

CATÁLOGO

 **Bello**  
ORIGEN 1943

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS

RAÍCES FAMILIARES, BRINDIS ETERNOS

BY BODEGAS BELLOD

# VINOS Y CAVAS

## ***Vinos de autor***



**05** Mas del nen

## ***Vinos varietales***



**09** Tous Baro

## ***Vinos de mesa***



**15** L'Apat



**19** Vinya Llevant

## ***Bag in box manual***



**23** The wine universe

## ***Bag in box con tirador***



**29** Castell de Brugués

## ***Cavas***



**33** Tous Baro Brut y Tous Baro Brut Nature



### **\*Catálogo interactivo**

Explora el contenido de forma ágil gracias a la navegación por clic, que permite clasificar y acceder rápidamente a cada sección.

# GENEROSOS Y AROMATIZADOS

## Vermut



- 37**
- Vermut Bellod
  - Vermut Bellod Blanc
  - Vermut de Luna Reserva
  - Vermut de Luna Blanc

## Moscatell



- 42**
- Moscatell Pina
  - Moscatell a l'Orange Pina

## Sangria



- 45**
- Coll de Mar
  - Coll de Mar White

## Oportos



- 49**
- Royal Ruby
  - Royal White
  - Royal White Dry
  - Royal Tawny
  - Royal Tawny 10 anys
  - Royal Tawny 20 anys

## Aromatitzats



- 56**
- Or Doux
  - Puerto Rey
  - Puerto Rey Premium

## Spritz



- 60**
- Vermujito



### **\*Catálogo interactivo**

Explora el contenido de forma ágil gracias a la navegación por clic, que permite clasificar y acceder rápidamente a cada sección.

VINOS I CAVAS



# MAS DEL NEN

## MAS DEL NEN VAILET



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Moscatel de Alejandría
- 🍷 Joven
- 🍷 Notas florales / Toques cítricos

🍷 75cl | 📦 6 Botellas

## MAS DEL NEN PELL DE CEBA



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Garnacha
- 🍷 Joven
- 🍷 Frutos rojos/ Toques florales

🍷 75cl | 📦 6 Botellas

## MAS DEL NEN VALL ROJA



- 📍 Conca de Barberà
- 🍇 Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot
- 🍷 Crianza
- 🍷 Fruta negra / Toques especiados

🍷 75cl | 📦 6 Botellas

# Mas Del Nen Vailet



Moscatel de Alejandría



Elaborado a partir de Moscatel de Alejandría, variedad reconocida por su frescura y expresividad aromática. La vinificación se realiza con mucho cuidado y baja temperatura, para preservar su carácter natural, obteniendo un vino equilibrado, sutil y altamente aromático.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

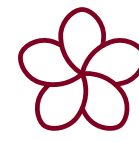
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Fruta  
blanca



Toques  
florales



Notes  
cítricos

## MARIDAJE



Pescado y  
sushi



Aperitivo



Paellas  
marineras



Vino muy versátil y fresco, ideal para servicios a copas y maridajes ligeros. Excelente para disfrutar al aire libre o como vino de bienvenida. Servir entre 4°C y 6°C.



75cl



6 Botellas



# Mas del Nen Pell de ceba



Garnacha



Elaborado a partir de Garnacha, seleccionada cuidadosamente para garantizar la máxima calidad. La prensa suave de la uva justo después de la vendimia, sin reposo con los hollejos, permite obtener el característico color salmón pálido y preservar al máximo la frescura y la delicadeza aromática del vino.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos



Toques florales



Notas afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivo



Carnes blancas



Cocina italiana



Un vino sutil y fresco, con un perfil delicado ideal para platos ligeros y mediterráneos. Excelente para servicios a copas o como opción destacada en menús de temporada. Servir entre 6°C y 8°C.



75cl



6 Botellas



# Mas del Nen Vall Roja



Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot



Elaborado a partir de Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, una combinación que aporta complejidad, profundidad y equilibrio. Realiza una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano, que le confiere estructura, notas especiadas y una capa aromática tostada sutil. Posteriormente, el vino reposa 12 meses más en botella, afinando taninos e integrando matices para conseguir un perfil más redondo y armonioso.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

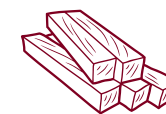
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutas  
negras  
maduras

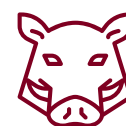


Tostados  
y madera



Toques  
especiados

## MARIDAJE



Caza



Carne y  
estofados



Quesos  
curados



Un vino con gran estructura y elegancia, ideal para menús de otoño-invierno o menús degustación. Servir entre 14 y 16 °C para potenciar su expresión aromática y equilibrio.

