

# CATÁLOGO DE PRODUCTOS



**Sokatira**

  
**PINORD**

**SAGIT**  
WINE & GOURMET

  
**DEHESA DEL CARRIZAL**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

# SOKATIRA TINTO NAVARRA

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	Navarra
<b>Varietal de uva</b>	50% Garnacha 30% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 10% Tempranillo
<b>Alcohol Vol</b>	13,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Azúcar residual</b>	+/- 2g/L
<b>Acidez total</b>	+/- 5g/L
<b>Crianza barrica</b>	18 meses
<b>Tipo de barrica</b>	70% barrica francesa y 30% barrica americana
<b>Crianza botella</b>	18 meses
<b>Maridaje</b>	Embutidos, carnes blancas y rojas, quesos curados.

El equipo de enólogos de Bodegas Sokatira han creado un Crianza de Navarra sobresaliente entre las mejores uvas de garnacha, cabernet sauvignon, merlot y tempranillo. El resultado es un vino expresivo, intenso y elegante.

**VISUAL:** Color rojo intenso con matices granates.

**OLFATO:** En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.

**GUSTO:** En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronasal.



# DSO RESERVA

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto Red Blend
<b>Región de Producción</b>	-
<b>Variedad de uva</b>	Tempranillo, Garnacha, Cabernet
<b>Alcohol Vol</b>	12,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	12 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Diferentes tipos
<b>Crianza botella</b>	-
<b>Maridaje</b>	Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.

VISUAL: Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.

OLFATO: En nariz es un vino dónde hay un equilibrio entre fruta roja: (fresa, frambuesa) y negra, (mora), junto con vainilla, caramelo, balsámico.

GUSTO: En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronasal.



# EL TORITO SUAVE

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	Penedés
<b>Variedad de uva</b>	75% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 5% Tempranillo sobremadurado en cepa
<b>Alcohol Vol</b>	12,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	1 mes
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés totalmente nuevo
<b>Crianza botella</b>	5 meses
<b>Maridaje</b>	Platillos tradicionales de la cocina mexicana, ensaladas, pasta, embutidos y carnes suaves
<b>Sugerencia</b>	Puede servirse fresco, entre 7 y 12 grados sin que pierda sus características y cualidades.

## CERTIFICACIONES



# SOKATIRA CHARDONNAY NAVARRA

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Blanco
<b>Región de Producción</b>	Navarra
<b>Variedad de uva</b>	100% Chardonnay
<b>Alcohol Vol</b>	13,00%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Azúcar residual</b>	< 1g/L
<b>Acidez total</b>	5,5g/L
<b>Crianza barrica</b>	No
<b>Crianza botella</b>	No
<b>Maridaje</b>	Todo tipo de pescados, pastas, arroces, ensaladas y quesos frescos.

La uva Chardonnay, originaria de la Borgoña Francesa, necesita zonas frescas. Es por ello que en España hemos buscado la mejor ubicación para nuestros viñedos: la zona de Valdizarbe y baja montaña de Navarra.

**VISUAL:** Color amarillo limón muy brillante.

**OLFATO:** De gran expresividad aromática con intensos aromas a frutas tropicales, blancas y de hueso.

**GUSTO:** En boca es un vino fresco, sedoso y con un recuerdo tropical.



# VAQUOS VERDEJO RUEDA



## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Blanco
<b>Región de Producción</b>	Rueda
<b>Varietal de uva</b>	100% Verdejo
<b>Alcohol Vol</b>	13,00%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Maridaje</b>	Entrantes, ensaladas, ceviches, pescados y mariscos, carnes frías.



# SOKATIRA CAVA BRUT ROSÉ

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Cava
<b>Región de Producción</b>	DO Cava, Penedés
<b>Varietal de uva</b>	100% Garnacha
<b>Alcohol Vol</b>	11,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Azúcar residual</b>	8,3g/L
<b>Acidez total</b>	6g/L
<b>Crianza barrica</b>	No
<b>Crianza botella</b>	> 12 meses
<b>Maridaje</b>	Perfecto para acompañar con arroces, carnes, quesos y embutidos.

