



CATÁLOGO DE VINOS

Selección de bodegas y denominaciones de origen

VINOS CON NOMBRE Y ORIGEN

En Jagumasa seleccionamos y distribuimos vinos de bodegas que conocemos de cerca. Este catálogo reúne 69 referencias de 13 bodegas, desde las Rías Baixas hasta Sanlúcar de Barrameda y Lanzarote.

Están ordenados por tipo de vino, para que encuentre rápido lo que busca: espumosos, blancos, rosados, tintos y generosos. Dentro de cada tipo, los vinos de una misma bodega aparecen juntos.

ESPUMOSOS	5 vinos	04
BLANCOS	19 vinos	07
ROSADOS	4 vinos	15
TINTOS	29 vinos	18
GENEROSOS Y DULCES	12 vinos	29
CONTACTO		34

AÑADAS

Según disponibilidad. Consúltenos la añada en curso de cada referencia.

FORMATOS

Botella de 75 cl. Los vinos marcados con «Mágnun» también están en 1,5 l.

PEDIDOS

Contacte con nosotros y le preparamos tarifa y condiciones.



SECCIÓN

ESPUMOSOS

Burbuja de método tradicional, con largas crianzas en botella.

5 VINOS · 1 BODEGAS



AT ROCA

AT ROCA BRUT RESERVA

Corpinnat · Penedès

El espumoso de referencia de la casa. Variedades autóctonas del Penedès, burbuja fina y un perfil fresco de fruta blanca con las notas de pan tostado propias de la crianza en botella.

UVA Macabeu, xarel·lo y parellada
ELABORACIÓN Método tradicional, crianza en rima



AT ROCA

AT ROCA ROSAT RESERVA

Corpinnat · Penedès

Rosado espumoso de color pálido, con fruta roja delicada y una burbuja cremosa. Funciona igual de aperitivo que acompañando arroces y pescados.

UVA Variedades autóctonas del Penedès
ELABORACIÓN Método tradicional, crianza en rima



AT ROCA

AT ROCA VINYES VELLES

Corpinnat · Penedès

Macabeu de cepas viejas que gana volumen y complejidad con el tiempo en botella. Un espumoso serio, de mesa, con fondo y una acidez que lo mantiene vivo.

UVA Macabeu de viñas viejas
ELABORACIÓN Método tradicional, larga crianza en rima



AT ROCA

AT ROCA FINCA ELS GORGS 2014

Corpinnat · Penedès

Espumoso de una sola finca y una añada concreta. La larga crianza aporta notas de frutos secos y bollería, con una burbuja muy integrada.

UVA Macabeu y xarel·lo

ELABORACIÓN Método tradicional, larga crianza en rima



AT ROCA

AT ROCA PEDREGAR

Corpinnat · Penedès

Espumoso de parcela única elaborado en blanco a partir de uva tinta. Más cuerpo y textura que un brut clásico, pensado para la mesa.

UVA Garnatxa negra

ELABORACIÓN Parcela única, método tradicional



SECCIÓN

BLANCOS

Del Atlántico gallego a la meseta y los volcanes de Lanzarote.

19 VINOS · 8 BODEGAS



LAGAR DE COSTA

LAGAR DE COSTA ALBARIÑO

D.O. Rías Baixas

El albariño de la casa: uva seleccionada en viña y en bodega y elaborado en acero para conservar intacta la fruta y la frescura atlántica.

UVA 100% albariño

ELABORACIÓN Depósito de acero inoxidable



LAGAR DE COSTA

LAGAR DE COSTA TRADICIÓN

D.O. Rías Baixas

Albariño con paso por barrica y seis meses sobre sus lías. Más amplio y untuoso en boca, sin perder la tensión salina de la zona.

UVA 100% albariño

ELABORACIÓN Barrica · 6 meses sobre lías



LAGAR DE COSTA

CALABOBOS

D.O. Rías Baixas

Un año de crianza sobre lías en huevo de hormigón. Textura, volumen y una expresión muy pura del albariño.