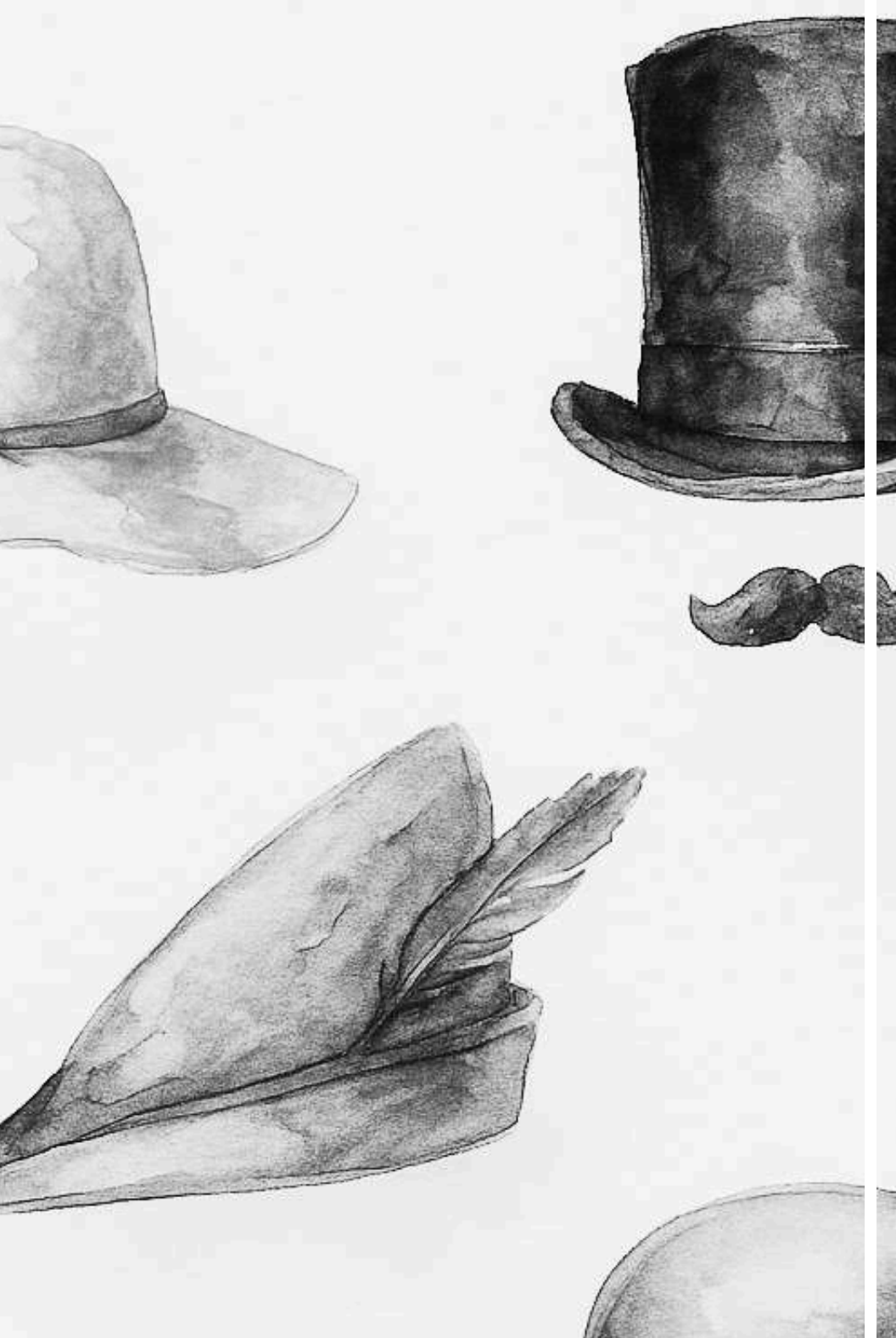


75cl



6 Botellas





### TOUS BARO ROBIN HOOD



- Conca de Barberà
- Verdejo
- Joven
- Notas cítricas y florales

75cl | 6 Botellas

### TOUS BARO CLEOPATRA



- Conca de Barberà
- Muscat
- Joven
- Notas cítricas/Flores blancas

75cl | 6 Botellas

### TOUS BARO SHERLOCK



- Conca de Barberà
- Merlot y Garnacha
- Joven
- Frutas rojas y florales

75cl | 6 Botellas

### TOUS BARO LINCOLN



- Conca de Barberà
- Tempranillo y Syrah
- Crianza 3 meses
- Fruta negra/Notas especiadas

75cl | 6 Botellas

### TOUS BARO OZ



- Conca de Barberà
- Tempranillo
- Joven
- Frutos del Bosque/Toques Florales

75cl | 6 Botellas

# TOUS BARO

# Tous Baro Robin Hood



Verdejo



Elaborado a partir de Verdejo, prensado suave para obtener un mosto limpio y preservar al máximo la frescura.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C), un proceso que permite conservar su pureza aromática y expresividad.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Hierbas aromáticas



Hinojo y manzanilla



Notas cítricas

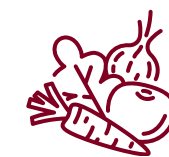
## MARIDAJE



Marisco y pescado blanco



Quesos de cabra suaves o cremosos



Ensaladas y verduras a la brasa



Un vino ideal para el verano y comidas informales: brunch, aperitivos, o cenas ligeras. Sírvelo bien fresco para potenciar su acidez viva y su carácter aromático. Perfecto entre 6°C y 8°C.



75cl



6 Botellas



# Tous Baro Cleopatra



Muscat



Elaborado a partir de Moscatel, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar tanto la frescura como la riqueza aromática propia de la variedad.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C), garantizando la máxima expresividad aromática y manteniendo su esencia fresca y floral.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

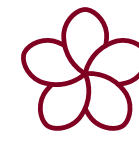
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Afrutados



Flores blancas

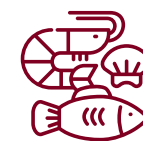


Notas cítricas

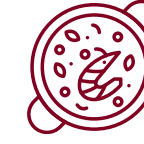
## MARIDAJE



Aperitivos



Pescado y marisco



Arroces marineros



Un vino fresco, vivo y aromático, ideal para servir a copas, especialmente en verano. Perfecto como vino de bienvenida o para maridar platos ligeros. Servir entre 4°C y 6°C para potenciar toda su expresividad.



75cl



6 Botellas



# Tous Baro Sherlock



Merlot y Garnacha



Elaborado a partir de Garnacha y Merlot, mediante una maceración corta y controlada que permite obtener su característico color fresa y una delicada aromaticidad floral. La armonía entre ambas variedades aporta frescura, equilibrio y una expresión afrutada y viva que define perfectamente el estilo del vino.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

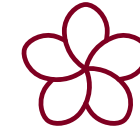
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos



Toques  
florales



Notas  
afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivos



Arroces y  
pastas



Pescado  
blanco



Un rosado equilibrado y muy versátil, ideal para servir a copas en terrazas o como complemento de menús ligeros. Servir a 10°C para potenciar sus aromas y perfil fresco.



75cl



6 Botellas



# Tous Baro Lincoln



Tempranillo y Syrah



Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (24-28°C) para preservar los aromas afrutados y obtener estructura. Remontados durante la fermentación para extraer color, taninos y complejidad de la uva. Envejecido durante 3 meses en barricas de roble francés, que aportan notas de vainilla, especias y tostados, sin perder el carácter frutoso del vino. Posterior reposo en botella para afinar sabores y aromas.

## PERFIL DEL VINO



Seco/Dulce



Cuerpo



Acidez



Alcohol

## AROMAS / SABORES



Fruta roja y negra



Toques de chocolate y tostados



Toques especiados

## MARIDAJE



Pastas con salsas



Carnes rojas



Quesos curados y semi-curados



Un vino con estructura y carácter que casa con platos potentes o cocina especiada. Ideal para sobremesas relajadas o comidas completas. Sirve ligeramente fresco para equilibrar las notas de crianza.



75cl



6 Botellas



# Tous Baro Oz



Tempranillo



Elaborado a partir de Tempranillo mediante tecnología de flash, elevando la temperatura del mosto antes de la fermentación para extraer intensamente color y aromas de fruta madura. Posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable sin contacto con pieles, lo que permite evitar astringencias y mantener un perfil suave y muy aromático.

## PERFIL DEL VINO

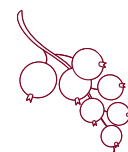
Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos del bosque



Toques florales



Notes afrutadas

## MARIDAJE



Pastas y platos ligeros



Carnes blancas



Quesos semi-curados



Un vino fresco, afrutado y de gran expresividad, pensado para un consumo fácil y versátil. Ideal para disfrutar ligeramente fresco y en momentos informales.



75cl



6 Botellas





# L'ÀPAT

## L'ÀPAT BLANC



- Cataluña
- Xarel·lo y Macabeo
- Joven
- Fruta blanca / Toques florales y cítricos

75cl | 12 Botellas

## L'ÀPAT ROSAT



- Cataluña
- Garnacha
- Joven
- Frutas rojas / Toques florales

75cl | 12 Botellas

## L'ÀPAT NEGRE



- Cataluña
- Garnacha y Tempranillo
- Joven
- Frutas rojas / Toques especiados

75cl | 12 Botellas

# L'Àpat Blanco



Xarel·lo y Macabeo



Elaborado a partir de Macabeo y Xarel·lo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios propios del Macabeo.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C) para mantener intacta su expresividad aromática y su perfil fresco y elegante.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

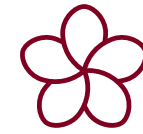
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Fruta blanca

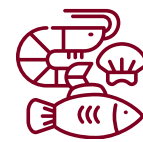


Toques  
florales



Notas  
cítricas

## MARIDAJE



Marisco y  
pescado  
blanco



Quesos  
suaves



Ensaladas  
y verduras  
a la brasa



Vino perfecto para momentos informales y comidas ligeras, ya sea en picnics, terrazas o en la playa. Ideal también como aperitivo gracias a su frescura y ligereza. Servir entre 6°C y 8°C para potenciar sus cualidades.



