

Sonríe

0% Tempranillo 12 m



75cl

Directora Técnica:
María Sevillano

ES PARA TI SI...

buscas un vino sin alcohol
diferente, con 12 meses de
barrica, muy sofisticado
y apto para todos los
públicos.

EN COPA

Nos encontramos con
un vino tinto sin alcohol
que ha pasado por un
proceso de crianza de 12
meses. Elaborado con uvas
de las variedades Tinta
de Toro y Tempranillo,
tiene una capa media
de color cardenal subido.
Es franco y elegante en
nariz con aromas a frutas
rojas y persistentes tonos
terciarios de su paso por
barrica (torrefactos y
regaliz). Es equilibrado y
aterciopelado en boca.

MARIDAJE

Para acompañar a un
risotto de setas o un
solomillo de ternera a
la brasa. También con
chocolate negro y frutos
rojos.

MOMENTOS

Solo o en compañía, al
volver a casa después del
trabajo. Sorprende a tus
amigos con este tinto sin
alcohol.



IT'S FOR YOU IF...

*you are looking for a
different non-alcoholic
wine, with 12 months
in oak barrels, very
sophisticated and suitable
for everyone.*

IN GLASS

*This is a non-alcoholic
red wine that has
undergone a 12-month
ageing process. Made
with Tinta de Toro and
Tempranillo grapes, it has
a medium layer with a
deep cardinal colour. It
is frank and elegant on
the nose with aromas of
red fruits and persistent
tertiary tones from its time
in oak (roasted coffee and
liquorice). It is balanced
and velvety on the palate.*

FOOD PAIRING

*To accompany mushroom
risotto or grilled beef
sirloin. Also with dark
chocolate and red fruits.*

MOMENTS

*Alone or with friends, on
your way home from work.
Surprise your friends with
this non-alcoholic red
wine.*

Variedad / Variety	Tempranillo	Alcohol / Alcohol	0%
Botellas / Bottles	12.000	Azúcar / Sugar	<0,5 g/ 100 ml
Temperatura / Temperature	4-6°C	Acidez / Acidity	5,5 g/l
Energía / Energy	25 kcal/100 ml	pH	3,6

Sonríe

0% Blanco



75cl

VEGAN

Directora Técnica:
María Sevillano

ES PARA TI SI...

buscas un vino blanco
0% alcohol y un toque
ligeramente más dulce.

EN COPA

Es un vino blanco sin
alcohol muy untuoso y
con volumen en boca.

Elaborado con uvas
Verdejo, Sauvignon,
Moscatel y Viura nos
aporta toques anisados,
tropicales y herbáceos.
Una medida sensación
dulce equilibra y da
longitud a este vino sin
alcohol.

MARIDAJE

Con una tabla de quesos
con frutos secos, arroz
con pollo al curry o en los
postres, por ejemplo con
una tarta de manzana.

MOMENTOS

En el aperitivo o
acompañando a los
entrantes. En una
reunión con amigos en
casa a cualquier hora.



IT'S FOR YOU IF...

*if you are looking for a 0%
alcohol white wine with a
slightly sweeter touch.*

IN GLASS

*It is a white wine without
alcohol, very unctuous
and with volume in the
mouth. Made with Verdejo,
Sauvignon, Moscatel and
Viura grapes, it gives us
aniseed, tropical and
herbaceous touches. A
measured sweet sensation
balances and gives length
to this non-alcoholic wine.*

FOOD PAIRING

*With a cheese board with
dried fruits and nuts, rice
with chicken curry or in
desserts, for example with
an apple cake.*

MOMENTS

*As an aperitif or with
starters. At a reunion with
friends at home at any
time.*

Variedad / Variety	Verdejo, Sauvignon Blanc, Viura	Alcohol / Alcohol	0%
Botellas / Bottles	30.000	Azúcar / Sugar	3,1 g/100 ml
Temperatura / Temperature	4-6°C	Acidez / Acidity	5 g/l
Energía / Energy	40 kcal/100 ml	pH	3,1

Sonríe

0% Tinto

Medalla de Oro / Gold Medal
Berliner Wine Trophy



75cl

Directora Técnica:
María Sevillano

ES PARA TI SI...

quieres un vino tinto sin alcohol, muy afrutado y fresco, ligeramente dulce y muy sabroso.

EN COPA

Elaboramos Sonríe tinto con uvas de las variedades Tempranillo, Tinta de Toro y Garnacha. Es un vino tinto muy apetecible, con aromas de frutos rojos y tonos florales. Buen volumen y muy agradable en boca.

MARIDAJE

Acompañando un queso tipo brie y mermelada de higo con unos tacos de carne mechada o con un pastel de carne con puré de patata.

MOMENTOS

Perfecto para el aperitivo de los fines de semana, te podrá acompañar en el almuerzo de principio a fin.