UVA 100% albariño

ELABORACIÓN 12 meses sobre lías en huevo de hormigón



LAGAR DE COSTA

MAIO

D.O. Rías Baixas

Procede de las cepas más viejas de la bodega, con más de medio siglo, y de una selección de tres parcelas. Sale al mercado en su segunda primavera. Unas 2.200 botellas al año.

UVA 100% albariño de cepas viejas
ELABORACIÓN Larga crianza en acero inoxidable



O'VENTO SELA

GRAN LEIRIÑA

D.O. Ribeiro

Treixadura, la gran variedad del Ribeiro, en un blanco con fruta madura, notas florales y buena estructura.

UVA Treixadura



O'VENTO SELA

VIÑA LEIRIÑA

D.O. Ribeiro

Blanco joven, fresco y aromático. Un Ribeiro fácil de recomendar para copa y para la carta del día.

UVA Variedades autóctonas del Ribeiro



COCA I FITÓ

TOLEMIA

D.O. Ribeiro

Blanco gallego con crianza sobre lías que le da volumen y textura sin restar frescura.

UVA Variedades autóctonas del Ribeiro

ELABORACIÓN Crianza sobre lías



GUITIÁN

GUITIÁN GODELLO

D.O. Valdeorras

El godello de Valdeorras en su versión más directa: fruta blanca, fresca y un final ligeramente mineral.

UVA 100% godello

ELABORACIÓN Vendimia en cajas



GUITIÁN

GUITIÁN SOBRE LÍAS

D.O. Valdeorras

Pionero en España en la crianza sobre lías en depósito con removido semanal. Más cremoso y complejo que el godello joven.

UVA 100% godello

ELABORACIÓN 4 a 6 meses sobre lías en depósito, con removido semanal



GUITIÁN

GUITIÁN FERMENTADO EN BARRICA

D.O. Valdeorras

Godello fermentado en barrica. La madera aporta estructura y notas tostadas que se integran con la fruta. Pide platos con cierta grasa.

UVA 100% godello

ELABORACIÓN Fermentado en barrica de roble



GUITIÁN

GUITIÁN +50 MESES EN BOTELLA

D.O. Valdeorras

Más de cuatro años de evolución en botella, en oscuridad. Aparecen miel, piel de naranja amarga y frutos secos; en boca es potente, fresco y muy largo. Una rareza entre los blancos españoles.

UVA 100% godello

ELABORACIÓN 50 meses de crianza en botella



VERDEAL

VERDEAL MÁGNUM

D.O. Rueda

Verdejo de viñas viejas en vaso y espaldera, de secano. Manzana verde, melocotón y hierbas de monte, con boca amplia y el final anisado típico de la variedad.

UVA 100% verdejo de viñas de más de 30 años

ELABORACIÓN Crianza sobre lías finas



VERDEAL

AYRE MAGNUM*D.O. Rueda*

Verdejo joven y fresco, con notas cítricas, de manzana verde y flores blancas. Boca viva y un final balsámico de hinojo.

UVA 100% verdejo



VERDEAL

20 DE ABRIL*D.O. Rueda*

Verdejo de agricultura ecológica certificada. Fruta de hueso, toques tropicales y especiados, y una boca con volumen y buena acidez.

UVA 100% verdejo ecológico

ELABORACIÓN Crianza sobre lías finas



PARDEVALLES

PARDEVALLES ALBARÍN*D.O. León*

Albarín, la variedad blanca recuperada en León. Aromático, fresco y con una acidez muy marcada. Una curiosidad que convence.

UVA 100% albarín



PARDEVALLES

CARROLEÓN BLANCO

D.O. León

La versión más ambiciosa del albarín: fermentado en barrica, con más cuerpo y complejidad.

UVA Albarín

ELABORACIÓN Fermentado en barrica



OSTATU

OSTATU BLANCO

D.O. Ca. Rioja · Rioja Alavesa

Blanco joven de viñas viejas. Fresco, frutal y con más personalidad de la que se espera de un blanco del año.