75cl



12 Botellas



# L'Àpat Rosado



Garnacha



Elaborado a partir de Garnacha, mediante una maceración corta y controlada que permite obtener su característico color fresa y una delicada aromaticidad floral.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C), manteniendo la vivacidad aromática y el perfil afrutado propio de un rosado joven.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos



Toques  
florales

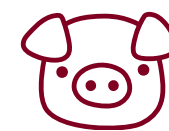


Notas  
afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivos



Carnes  
blancas



Pescado  
blanco



Un rosado fresco, elegante y ligero que acompaña muy bien tanto un aperitivo informal como una cena veraniega. Servir entre 6°C y 8°C para destacar su vivacidad y finura.



75cl



12 Botellas



# L'Àpat Tinto



Garnacha y Tempranillo



Elaborado a partir de garnacha tinta y tempranillo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios de las variedades.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, para mantener la fruta viva y conseguir un vino joven, fresco y equilibrado.

## PERFIL DEL VINO



Seco/Dulce



Cuerpo

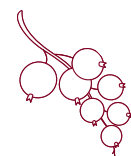


Acidez



Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas  
afrutadas

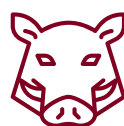


Frutos  
rojos



Toques  
especiados

## MARIDAJE



Caza



Carne y  
estofados



Quesos  
curados



Un vino versátil y con carácter, ideal para platos con intensidad media o alta. Perfecto para disfrutarlo a la temperatura adecuada (14 ° C - 16 ° C) y para acompañar comidas de otoño-invierno o sobremesas tranquilas.



75cl



12 Botellas





# VINYA LLEVANT

## VINYA LLEVANT BLANCO



- Cataluña
- Xarel·lo y Macabeo
- Joven
- Fruta blanca / Toques florales / Cítricos

75cl | 12 Botellas

## VINYA LLEVANT ROSADO



- Cataluña
- Garnacha
- Joven
- Frutas rojas / Toques florales

75cl | 12 Botellas

## VINYA LLEVANT TINTO



- Cataluña
- Garnacha y Tempranillo
- Joven
- Frutas rojas / Toques especiados

75cl | 12 Botellas

# Vinya Llevant Blanco



Xarel·lo y Macabeo



El Vinya Llevant Blanc es elaborado con las variedades Xarel·lo y Macabeo, buscando un equilibrio perfecto entre frescura y expresión frutal.

La vinificación preserva las características más delicadas de las variedades, creando un vino fresco, armónico y afrutado.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

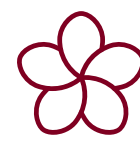
Acidez

Alcohol

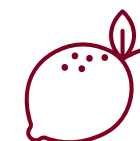
## AROMAS / SABORES



Fruta blanca



Toques  
florales

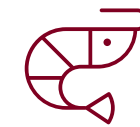


Notas  
cítricas

## MARIDAJE



Aves



Marisco



Pescado  
blanco



Un vino ideal para almuerzos o cenas ligeras. Perfecto para momentos relajados en la terraza o como copa de inicio en una comida. Servir entre 6°C y 8°C para potenciar su elegancia y frescura.



75cl



12 Botellas



# Vinya Llevant Rosado



Garnacha



El Vinya Llevant Rosado se elabora buscando una combinación de afrutado y fresca que resulte en un vino elegante y versátil.

La vinificación preserva las características de la variedad, ofreciendo un vino ligero y refrescante.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

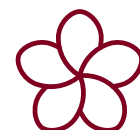
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos



Toques  
florales

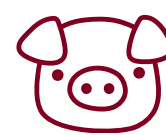


Notas  
afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivos



Carnes  
blancas



Pescado  
blanco



Un rosado versátil y ligero, perfecto para celebraciones o comidas informales. Ideal para empezar una comida al aire libre o acompañar platos frescos. Servir entre 6°C y 8°C para destacar su elegancia.



75cl



12 Botellas



# Vinya Llevant Tinto



Garnacha y Tempranillo



El Vinya Llevant Tinto se hace con las variedades Tempranillo y Garnacha, seleccionadas para conseguir un vino equilibrado, afrutado y fresco.

La vinificación se realiza con técnicas que preservan la riqueza aromática y la calidad de las uvas, resultando en un vino de carácter intenso y armónico.

## PERFIL DEL VINO

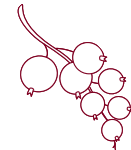
Seco/Dulce

Cuepo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas  
afrutadas

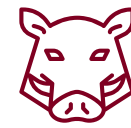


Frutos  
rojos

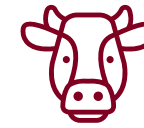


Toques  
especiados

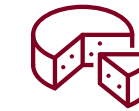
## MARIDAJE



Caza



Carnes rojas



Quesos  
curados



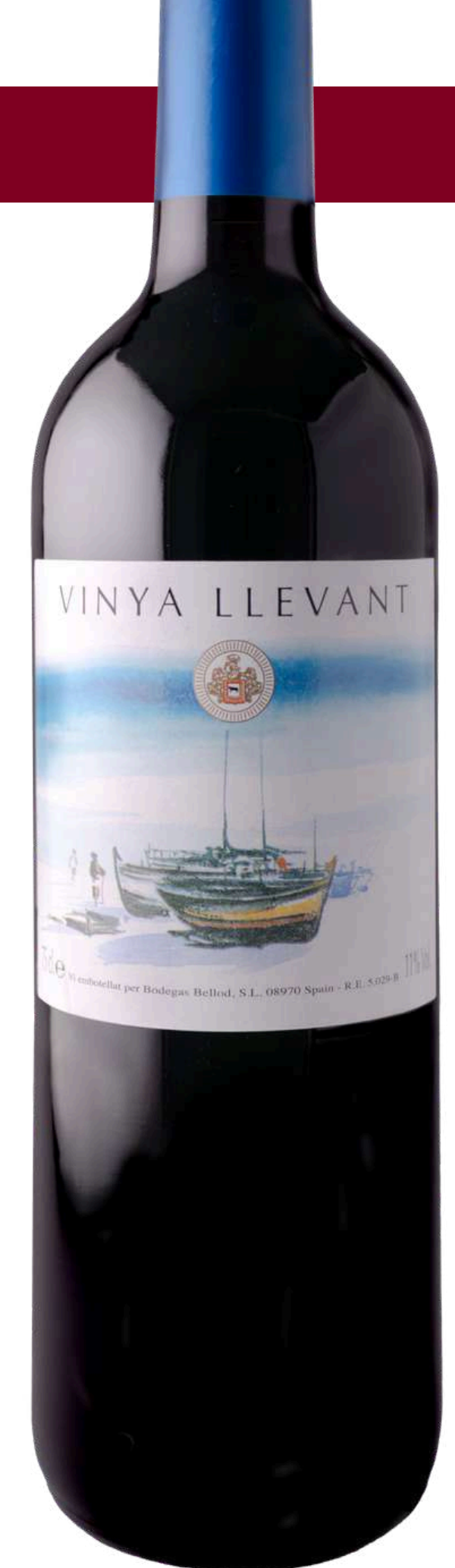
Un vino ideal para comidas de media gama como almuerzos y cenas con platos sabrosos, sin que sean excesivamente potentes. Perfecto para maridar con carnes y quesos. Servir entre 14°C y 16°C para potenciar su frescura y profundidad.