## CERTIFICACIONES



**Sokatira**

# FULGETS CUVEE

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Blanco
<b>Región de Producción</b>	D.O Rias Baixas
<b>Variedad de uva</b>	100% Albariño
<b>Alcohol Vol</b>	12,5%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml

**VISUAL:** Amarillo pajizo con tonalidad verdosa.

**OLFATO:** Aromáticamente de intensidad media-alta, con notas de fruta de hueso, frutas blancas y en almibar.

**GUSTO:** La buena acidez en boca refresca las notas frutales, goloso, largo e intenso. Muy equilibrado.



# VAQUOS CRIANZA



## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Varietal de uva</b>	100% Tempranillo (Tinta Fina o Tinta País)
<b>Alcohol Vol</b>	13,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	12 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble americano y francés
<b>Maridaje</b>	Capón y Pularda, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Jamón curado, Pato, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Quesos azules

## CERTIFICACIONES



## PREMIOS

SILVER EN INTERNATIONAL WINE CHALLENGE  
BRONZE EN DECANter  
MEJOR VINO DE CRIANZA EN VERITAGE MIAMI  
SILVER EN INTERNATIONAL VINI MUNDIS CHALLENGE  
BRONZE EN INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION.  
PINORD, ELEGIDA COMO UNA DE LAS 100 MEJORES BODEGAS DEL MUNDO  
POR LA REVISTA WINE & SPIRITS



Wine & Spirits



PINORD



# RED BAT

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O.Q. PRIORAT
<b>Varietal de uva</b>	47% Merlot 42% Cabernet Sauvignon 11% Garnacha Tinta.
<b>Alcohol Vol</b>	14,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	5 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Crianza botella</b>	Mínimo 10 meses
<b>Maridaje</b>	Pasta con salsa de carne, Carnes rojas asadas, Caza menor, Carnes rojas a la parrilla, Arroces de carne, Embutidos, Cocina asiática, Redondo de ternera, Cocidos

## CERTIFICACIONES



**PINORD**

# DIORAMA SYRAH

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O. MONTSANT
<b>Varietad de uva</b>	100% Syrah
<b>Alcohol Vol</b>	14,00%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	Entre 4 y 5 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble

<b>Maridaje</b>	Arroces de montaña, Capón y Pularda, Ciervo, Cocidos y otros platos de cuchara, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Estofados y carnes con salsa, Hamburguesa, Jabalí y quesos maduros
-----------------	---

## CERTIFICACIONES



# ALTOS DE ÁGUILA CRIANZA

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	DO Ca Rioja
<b>Variedad de uva</b>	Tempranillo
<b>Alcohol Vol</b>	-
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	480 días
<b>Tipo de barrica</b>	Roble americano

---



# TORCANTO ROBLE



## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O. Toro
<b>Variedad de uva</b>	100% Tempranillo
<b>Alcohol Vol</b>	13,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	6 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés y americano
<b>Maridaje</b>	Embutidos, quesos curados y todo tipo de carnes.



# CHATELDON RESERVA

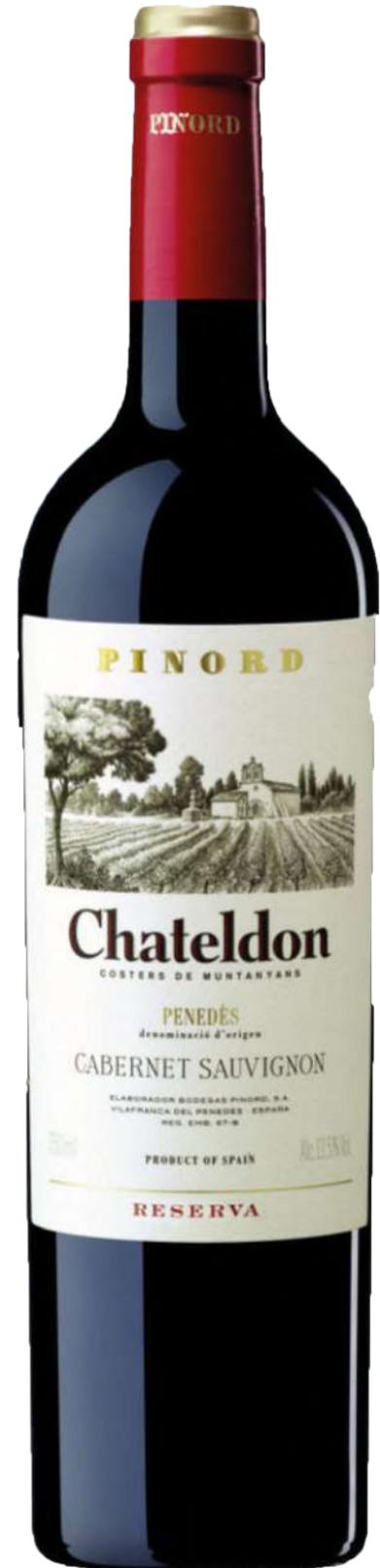
## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O. Penedès
<b>Variedad de uva</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Alcohol Vol</b>	13,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	14 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Crianza botella</b>	20 meses
<b>Maridaje</b>	Embutidos, todo tipo de carnes, estofados, Quesos curados y carnes de caza.

