

CATALOGO DE BEBIDAS





El Leonés es una marca con más de 30 años de trayectoria vinculada al mundo de la alimentación y a la distribución de productos de calidad. Desde nuestros inicios, hemos trabajado con un objetivo claro: acercar al mercado productos seleccionados que mantengan el valor del buen producto y la confianza de siempre.

A lo largo de los años nos hemos consolidado como especialistas en legumbres y frutos secos, productos que siguen siendo hoy el corazón de nuestra identidad. Con el paso del tiempo, hemos ampliado nuestra actividad incorporando nuevas referencias y desarrollando un catálogo cada vez más completo pensado para cubrir las necesidades reales de la hostelería, el comercio y la distribución alimentaria.

Hoy contamos con más de 500 referencias, cuidadosamente seleccionadas para ofrecer calidad, regularidad y confianza. Dentro de esta evolución, nuestra propuesta de vinos, licores y bebidas ocupa un lugar destacado, con una selección pensada para profesionales que buscan producto, personalidad y valor añadido para sus negocios.

Formar parte de Grupo Codilex refuerza este compromiso. Gracias a la experiencia, la estructura y la capacidad logística del grupo, podemos ofrecer un servicio ágil, cercano y adaptado a cada cliente.

Seguimos creciendo sin perder nuestra esencia. Nuestra forma de trabajar se basa en algo sencillo pero fundamental: **buen producto, selección cuidada y una relación cercana con quienes confían en nosotros cada día.**



Vinos de España: legado, diversidad y excelencia en cada copa.

España es tierra de vinos. Un país donde la diversidad de climas, suelos y tradiciones ha dado lugar a una riqueza vinícola reconocida en todo el mundo. Desde los tintos elegantes de Rioja y Ribera del Duero hasta los blancos atlánticos de Albariño o Godello, pasando por espumosos que celebran la vida y destilados que conservan la esencia de la tradición, cada botella guarda una historia propia.

El vino y las bebidas forman parte de nuestra cultura y de nuestra manera de compartir la mesa. Son memoria, celebración y paisaje. Las Denominaciones de Origen españolas avalan esa calidad y ese respeto por el origen, al mismo tiempo que conviven con nuevas propuestas que aportan innovación y personalidad al sector.

En El Leonés hemos reunido una selección que refleja esta diversidad. Vinos jóvenes y frescos, crianzas con carácter, reservas con profundidad, espumosos vibrantes, vermouths artesanos, licores tradicionales y destilados cuidadosamente elegidos. Un recorrido por distintas regiones y estilos pensado tanto para el consumidor final como para los profesionales que buscan confianza, equilibrio y calidad en cada referencia.

Nuestra propuesta forma parte del compromiso de Grupo Codilex por ofrecer un catálogo cada vez más completo y adaptado a las necesidades del mercado, combinando tradición, selección de producto y un servicio cercano al cliente.

Porque elegir un vino o una bebida es mucho más que escoger un producto: es apostar por momentos que se comparten, por sabores que perduran y por experiencias que se recuerdan.

***Bienvenidos a nuestra selección de vinos y bebidas,
bienvenidos al placer que se sirve en cada copa.***





Ribeiro
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



RIBEIRO

Ribeiro es una de las denominaciones más antiguas de Galicia. Sus vinos, tanto blancos como tintos, destacan por su carácter atlántico y su equilibrio entre frescura y complejidad. Las variedades autóctonas como Treixadura (blanca) o Sousón (tinta) le otorgan personalidad propia. Una opción ideal para paladares que buscan autenticidad.

CURANDEIRO

Nuestra marca propia



Vino de singular carácter nacido en los valles del Ribeiro, elaborado artesanalmente con variedades autóctonas. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada y reposo sobre lías para ganar complejidad.



Amarillo pajizo con reflejos dorados, brillante y luminoso.