75cl



12 Botellas





**THE WINE  
UNIVERSE**

# *The wine universe*

## **BLANCO**

- Cataluña
- Xarel·lo y Macabeo
- Joven
- Fruta blanca / Toques florales / Cítricos

5L /15L.

## **ROSADO**

- Cataluña
- Garnacha
- Joven
- Frutas rojas / Toques florales

5L /15L.

## **TINTO**

- Cataluña
- Garnacha y Tempranillo
- Joven
- Frutas rojas / Toques especiados

5L /15L.

## **VERDEJO**

- Cataluña
- Verdejo
- Joven
- Notas cítricas y florales

5L /15L.

## **3 MESES BARRICA**

- Cataluña
- Tempranillo
- Joven
- Fruta negra / Notas especiadas

5L /15L.

# The wine universe Blanco



Xarel·lo y Macabeo



Elaborado a partir de Macabeo y Xarel·lo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios propios del Macabeo.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C) para mantener intacta su expresividad aromática y su perfil fresco y elegante.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

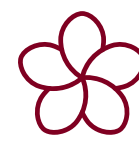
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Fruta blanca

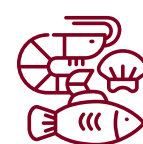


Toques florales



Notas cítricas

## MARIDAJE



Marisco y pescado blanco



Quesos suaves



Ensaladas y verduras a la brasa



Vino perfecto para momentos informales y comidas ligeras, ya sea en picnics, terrazas o en la playa. Ideal también como aperitivo gracias a su frescura y ligereza. Servir entre 6°C y 8°C para potenciar sus cualidades.



5L /15L.



# The wine universe Rosado



Garnacha



Elaborado a partir de Garnacha, mediante una maceración corta y controlada que permite obtener su característico color fresa y una delicada aromaticidad floral.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14-16°C), manteniendo la vivacidad aromática y el perfil afrutado propio de un rosado joven.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos

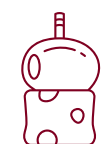


Toques florales

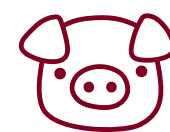


Notas afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivos



Carnes blancas



Pescado blanco



Un rosado fresco, elegante y ligero que acompaña muy bien tanto un aperitivo informal como una cena veraniega. Servir entre 6°C y 8°C para destacar su vivacidad y finura.



5L /15L.



# The wine universe Tinto



Garnacha y Tempranillo



Elaborado a partir de garnacha tinta y tempranillo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios de las variedades.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, para mantener la fruta viva y conseguir un vino joven, fresco y equilibrado.

## PERFIL DEL VINO



Seco/Dulce



Cuerpo

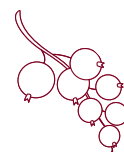


Acidez



Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas  
afrutadas

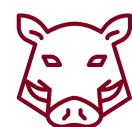


Frutos  
rojos

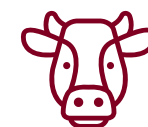


Toques  
especiados

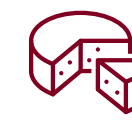
## MARIDAJE



Caza



Carne y  
estofados



Quesos  
curados



Un vino versátil y con carácter, ideal para platos con intensidad media o alta. Perfecto para disfrutarlo a la temperatura adecuada (14 ° C - 16 ° C) y para acompañar comidas de otoño-invierno o sobremesas tranquilas.



5L /15L.



# The wine universe Verdejo



Verdejo



Elaborado a partir de Verdejo, prensado suave para obtener un mosto limpio y preservar al máximo la frescura.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C), un proceso que permite conservar su pureza aromática y expresividad.

## PERFIL DEL VINO



Seco/Dulce



Cuerpo



Acidez

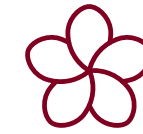


Alcohol

## AROMAS / SABORES



Hierbas aromáticas

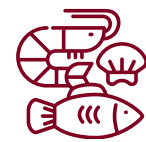


Hinojo y manzanilla



Notas cítricas

## MARIDAJE



Marisco y pescado blanco



Quesos de cabra suaves o cremosos



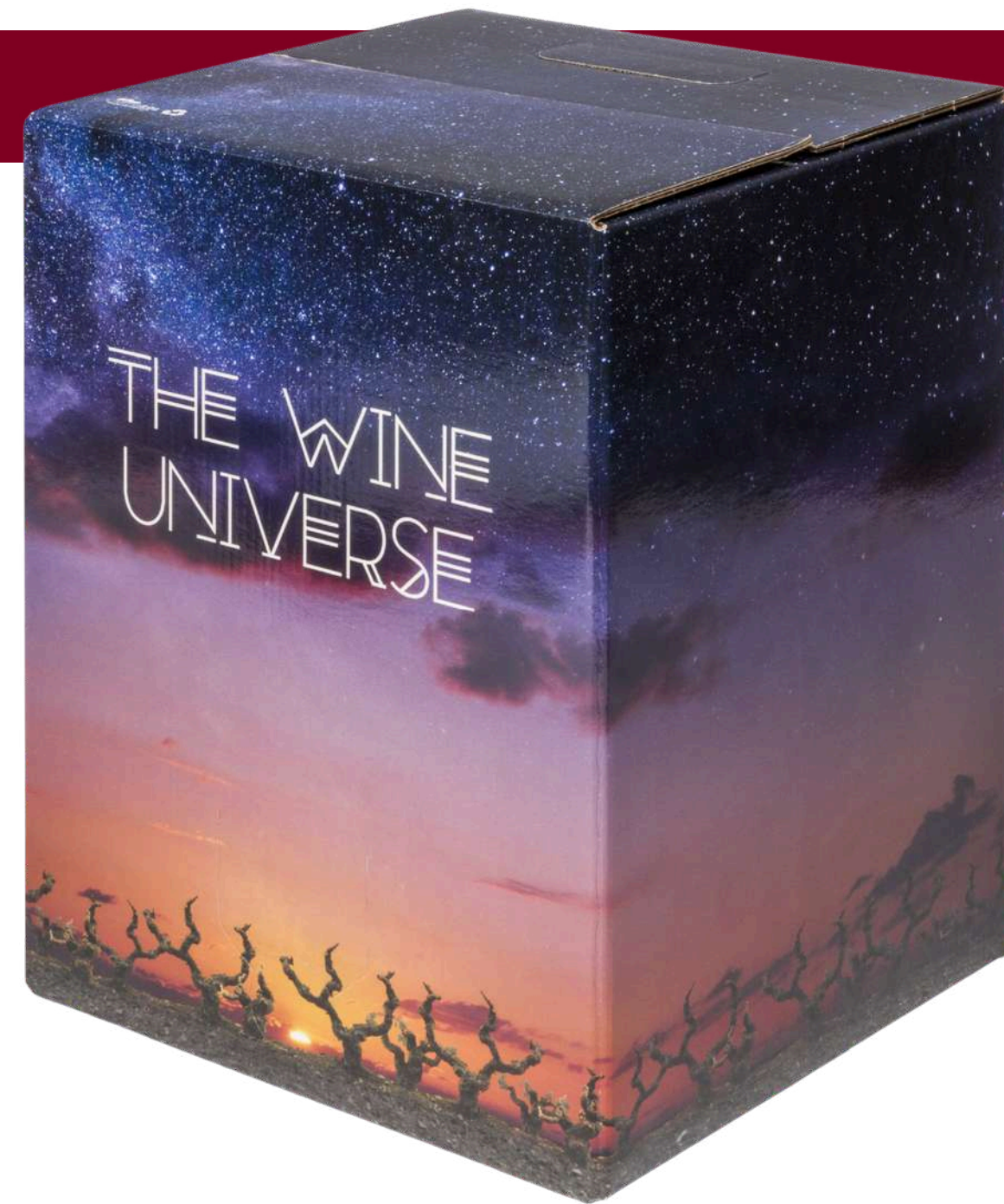
Ensaladas y verduras a la brasa



Un vino ideal para el verano y comidas informales: brunch, aperitivos, o cenas ligeras. Sírvelo bien fresco para potenciar su acidez viva y su carácter aromático. Perfecto entre 6°C y 8°C.