## CERTIFICACIONES



Uno de los vinos más premiados del mundo



# BRISA DE CARRIZAL

---

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Rosado
<b>Región de Producción</b>	Vino de la Tierra de Castilla
<b>Variedad de uva</b>	50% Garnacha 50% Monastrell
<b>Alcohol Vol</b>	12,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Maridaje</b>	Solo, sushi, aperitivo, pescados, mariscos



# VAQUOS RESERVA



## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	D.O. Ribera del Duero
<b>Variedad de uva</b>	100% Tempranillo (Tinta Fina o Tinta País)
<b>Alcohol Vol</b>	13,50%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	20 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble americano y francés
<b>Crianza botella</b>	30 meses
<b>Maridaje</b>	Capón y Pularda, Ciervo, Codorniz y perdiz, Estofados y carnes con salsa, Jabalí, Pato, Pollo asado al horno, Pollo en salsa, Queso curado, Quesos viejos

## CERTIFICACIONES



# MV

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	Dehesa del Carrizal
<b>Varietal de uva</b>	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo
<b>Alcohol Vol</b>	13%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	8 a 10 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Crianza botella</b>	-
<b>Maridaje</b>	Arroces, aves, carnes rojas, estofados, legumbres y quesos.

Después de algo menos de un año en barrica, atesora una nariz compleja pero ensamblada. Nos regala frutos negros maduros: moras y arándanos confitados así como notas de madera, tostados, especias y, de fondo, la tierra. Suave en boca, agradable y muy equilibrado, brinda a la vista un rojo picota con matices granates y alcanza su óptima degustación a 16 °C.



# CHARDONNAY

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Blanco
<b>Región de Producción</b>	Origen Protegida Dehesa del Carrizal
<b>Variedad de uva</b>	100% Chardonnay
<b>Alcohol Vol</b>	13,5%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	3 a 5 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Crianza botella</b>	6 meses

**Maridaje** Particularmente indicado para entrantes a base de vegetales, pescados y mariscos, carnes blancas, quesos frescos y conservas de pescado.

## Apariencia

Color amarillo verdoso con reflejos dorados.

## Nariz

En nariz destaca su frescura, notas de fruta blanca, melón, miel. Barrica muy bien integrada.

## Boca

En boca destaca su buen paso, combinación volumen-acidez perfecta. Muy equilibrado, deja un leve amargor final que lo hace más interesante.



# PETIT VERDOT

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	Origen Protegida Dehesa del Carrizal
<b>Variedad de uva</b>	100% Petit Verdot
<b>Alcohol Vol</b>	14,5%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	12 a 15 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Crianza botella</b>	14 meses
<b>Maridaje</b>	Asados, aves, carnes rojas, caza y quesos

### Apariencia

Color cereza muy intenso.

### Nariz

Recuerdos de fruta negra en licor, con apuntes balsámicos, especiados y tostados..

### Boca

Equilibrado y envolvente, con taninos maduros.



# COLECCIÓN PRIVADA

## FICHA TÉCNICA

<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Región de Producción</b>	Origen Protegida Dehesa del Carrizal
<b>Variedad de uva</b>	Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Tempranillo
<b>Alcohol Vol</b>	14,5%
<b>Capacidad Botella</b>	750 ml
<b>Crianza barrica</b>	18 a 20 meses
<b>Tipo de barrica</b>	Roble francés
<b>Maridaje</b>	Perfecto con todo tipo de arroces y asados, carnes rojas y de caza o también con queso curado

## Apariencia

Color cereza muy intenso, borde granate.

## Nariz

Elegante, equilibrado, fruta madura, balsámico.

## Boca

Estructurado, taninos maduros.





**CONTACTO**

Juan Echeverria

Privada de Chester No. 16, Condado de Sayavedra  
Atizapan, Estado de México, 52938

TELÉFONO:  
5581075482

E-MAIL:  
[juan@sokatiramx.com](mailto:juan@sokatiramx.com)

**Sokatira**



**SAGIT**  
WINE & GOURMET