Aromas elegantes a frutas maduras, sobre un fondo floral y herbáceo con toques minerales. Entrada fresca y vibrante, bien estructurada, equilibrada en acidez y con final prolongado.



Ideal con mariscos y pescados, quesos frescos o semicurados y carnes blancas a la parrilla.



100% Treixadura.



4-5 meses.



8°C - 10°C.



Ourense.

Ref.: APNRCU

Formato: C/6u. x 75cl

CURANDEIRO DE AUTOR

Nuestra marca propia



Vino blanco de autor con identidad gallega. Fermentado en acero inoxidable y reposado sobre lías finas para aportar estructura y carácter.



Amarillo paja brillante con reflejos verdosos.



Frutal y floral, con notas frutales, hierbabuena y matices herbáceos.



Amplio, fresco y equilibrado, con final persistente y textura sedosa que invita a otro sorbo.



Mariscos, pescado blanco, pulpo, ensaladas y aperitivos.



100% Treixadura.



Vendimia manual.



6°C - 8°C.



Ourense.

Ref.: APNRCA

Formato: C/6u. x 75cl



Denominación de Orixe



VALDEORRAS

CONSELLO REGULADOR



VALDEORRAS

Esta región gallega sorprende con sus blancos de Godello, estructurados y minerales, y sus tintos de Mencía, elegantes y frescos. Valdeorras es una joya enológica aún por descubrir para muchos, que ofrece vinos con gran potencial de guarda y una identidad muy marcada.

CONXURO

Bod. VINOS BARCO



Ref.: AGC054

Se trata de un vino blanco único elaborado con uvas Godello. Fermenta con levaduras autóctonas, lo que potencia su tipicidad y le confiere un gran potencial aromático con recuerdos tropicales, convirtiéndolo en un vino singular.



Amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.



Aromas es un vino de alta intensidad, con aromas de maracuyá, pomelo, piña o hinojo.



Vino estructurado, con intensos sabores de frutas tropicales y cítricos.



Ensaladas, arroces, mariscos, quesos, pescados.



100% Godello.



Vendimia manual.



8°C - 10°C.



Valdeorras (Orense)

Formato: C/6u. x 75cl

MENCIÑO SUMMUM

Bod. VINOS BARCO



Ref.: ACM0029

Un vino económico pero delicioso, elegido como el mejor tinto gallego en 2019. Hecho con uva mencia, presenta un intenso color rubí y, en buen momento, es brillante y amoratado. Es frutal y aromático, con una complejidad mineral inusual en vinos jóvenes.



Color rojo cereza brillante.



Destacan los aromas a frutos rojos.



Acidez justa, suave, aterciopelado y final persistente.



Carnes, embutidos y quesos.



100% Mencia.



Añada 2023.



13°C - 14°C.



Valdeorras (Orense)

Formato: C/6u. x 75cl



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rías Baixas

CONSEJO REGULADOR



RIAS BAIXAS

La Denominación de Origen Rías Baixas es sinónimo de vinos blancos frescos y aromáticos, elaborados principalmente con la variedad Albariño. Ubicada en Galicia, sus subzonas (como O Rosal, Val do Salnés o Condado do Tea) le aportan diversidad de matices. Es ideal para quienes buscan vinos elegantes con notas florales y cítricas, perfectos para mariscos y pescados.

A VEIRA DO MAR

Bod. LA LUZ



Ref.: AAA001

Vino blanco Albariño 100%. Fresco, ligero, seco, mineral con un toque afrutado y acidez bien integrada. Perfecto para disfrutar de una copa sin necesidad de maridarlo o para acompañar un aperitivo seguido de un pescado blanco.



Pajizo amarillento, brillante.



Intensidad alta, es frutal, floral, fresco y limpio, recordando a la fruta de hueso.



Vino limpio, fresco, ligero, mineral, con un toque afrutado y con buena acidez.



Canapés, pulpo, comida asiática, marisco, moluscos y pescado.