5L /15L.



# The wine universe 3 meses Barrica



Tempranillo



Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (24-28°C) para preservar los aromas afrutados y obtener estructura. Remontados durante la fermentación para extraer color, taninos y complejidad de la uva. Envejecido durante 3 meses en barricas de roble francés, que aportan notas de vainilla, especias y tostados, sin perder el carácter frutoso del vino. Posterior reposo en botella para afinar sabores y aromas.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

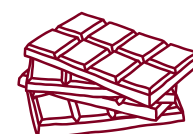
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Fruta roja



Tostados y cacao



Toques especiadados

## MARIDAJE



Pastas con salsas



Carnes rojas



Quesos curados y semi-curados



Un vino con estructura y carácter que casa con platos potentes o cocina especiada. Ideal para sobremesas relajadas o comidas completas. Sirve ligeramente fresco para equilibrar las notas de crianza.



5L /15L.





# CASTELL DE BRUGUÉS

## Castell de Brugués

### BLANCO

- Cataluña
- Xarel·lo y Macabeo
- Joven
- Fruta blanca / Toques florales / Cítricos

20L\*

### ROSADO

- Cataluña
- Garnacha
- Joven
- Frutas rojas / Toques florales

20L\*

### TINTO

- Cataluña
- Garnacha y Tempranillo
- Joven
- Frutas rojas / Toques especiados

20L\*

*\*Formato exclusivamente para dispensadores. Consumo mínimo de 30L semanales por grifo.*

# Castell de Brugués Blanco



Xarel·lo y Macabeo



Elaborado a partir de Macabeo y Xarel·lo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios propios del Macabeo.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14–16°C) para mantener intacta su expresividad aromática y su perfil fresco y elegante.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

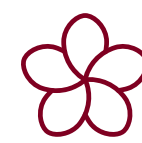
Acidez

Alcohol

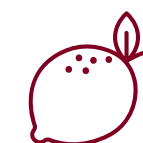
## AROMAS / SABORES



Fruta blanca



Toques florales



Notas cítricas

## MARIDAJE



Marisco y pescado blanco



Quesos suaves



Ensaladas y verduras a la brasa



Vino perfecto para momentos informales y comidas ligeras, ya sea en picnics, terrazas o en la playa. Ideal también como aperitivo gracias a su frescura y ligereza. Servir entre 6°C y 8°C para potenciar sus cualidades.



20L.

Formado exclusivamente para dispensadores. Consumo mínimo de 30L semanales por grifo.

# Castell de Brugués Rosado



Garnacha



Elaborado a partir de Garnacha, mediante una maceración corta y controlada que permite obtener su característico color fresa y una delicada aromaticidad floral.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (14-16°C), manteniendo la vivacidad aromática y el perfil afrutado propio de un rosado joven.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

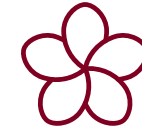
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Frutos rojos



Toques  
florales

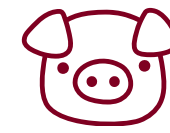


Notas  
afrutadas

## MARIDAJE



Aperitivos



Carnes  
blancas



Pescado  
blanco



Un rosado fresco, elegante y ligero que acompaña muy bien tanto un aperitivo informal como una cena veraniega. Servir entre 6°C y 8°C para destacar su vivacidad y finura.



20L.

Formado exclusivamente para dispensadores. Consumo mínimo de 30L semanales por grifo.

# Castell de Brugués Tinto



Garnacha y Tempranillo



Elaborado a partir de garnacha tinta y tempranillo, prensado suavemente para obtener un mosto limpio y preservar la frescura y los aromas primarios de las variedades.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, para mantener la fruta viva y conseguir un vino joven, fresco y equilibrado.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas  
afrutadas



Frutos  
rojos

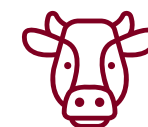


Toques  
especiados

## MARIDAJE



Caza



Carne y  
estofados



Quesos  
curados



Un vino versátil y con carácter, ideal para platos con intensidad media o alta. Perfecto para disfrutarlo a la temperatura adecuada (14 ° C - 16 ° C) y para acompañar comidas de otoño-invierno o sobremesas tranquilas.



20L.




Formado exclusivamente para dispensadores. Consumo mínimo de 30L semanales por grifo.





## CAVA TOUS BARO BRUT






-  Xarel·lo, Macabeo y Parellada
-  Brut
-  Notas cítricas / Burbuja fina

 75cl |  6 Botellas

## CAVA TOUS BARO BRUT NATURE



-  Xarel·lo, Macabeo y Parellada
-  Brut Nature
-  Aromas frescos / Burbuja fina

 75cl |  6 Botellas

# CAVAS

# Cava Tous Baro Brut



Xarel·lo, Macabeo y Parellada



Elaborado con las variedades clásicas de la DO Cava. La crianza en botella aporta complejidad aromática, combinando notas afrutadas con matices de evolución. Su categoría Brut ofrece un perfil seco pero con un toque más amable gracias a su ligerísimo contenido en azúcares.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

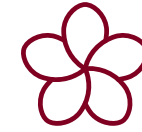
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas cítricas



Toques florales



Burbuja fina

## MARIDAJE



Marisco y pescado



Aperitivos



Ensaladas



Un cava versátil, perfecto para acompañar comidas diarias o para celebraciones. Fresco, equilibrado y agradable, ideal para brindar. Servir entre 6°C y 8°C.



75cl



6 Botellas



# Cava Tous Baro Brut Nature



Xarel·lo, Macabeo y Parellada



Elaborado con las tres variedades tradicionales de la DO Cava, que aportan frescura y carácter. La crianza en botella proporciona equilibrio, finura y una expresión afrutada y limpia. Al ser Brut Nature, ofrece un perfil muy seco, con una acidez marcada y elegante, sin aporte de azúcares.

## PERFIL DEL VINO

Seco/Dulce

Cuerpo

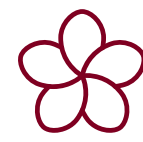
Acidez

Alcohol

## AROMAS / SABORES



Notas cítricas



Toques florales



Burbuja fina

## MARIDAJE



Marisco y pescado



Aperitivos



Ensaladas



Perfecto para iniciar cualquier comida o acompañar platos ligeros. Su carácter seco y refrescante lo convierte en una excelente opción para brindis y celebraciones. .Servir entre 6°C y 8°C.