IT'S FOR YOU IF...

you want a red wine without alcohol, very fruity and fresh, slightly sweet and very tasty.

IN GLASS

We make Sonríe red wine with Tempranillo, Tinta de Toro and Garnacha grapes. It is a very appetising red wine, with aromas of red fruits and floral tones. Good volume and very pleasant in the mouth.

FOOD PAIRING

Accompanying a Brie cheese and fig jam; with tacos of larded meat or a meat pie with mashed potato.

MOMENTS

Perfect as an aperitif at the weekend, it can accompany your lunch from start to finish.

Variedad / Variety	Tempranillo, Tinta de Toro, Garnacha	Alcohol / Alcohol	0%
Botellas / Bottles	30.000	Azúcar / Sugar	5,5 g/ 100 ml
Temperatura / Temperature	4-6°C	Acidez / Acidity	5,8 g/l
Energía / Energy	29 kcal/100 ml	pH	3,5

Sonríe

0% Espumoso Rosé



75cl

Directora Técnica:
María Sevillano

ES PARA TI SI...

buscas disfrutar de burbujas sin límites, brindar con estilo y en cualquier momento.

EN COPA

Este espumoso rosé sin alcohol está elaborado con uvas de la variedad Tempranillo y Verdejo. Color rosa asalmonado pálido con reflejos violetas y azules con una burbuja fina y persistente. Predominan aromas de fruta roja, bayas y matices florales acompañados de fruta de hueso. Agradable paso en boca con una acidez media y recuerdos a fruta roja realizados por la agradable y refrescante sensación carbónica.

MARIDAJE

Tartar de salmón y aguacate, ensalada de fresas y queso de cabra, ceviche de langostinos y mango o sushi de pez mantequilla.

MOMENTOS

Para disfrutar en una comida con amigos que hace tiempo que no ves, un picnic al aire libre o en una cena romántica.



IT'S FOR YOU IF...

you are looking to enjoy unlimited bubbles, toast in style and at any time.

IN GLASS

This non-alcoholic sparkling rosé wine is made from Tempranillo and Verdejo grapes. Pale salmon pink in colour with violet and blue hues and fine, persistent bubbles. Predominant aromas of red fruit, berries and floral nuances accompanied by stone fruit. Pleasant on the palate with medium acidity and hints of red fruit enhanced by the pleasant and refreshing carbonation.

FOOD PAIRING

Salmon and avocado tartar, strawberry and goat cheese salad, prawn and mango ceviche or butterfish sushi.

MOMENTS

To enjoy at a meal with friends you haven't seen for a long time, a picnic in the open air or at a romantic dinner.

Variedad / Variety	Tempranillo, Verdejo	Alcohol / Alcohol	0%
Botellas / Bottles	10.000	Azúcar / Sugar	<0,4 g/ 100 ml
Temperatura / Temperature	4-6°C	Acidez / Acidity	4 g/l
Energía / Energy	25 kcal/100 ml	pH	3,4

Sonríe

0% Espumoso

Medalla de Oro / Gold Medal

Berliner Wine Trophy

Medalla de Plata / Silver Medal

Concours Mondial Bruxelles



75cl

VEGAN

Directora Técnica:
María Sevillano

ES PARA TI SI...

te sobran los motivos para
brindar y quieres que
todos puedan participar.
¡No tiene alcohol!

EN COPA

Vamos a encontrar un vino
sin alcohol color amarillo
pálido con una burbuja
muy fina y elegante. En
nariz presenta tonos
herbáceos y anisados,
así como cítricos y dem
anzana verde. Es muy
refrescante y ligeramente
dulce en boca y nos invita
a seguir celebrando.

MARIDAJE

Con canapés de foie,
crepes rellenos de crema y
frutas o un tiramisú casero.

MOMENTOS

Cualquier celebración.
Siempre es un buen
momento para levantar
una copa de este
espumoso sin alcohol y
brindar.



IT'S FOR YOU IF...

*you have plenty of
reasons to toast and want
everyone to be able to join
in. It's alcohol-free!.*

IN GLASS

*We are going to find a
pale yellow non-alcoholic
wine with a very fine
and elegant bubble.
On the nose it presents
herbaceous and aniseed
tones, as well as citrus
and green apple. It is very
refreshing and slightly
sweet on the palate and
invites us to continue
celebrating. .*

FOOD PAIRING

*With foie canapés, crepes
filled with cream and fruit
or a homemade tiramisu.*

MOMENTS

*Any celebration. It is
always a good time to
raise a glass of this non-
alcoholic sparkling wine
and toast.*

Variedad / Variety	Verdejo, Sauvignon, Viura, Moscatel	Alcohol / Alcohol	0%
Botellas / Bottles	30.000	Azúcar / Sugar	3,2 g/ 100 ml
Temperatura / Temperature	4-6°C	Acidez / Acidity	5 g/l
Energía / Energy	40 kcal/100 ml	pH	3,1