UVA Viura y malvasía de viñedos de 30 a 80 años



OSTATU

LORE DE OSTATU

D.O. Ca. Rioja · Rioja Alavesa

De una viña orientada al norte, frente al pico Palomares, con mucho blanco plantado. Madurez, estructura y una frescura que viene del clima.

UVA Viura y malvasía

ELABORACIÓN Viñedo de Valcavada, en ecológico



EL GRIFO

EL GRIFO MALVASÍA SECO COLECCIÓN

D.O. Lanzarote

La referencia base de la bodega y la que mejor resume Lanzarote: malvasía volcánica, fresca y el carácter de un suelo de ceniza.

UVA

Malvasía volcánica



SECCIÓN

ROSADOS

Rosados con fruta, frescura y vocación gastronómica.

4 VINOS · 4 BODEGAS



MARTA MATÉ

MARTA MATÉ ROSADO

D.O. Ribera del Duero

Un rosado de Ribera con crianza sobre lías. Va bien con verduras a la parrilla, ensaladas, arroces de pescado y marisco, y también con cordero o cochinillo.

UVA 90% tinto fino, 10% albillo

ELABORACIÓN 6 meses sobre lías

SERVICIO 8-10 °C



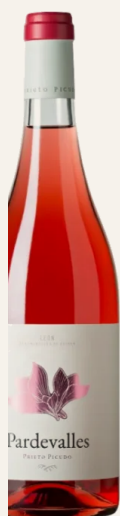
MARTÍN BERDUGO

MARTÍN BERDUGO ROSADO

D.O. Ribera del Duero

Tempranillo del viñedo que rodea la bodega. Suave y aterciopelado, con fruta roja fresca. Ideal con arroces, pescados, marisco y quesos jóvenes.

UVA 100% tempranillo de pago propio



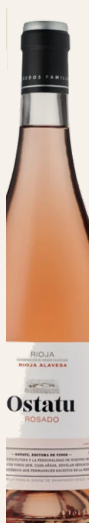
PARDEVALLES

PARDEVALLES ROSADO

D.O. León

Rosado de prieto picudo, la uva tinta de León. Fruta roja, fresca y un punto de carácter propio.

UVA Prieto picudo



OSTATU

OSTATU ROSADO

D.O.Ca. Rioja · Rioja Alavesa

Rosado joven de las zonas más altas de los viñedos de Samaniego. Fresco y diferente.

UVA

Tempranillo, garnacha y viura



SECCIÓN

TINTOS

De los jóvenes de cada año a los vinos de guarda.

29 VINOS · 7 BODEGAS

[nos](#) > [el holg](#)

MARTA MATÉ

EL HOLGAZÁN

D.O. Ribera del Duero

Un Ribera fácil de beber, para el día a día. Funciona con platos de cuchara y también con ceviches.

UVA	100% tempranillo (tinto fino)
ELABORACIÓN	7 meses en barrica de 300 l de roble francés
SERVICIO	15-17 °C



MARTA MATÉ

VIÑAS DEL LAGO

D.O. Ribera del Duero

Un tinto versátil para maridar a tu antojo: platos vegetarianos, pastas, arroces, pescados grasos como atún o salmón, carnes asadas y steak tartar.

UVA	88% tinto fino, 12% otras variedades
ELABORACIÓN	12 meses en barrica de roble francés y americano
SERVICIO	15-17 °C



MARTA MATÉ

MARTA MATÉ MAGNUM

D.O. Ribera del Duero

El vino que da nombre a la bodega: sofisticado y sugerente. Para pastas con salsas especiadas, platos de cuchara, carnes rojas, foie y quesos.

UVA	100% tinto fino
ELABORACIÓN	14 meses en roble francés
SERVICIO	15-17 °C



MARTA MATÉ

MARTA MATÉ RADICAL

D.O. Ribera del Duero

El lado más canalla de la bodega. Acierta con embutidos, tataki de atún, tartar de buey, guisos picantes y chocolate negro con sal.