75cl



6 Botellas



# GENEROSOS Y AROMATIZADOS



# VERMUT



**Vermut Bellod**

- Joven
- Clásico · Notas herbáceas y especiadas

Botella 75 cl / 100 cl  
Box 5 L / 15L



**Vermut Bellod Blanco**

- Joven
- Fresco · Notas florales y cítricas

Botella 75 cl / 100 cl  
Box 5 L / 15L



**Vermut de Luna Reserva Vermut de Luna Blanco**

- Reserva
- Notas balsámicas y especiadas

Botella 75 cl  
Box 5L



- Joven
- Notas florales y cítricas

Botella 75 cl  
Box 5L

# VERMUT BELLOD



El Vermut Bellod se elabora de forma artesanal en jarras de barro, a partir de nuestro mejor vino blanco base. Posteriormente se macera con una cuidada selección de plantas, flores y frutas aromáticas, siguiendo una receta tradicional que garantiza equilibrio, profundidad y carácter.



Vista: Color rojo caramelo, profundo y brillante.  
Nariz: Aromas intensos y florales, con notas de fruta madura y un elegante fondo de hierbas aromáticas.  
Boca: Armónica y equilibrada, con una combinación perfecta entre dulzura y amargura. Persistente y muy agradable.



## Preferencia de consumo:

Ideal para aperitivos y tapas.  
Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Bag in box de 5 L y 15L

# VERMUT BELLOD BLANCO



Vermut blanco elaborado artesanalmente en jarras de barro, a partir de un vino blanco base seleccionado y macerado con botánicos, flores y plantas aromáticas que aportan frescura y expresión.



Vista: Amarillo pajizo brillante.

Nariz: Aromas intensos de fruta fresca, flores blancas y hierbas aromáticas.

Boca: Fresca, equilibrada y elegante, con una dulzura suave y un amargor delicado.



**Preferencia de consumo:**

Ideal para aperitivos y tapas.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Bag in box de 5 L y 15L

# VERMUT DE LUNA RESERVA



El Vermut de Luna Reserva se elabora a partir de una receta tradicional transmitida de generación en generación. Sus 30 botánicos seleccionados se maceran en ánforas de barro durante 7 lunas, un proceso lento, natural y respetuoso que favorece una integración profunda de los aromas y sabores. Esta larga maceración y su posterior reserva dan como resultado un vermú único, equilibrado y con gran personalidad, que destaca por su calidad superior y su carácter artesano.



Vista: Color profundo con reflejos dorados.  
Nariz: Intenso y balsámico, con notas herbáceas y especiadas.  
Boca: Equilibrada, con un amargor refinado, buena acidez y un postgusto largo y elegante.



## Preferencia de consumo:

Ideal para aperitivos gastronómicos.  
Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Bag in box de 5 L

# VERMUT DE LUNA BLANCO



El Vermut de Luna se elabora a partir de una receta tradicional transmitida de generación en generación. Sus 30 botánicos seleccionados se maceran en ánforas de barro durante 7 lunas, un proceso lento, natural y respetuoso que favorece una integración profunda de los aromas y sabores y asegura un vermut auténtico, equilibrado y lleno de matices.



Vista: Amarillo pálido brillo.

Nariz: Floral y fresco, con notas cítricas sutiles.

Boca: Suave, equilibrada y refrescante, con una agradable persistencia.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo, sol o con hielo.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Bag in box de 5 L



# MOSCATELS



## *Moscatel pina*

- Dulce
- Notas florales y fruta tropical

- 
- Botella 75cl/100cl  
Garrafa 2L/5L  
Box 3L/5L/15L



## *Moscatel a l'orange pina*

- Dulce aromatizado
- Notas cítricas de naranja

- 
- Botella 75cl/100cl  
Garrafa 2L/5L

# MOSCATEL PINA



Elaborado con Moscatel de Alejandría, seleccionando las mejores uvas para obtener un vino dulce, aromático y equilibrado.



Vista: Amarillo pálido brillo.

Nariz: Intensamente floral y afrutado, con notas de fruta tropical.

Boca: Dulce, cálida y armoniosa, con buena acidez y gran persistencia.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo o con postre.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L
- Bag in box de 3 L, 5 L y 15 L

# MOSCATEL A L'ORANGE PINA



MoscateL elaborado con maceración natural de piel de naranja, que aporta un perfil cítrico elegante y refrescante.



Vista: Dorado con reflejos anaranjados.

Nariz: Naranja confitada, flores blancas y notas melosas.

Boca: Dulce, envolvente y fresca, con un final largo y aromático.



## Preferencia de consumo:

Ideal con postres o quesos.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L



**Sangría Coll de Mar 7%**

- Joven
- Notas de fruta roja y cítricos

Botella 75 cl / 150 cl  
Box 20 L



**Sangría Coll de Mar 12%**

- Joven
- Notas de fruta roja y naranja

Botella 37,5 cl / 75 cl / 100 cl / 150 cl  
Garrafa 2 L / 5 L  
Box 3 L / 5L / 15L / 20 L



**Sangría Coll de Mar White**

- Joven
- Notas de fruta blanca y cítricos

Botella 100 cl / 150 cl  
Garrafa 2 L / 5 L

# SANGRÍA

# SANGRÍA 7º COLL DE MAR



Sangría elaborada a partir de vino seleccionado y una maceración de frutas naturales que aportan frescura y suavidad.



Vista: Rojo rubí brillante.

Nariz: Frutos rojos y cítricos.

Boca: Dulce, suave y muy refrescante.



**Preferencia de consumo:**

Ideal para compartir.

Temperatura recomendada: entre 6º y 8º.



- Botellas de 75 cl y 150 cl
- Bag in box de 20 L

# SANGRÍA 12º COLL DE MAR



Sangría elaborada a partir de vino seleccionado y una maceración de frutas naturales que aportan frescura y suavidad.



Vista: Rojo rubí brillante.

Nariz: Frutos rojos y cítricos.

Boca: Dulce, suave y muy refrescante.



**Preferencia de consumo:**

Ideal para compartir.

Temperatura recomendada: entre 6º y 8º.



- Botellas de 37,5 cl · 75 cl · 100 cl · 150 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L
- Bag in box de 3 L · 5 L · 15 L · 20 L

# SANGRÍA COLL DE MAR WHITE



Sangría blanca elaborada a partir de vino blanco y frutas seleccionadas, fresca y aromática.



Vista: Amarillo pálido brillo.  
Nariz: Fruta blanca y cítricos.  
Boca: Suave, fresca y ligeramente dulce.

