
VERMUT MIRÓ BLANCO

Formato: 1L.-15º



VERMUT MIRÓ ROJO

Formato: 1L.-15º



VERMUT MIRÓ CASERO

Formato: BOX 5L.-15º



VERMUT MIRÓ ROJO—BLANCO

Formato: PET 5L.—15º



BARRIL VERMUT MIRÓ (8L.)



Hijos de Rivera



LICOR HIJOS DE RIBERA 0,70CL.— 6,79 €

- Licor de Hierbas.
- Licor de Orujo.
- Crema de Orujo.
- Licor de Café