UVA	100% tinto fino
ELABORACIÓN	15 meses en barrica de roble francés
SERVICIO	16-18 °C



MARTA MATÉ

PRIMORDIUM

D.O. Ribera del Duero

Vino de guarda para largas sobremesas. Pide guisos de caza, carnes rojas con setas o trufa, y chocolates con mucho cacao.

UVA	100% tinto fino
ELABORACIÓN	18 meses en barrica de roble francés
SERVICIO	17-19 °C



MARTA MATÉ

LOS PEREJILES

D.O. Ribera del Duero

La joya de la casa, elaborado con precisión artesanal. Para risotto con trufa negra, caza con boletus o una buena conversación.

UVA	95% tempranillo, 5% albillo mayor
ELABORACIÓN	18 meses en barrica nueva de 500 l de roble francés
SERVICIO	15-16 °C



MARTÍN BERDUGO

MARTÍN BERDUGO JOVEN

D.O. Ribera del Duero

Sale a la venta la primavera siguiente a la vendimia para mostrar la fruta del año. Color púrpura y una boca vibrante. Con arroces, pasta, pizza o hamburguesas.

UVA

100% tempranillo de pago propio



MARTÍN BERDUGO

MARTÍN BERDUGO BARRICA MÁGNUM

D.O. Ribera del Duero

Fresa y cereza madura envueltas en una vainilla suave de roble. Textura sedosa. Con arroces, pasta boloñesa, carnes a la plancha y quesos semicurados.

UVA

100% tempranillo de pago propio

ELABORACIÓN

Paso por barrica de roble



MARTÍN BERDUGO

MARTÍN BERDUGO CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

Fruta roja, taninos suaves y una acidez fresca, redondeados por la barrica y la botella. Con asados, pollo a la parrilla y quesos curados.

UVA

100% tempranillo de pago propio

ELABORACIÓN

12 a 14 meses en barrica



MARTÍN BERDUGO

MARTÍN BERDUGO RESERVA

D.O. Ribera del Duero

La cumbre de la bodega. Granate con ribete rubí, tostados, caramelo y fruta compotada. Carnoso, potente y largo. Con cordero, bistec y quesos curados.

UVA 100% tempranillo de las parcelas más viejas

ELABORACIÓN Vendimia a mano



OSTATU

OSTATU TINTO

D.O. Ca. Rioja · Rioja Alavesa

El origen de la casa: un tinto joven de maceración carbónica, la elaboración más sencilla y natural, a partir de los viñedos más jóvenes.

UVA Tempranillo, viura, graciano y mazuelo

ELABORACIÓN Maceración carbónica



OSTATU

VALDEPEDRO DE OSTATU

D.O. Ca. Rioja · Rioja Alavesa

Fruto de cuatro años de trabajo en un mismo viñedo. Un tinto frutal y directo, elaborado sin sulfuroso añadido, donde mandan los aromas primarios.

UVA Tempranillo

ELABORACIÓN Sin sulfuroso añadido



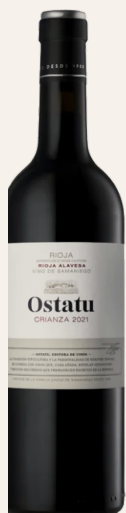
OSTATU

ESCOBAL DE OSTATU

D.O.Ca. Rioja · Rioja Alavesa

El vino de una nueva generación de la familia, de sus primeras plantaciones propias. Estilo frutal y moderno, pensado para quien empieza a descubrir el Rioja.

UVA Tempranillo
ELABORACIÓN Viñedo ecológico



OSTATU

OSTATU CRIANZA MÁGNUM*D.O.Ca. Rioja · Rioja Alavesa*

Un crianza con carácter y cuerpo. Fiel reflejo del tempranillo especiado de Samaniego.