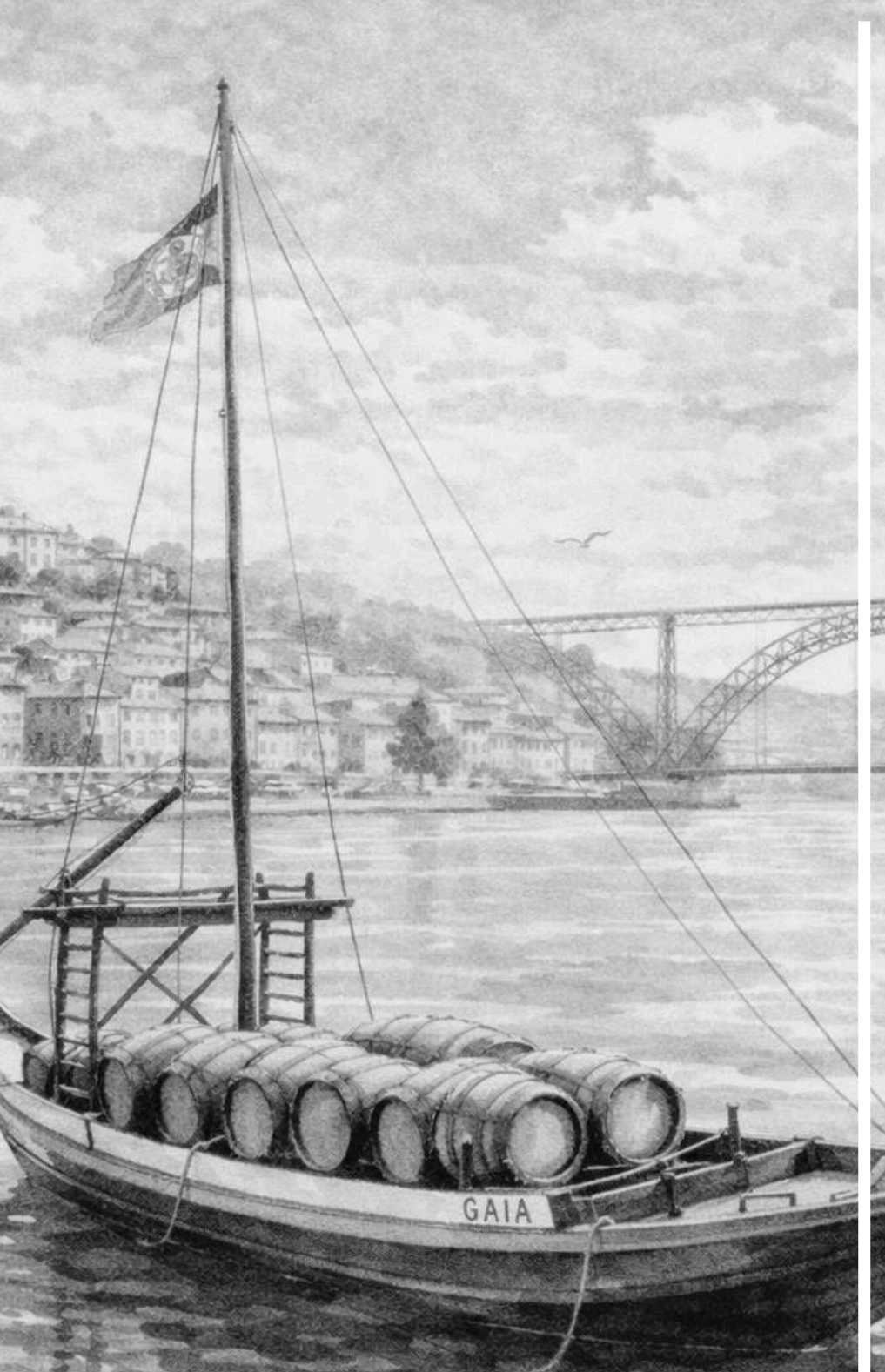


## Preferencia de consumo:

Ideal para días calurosos.  
Temperatura recomendada: entre 6° i 8°.



- Botellas de 100 cl y 150 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L



# OPORTOS



**Oporto Royal Ruby**

Joven  
 Notas de fruta roja madura

Botella 75 cl / 100 cl



**Oporto Royal White**

Joven  
 Notas de fruta blanca y frutos secos

Botella 75 cl / 100 cl



**Oporto Royal White Dry**

Reserva  
 Notas frescas y ligeras

Botella 75 cl



**Oporto Royal Tawny**

Envejecido  
 Notas de frutos secos y caramelo

Botella 75 cl / 100 cl



**Oporto Royal Tawny 10 años**

Envejecimiento medio  
 Notas de frutos secos y vainilla

Botella 75 cl



**Oporto Royal Tawny 20 años**

Envejecimiento largo  
 Notas complejas y especiadas

Botella 75 cl

# Oporto ROYAL RUBY



Oporto elaborado según la tradición clásica de los vinos de Oporto, a partir de uvas tintas seleccionadas. Su estilo ruby se caracteriza por un corto envejecimiento que permite preservar la frescura del fruto y la intensidad aromática, dando como resultado un vino expresivo, vivo y lleno de carácter.



Vista: Color rubí intenso y brillante, con reflejos violáceos.  
Nariz: Aromas francos e intensos de fruta roja madura, cereza y ciruela, con ligeros toques florales.  
Boca: En boca es dulce, equilibrado y redondo, con una estructura amable, taninos suaves y un final persistente y afrutado.



## Preferencia de consumo:

Ideal para acompañar postres, chocolate, quesos suaves o para disfrutarlo solo en momentos de degustación.  
Temperatura recomendada: entre 10 ° y 12 °.



Botellas de 75 cl y 100 cl

# OPORTO ROYAL WHITE



Elaborado siguiendo la tradición de los vinos de Oporto, a partir de uvas blancas seleccionadas. El proceso de elaboración permite conservar la frescura aromática y el equilibrio entre dulzura y acidez, dando como resultado un oporto elegante y expresivo.



Vista: Color amarillo dorado brillante y limpio.  
Nariz: Aromas frescos de fruta blanca madura, frutos secos y ligeros toques melosos.  
Boca: Suave, equilibrada y elegante, con una dulzura bien integrada y una acidez fresca que alarga el final.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo, solo o con hielo.  
Temperatura recomendada: entre 8° y 10°.



Botellas de 75 cl y 100 cl

# OPORTO ROYAL WHITE DRY



Oporto blanco elaborado con un estilo más seco, pensado para ofrecer una expresión más fresca y ligera, manteniendo el carácter y elegancia propia de los vinos de Oporto.



Vista: Amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz: Aromas delicados de fruta blanca, frutos secos y notas herbáceas sutiles.

Boca: Fresca, viva y seca, con una acidez marcada y un final limpio y refrescante.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo o combinados ligeros.

Temperatura recomendada: entre 8° y 10°.



Botellas de 75 cl

# OPORTO ROYAL TAWNY



Oporto elaborado mediante un envejecimiento oxidativo en madera, que le aporta complejidad aromática y una textura sedosa. El paso por el tiempo define su carácter elegante y refinado.



Vista: Color ámbar con reflejos anaranjados.

Nariz: Aromas complejos de frutos secos, caramelo, toffee y notas de madera envejecida.

Boca: Redonda, sedosa y equilibrada, con una dulzura elegante y una gran persistencia.



## Preferencia de consumo:

Ideal para degustación tranquila o para acompañar postres.

Temperatura recomendada: entre 10 ° y 12 °.



Botellas de 75 cl y 100 cl

# OPORTO ROYAL TAWNY 10 AÑOS



Oporto envejecido durante una media de 10 años en bota, desarrollando una mayor profundidad aromática y una textura más refinada.



Vista: Ámbar intenso.

Nariz: Frutos secos, caramelo, vainilla y notas especiadas.

Boca: Sedosa, compleja y persistente, con un final largo y armonioso.



## Preferencia de consumo:

Ideal para momentos especiales y sobremesas.

Temperatura recomendada: entre 10 ° y 12 °.



Botellas de 75 cl

# OPORTO ROYAL TAWNY 20 AÑOS



Envejecido durante una media de 20 años en bota, logrando una expresión muy evolucionada, profunda y elegante.



Vista: Ámbar oscuro brillante.

Nariz: Muy complejo, con frutos secos, especias, caramelo y madera noble.

Boca: Muy sedosa, concentrada y persistente, con gran equilibrio y longitud.



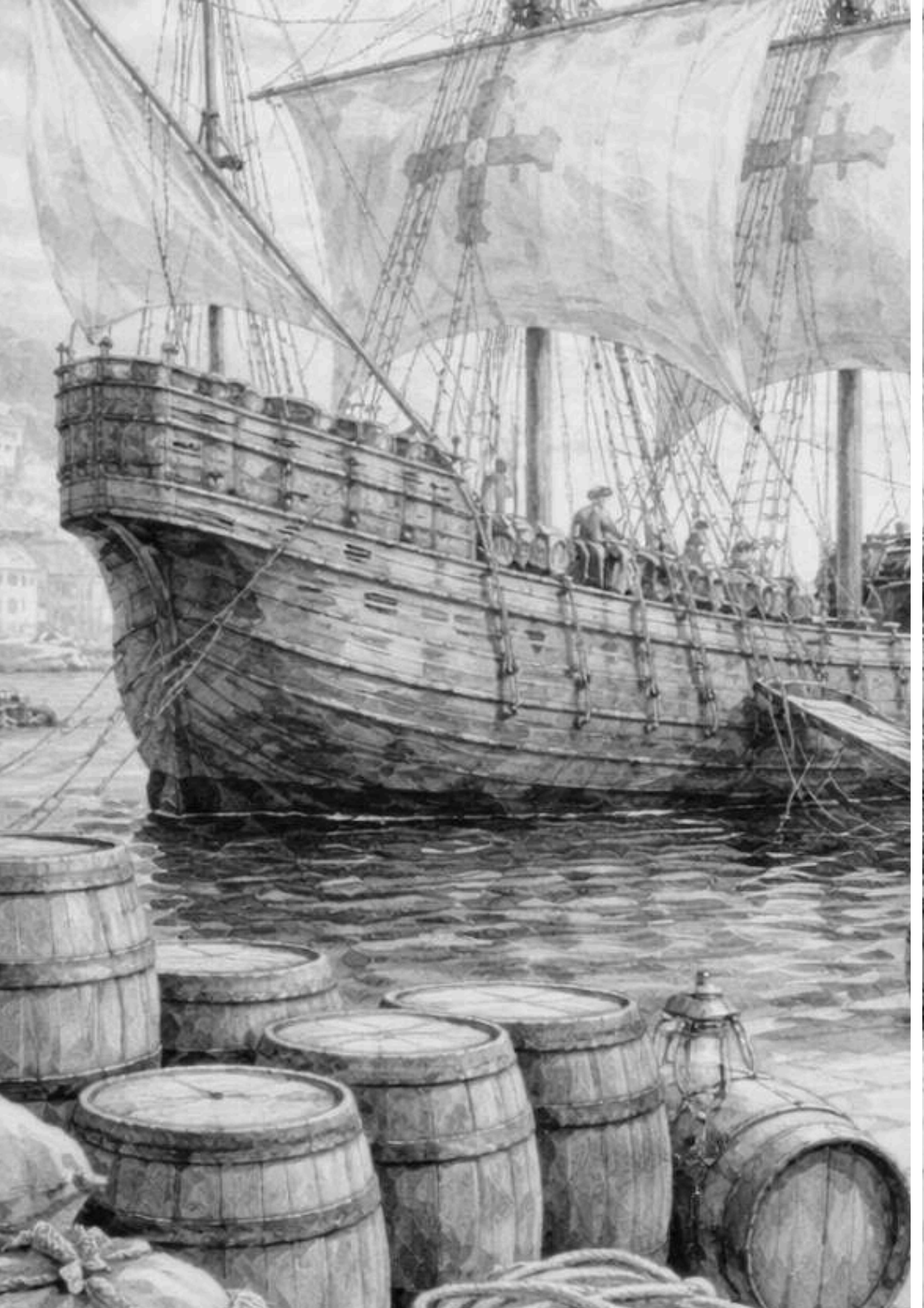
## Preferencia de consumo:

Ideal para degustación lenta y momentos exclusivos.

Temperatura recomendada: entre 10 ° y 12 °.



Botellas de 75 cl



### Or doux

- Dulce
- Notas florales y melosas

Botella 75 cl/100 cl  
 Garrafa 2L/5L  
 Box 3 L



### Puerto rey

- Dulce
- Notas especiadas y tostadas

Botella 75 cl/100 cl  
 Garrafa 2L/5L  
 Box 3 L



### Puerto rey premium

- Dulce
- Notas complejas y especiadas

Botella 100 cl

# AROMATIZADOS

# OR DOUX



Vino aromatizado elaborado a partir de vinos seleccionados y una maceración suave de botánicos y aromas naturales, que aportan elegancia y dulzura equilibrada.



Vista: Color dorado brillante.

Nariz: Aromas florales, melosos y ligeramente especiados.

Boca: Dulce, sedosa y equilibrada, con una textura suave y un final agradable.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo o para acompañar postres.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L
- Bag in box de 3 L

# PUERTO REY



Vino aromatizado elaborado siguiendo un proceso tradicional, combinando vinos seleccionados con botánicos y aromas naturales que le confieren carácter e intensidad.



Vista: Color ámbar intenso y brillante.  
Nariz: Aromas especiados, hierbas aromáticas y ligeros toques de vainilla.  
Boca: Intenso, estructurado y persistente, con un final largo y equilibrado.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo o para degustación tranquila.  
Temperatura recomendada: entre 8° y 10°.



- Botellas de 75 cl y 100 cl
- Garrafa de 2 L y 5 L
- Bag in box de 3 L

# PUERTO REY PREMIUM



Elabora siguiendo un método cuidado en el que se fortifica en el momento óptimo para preservar la intensidad del vino y aportar mayor profundidad. Tras un prolongado reposo, se afina y redondea, desarrollando un perfil cálido, equilibrado y lleno de matices.



Vista: Color oscuro y brillante.

Nariz: Aromático y elegante, con notas especiadas y matices de fruta madura.

Boca: Suave, envolvente y equilibrada, con final persistente y agradable.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo, solo o con hielo y una rodaja de cítrico.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



• Botellas de 100 cl



# SPRITZ



## Vermujito



Dulce



Toques cítricos y frescura burbujeante



75cl



6 Botellas

# VERMUJITO



Fusión mediterránea y burbujeante basada en la tradición del vermut, con toques esenciales de lima y menta que nos transporta al mojito caribeño.

Un vermut muy refrescante con una burbuja muy fina e integrada.



Vista: Amarillo pálido brillo.

Nariz: Floral y fresco, con notas cítricas sutiles.

Boca: Suave, equilibrado y refrescante, con una agradable persistencia.



## Preferencia de consumo:

Ideal como aperitivo con hielo picado o normal.

Temperatura recomendada: entre 6° y 8°.



- Botellas de 75 cl
- Cajas de 6 botellas

 [bodegasbellod](#)

 [www.bodegasbellod.com](http://www.bodegasbellod.com)

 [bodegasbellod@bodegasbellod.com](mailto:bodegasbellod@bodegasbellod.com)

 93 373 11 51 / 607 245 042