UVA Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha de viñas de 35 años
ELABORACIÓN Crianza en barrica



OSTATU

MENDITTO DE OSTATU

D.O.Ca. Rioja · Rioja Alavesa

El primer vino que la bodega crió en barrica y el que marcó su estilo: uva madura con frescura, madera presente sin tapar la fruta. Pensado para compartir en la mesa.

UVA Tempranillo y graciano de viñedos viejos
ELABORACIÓN Crianza en barrica



OSTATU

GLORIA DE OSTATU

D.O.Ca. Rioja · Rioja Alavesa

Nacido en el año 2000 junto a enólogos de Pomerol y Saint-Émilion, a partir de la parcela más antigua de la familia. Máxima expresión del tempranillo: concentración y longevidad.

UVA 100% tempranillo · viñedo Revillas, plantado en 1923

ELABORACIÓN Solo en añadas excepcionales



ZINIO

ZINIO CRIANZA MÁGNUM*D.O.Ca. Rioja*

Un Rioja crianza moderno y amable, con fruta madura y la madera bien integrada.

UVA Tempranillo

ELABORACIÓN Crianza en barrica



ZINIO

SEÑORÍO DE UÑUELA

D.O.Ca. Rioja

Rioja clásico y fácil de recomendar, con buena relación entre fruta y frescura.

UVA Tempranillo



COCA I FITÓ

TOCAT DE L'ALA NEGRE

D.O. Empordà

Homenaje a la tradición del Alt Empordà. Viñas viejas, elaboración tradicional y una crianza corta en roble que integra las tres variedades.

UVA Cariñena, garnacha tinta y syrah de viñas viejas

ELABORACIÓN 5 meses en roble



COCA I FITÓ

JASPI NEGRE

D.O. Montsant

Media crianza con fruta roja madura, balsámicos y especias, y taninos suaves. Un excelente representante del Montsant que gusta a casi todos.

UVA Variedades del Montsant de distintas fincas

ELABORACIÓN 3 meses en roble



COCA I FITÓ

COCA I FITÓ MARAGDA

D.O. Montsant

Elegante, equilibrado y redondo. Fruta, fresca y potencia en un tinto de mucha personalidad.

UVA Viñas viejas en suelos arcillo-calcáreos

ELABORACIÓN 12 meses en roble



COCA I FITÓ

COCA I FITÓ NEGRE

D.O. Montsant

El vino que da nombre a la bodega, de una pequeña finca de suelos calcáreos. Elegante y potente a la vez, con una evolución en copa que cambia a cada minuto.

UVA Vino de finca · Vall de Falset

ELABORACIÓN Vino de guarda



COCA I FITÓ

SAMSARA 2013

D.O.Q. Priorat

Un Priorat con unos años de botella: concentración, mineralidad de llicorella y una complejidad que ya está en su punto.

UVA Variedades del Priorat



COCA I FITÓ

RUXE RUXE

D.O. Ribeira Sacra

Mencia joven de Ribeira Sacra: fruta roja, frescura atlántica y mucha facilidad de trago.

UVA Mencia

ELABORACIÓN Joven



COCA I FITÓ

TOLO DO XISTO

D.O. Ribeira Sacra

Mencía de suelos de pizarra con crianza. Más profundidad y estructura, sin perder la frescura del Sil.

UVA Mencía
ELABORACIÓN Con crianza



COCA I FITÓ

OS CONVENTOS 2015

D.O. Ribeira Sacra

El tinto de mayor rango de la bodega en Ribeira Sacra, con años de botella. Presentado en estuche.

UVA Mencía

Os Conventos



PARDEVALLES

GAMONAL

D.O. León

Carácter e identidad de la tierra leonesa en un tinto de prieto picudo con crianza.

UVA Prieto picudo



PARDEVALLES

CARROLEÓN

D.O. León

El gran tinto de Pardevalles: dos años en barrica nueva para un prieto picudo profundo y de larga vida.

UVA Prieto picudo

ELABORACIÓN 24 meses en barrica nueva de roble francés



EL GRIFO

EL GRIFO TINTO ARIANA

D.O. Lanzarote

El listán negro aporta el carácter atlántico y fresco del paisaje volcánico; la syrah, estructura y profundidad para la barrica.

UVA Listán negro (60–75%) y syrah (25–40%)

ELABORACIÓN Paso por barrica



SECCIÓN

GENEROSOS Y DULCES

Manzanillas, olorosos y vinos de sobremesa.

12 VINOS · 3 BODEGAS



JUAN PIÑERO

MANZANILLA JARONA

D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Manzanilla joven con mucho carácter de flor. Amarillo pajizo, aromas cítricos y balsámicos.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 3 criaderas · 3-4 años de media



JUAN PIÑERO

MANZANILLA MARUJA

D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

De la última solera de la Maruja original. Manzanilla clásica sanluqueña, yodada, mineral, salina y muy persistente. Sacas pequeñas para cuidar el velo de flor.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 8 criaderas · 8-9 años de media



JUAN PIÑERO

MANZANILLA PASADA MARUJA

D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Dorada, con notas yodadas, miel, curry y tiza. Muy salina y mantecosa, con una persistencia enorme. Una manzanilla de las de antes.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 15-20 años de media



JUAN PIÑERO

AMONTILLADO GREAT DUKE 12 AÑOS

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Amontillado sanluqueño nacido de la manzanilla pasada. Ámbar, muy seco y punzante, con almendra tostada, notas marinas y ahumadas.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 12 años de crianza biológica, después oxidativa



JUAN PIÑERO

AMONTILLADO V.O.R.S.

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Very Old Rare Sherry. Un amontillado de más de treinta años: intensidad, sequedad y una complejidad que se queda en la boca.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN Más de 30 años



JUAN PIÑERO

PALO CORTADO GREAT DUKE 12 AÑOS

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Envolvente y delicado: algarroba, avellana tostada, torrefactos y naranja amarga.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 12 años de vejez



JUAN PIÑERO

OLOROSO GREAT DUKE 12 AÑOS

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Oloroso viejo de almacenista, fino y equilibrado. Caoba, naranja escarchada y mucha especia. Larguísimo.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN 12 años de media



JUAN PIÑERO

OLOROSO V.O.R.S.

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Very Old Rare Sherry. La versión más antigua del oloroso de la casa: finura, especia y una persistencia interminable.

UVA 100% palomino fino

ELABORACIÓN Más de 30 años



JUAN PIÑERO

CREAM

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Caoba, con recuerdos de frutos secos y pasas. Dulce y a la vez fresco.

UVA 75% palomino fino, 25% pedro ximénez

ELABORACIÓN Criaderas y solera · 20 años de media



JUAN PIÑERO

PEDRO XIMÉNEZ

D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Caoba muy oscuro, con higos y orejones. Muy dulce. Para postres, quesos azules o solo, de sobremesa.

UVA 100% pedro ximénez

ELABORACIÓN Criaderas y solera · 7 años de media



EL GRIFO

EL GRIFO MALVASÍA SEMIDULCE COLECCIÓN

D.O. Lanzarote

El lado más amable de la malvasía: fruta intensa y dulzor natural con la frescura de siempre. Para tomar sin prisas.

UVA Malvasía volcánica



GUITIÁN

GUITIÁN VENDIMIA TARDÍA

D.O. Valdeorras

Dulce de vendimia tardía de marcado carácter atlántico, de la parcela más alta de la bodega. Fermentación lenta y espontáneamente detenida.

UVA 100% godello

ELABORACIÓN Vendimia tardía, casi en Navidad



CONTACTO

HABLEMOS DE VINO

Le asesoramos para elegir las referencias que mejor encajan con su carta o su tienda, y le preparamos tarifa y condiciones sin compromiso.

TELÉFONO Y WHATSAPP

692 552 976

CORREO

jagumasa@hotmail.com

DIRECCIÓN

Calle Estudiantes, 20
Santander, Cantabria

Distribución a hostelería, tiendas y particulares.