100% Albariño



Vendimia manual.



6°C.



Subzona del Condado (Galicia)

Formato: C/6u. x 75cl





RIOJA

Posiblemente la región vinícola más reconocida de España. Rioja ofrece una amplia gama de vinos tintos, blancos y rosados, siendo los tintos de Tempranillo los más emblemáticos. Su clasificación por envejecimiento (Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva) permite explorar diferentes perfiles, desde lo afrutado hasta lo complejo y especiado.

RIOJA CRIANZA

Bod. BENITO ESCUDERO



Un clásico de la familia Escudero, elaborado en Rioja con mimo artesanal y una cuidada crianza en bodega, que refleja el carácter auténtico de la tierra.



Rojo rubí intenso con destellos granates.



Fruta roja madura, notas de vainilla y especias suaves.



Equilibrado, redondo y con final persistente.



Carnes asadas, guisos tradicionales, quesos curados.



Tempranillo, con Garnacha y otros.



12 meses en roble americano y francés.



16-18 °C.



Rioja.

Ref.: ABER01

Formato: C/6u. x 75cl



RIBERA
DEL
DUERO



RIBERA DEL DUERO

Una denominación de prestigio internacional, Ribera del Duero produce tintos potentes y estructurados a partir de la variedad Tinta Fina (Tempranillo). Son vinos intensos, ideales para carnes y platos contundentes, que combinan la modernidad enológica con el respeto por la tradición.

AZ 4 MESES

Bod. SOLTERRA



Ref.: AZ4MRD

Vino tinto de uva Tinta Fina (Tempranillo) de viñedos en Roa, Denominación de Origen Ribera del Duero. Con cuatro meses de crianza en barrica de roble americano, ofrece complejidad y elegancia, sin perder su frescura y afrutado.



De color rojo cereza intenso con reflejos violáceos, limpio y brillante.



Intensidad aromática, con predominio de frutas rojas, y recuerdos de madera, vainilla...



Muy amable y equilibrado, con paso suave y estructura ligera.



Carnes a la brasa, platos de pasta, guisos de carne de ternera y quesos de media curación.



100% Tinta Fina (Tempranillo)



4 meses en roble americano.



14-16 °C.



Roa, Burgos.

Formato: C/6u. x 75cl

AZ 10 MESES

Bod. SOLTERRA



Ref.: AZ10MRD

Vino tinto de Tinta Fina (Tempranillo) de viñedos en Roa, Ribera del Duero. Criado durante diez meses en barrica de roble francés, ofrece complejidad y estructura sin perder su carácter frutal.



Púrpura intenso con ribetes violáceos, limpio, brillante y de capa alta.



Notas de bayas y moras, junto con elegantes recuerdos de vainilla, coco y madera.



Equilibrado y estructurado, carnoso y persistente, con un final suave y redondo.



Pescados, asados tradicionales, platos de pasta, guisos de carne y quesos de media curación.



100% Tinta Fina (Tempranillo)



10 meses en barrica de roble francés



14-16 °C.



Roa, Burgos.

Formato: C/6u. x 75cl



AZ CRIANZA

Bod. SOLTERRA



Vino tinto elaborado con Tinta Fina de la finca La Redonda en Roa. Tiene una crianza de 16 meses en barrica de roble francés y americano, seguida de afinado en botella, lo que le otorga profundidad, elegancia y complejidad aromática.



Granate intenso con ribetes rubí, limpio, muy brillante y de capa alta.



Fruta negra madura, especias, y recuerdos tostados y de madera.



Largo y estructurado, con recuerdos de regaliz y una textura equilibrada.



Aperitivos salados, guisos de caza, carnes rojas y pescados.



100% Tinta Fina (Tempranillo)



16 meses en barrica de roble francés y americano.



14-16 °C.



Roa, Burgos.

Ref.: AZCRIRD

Formato: C/6u. x 75cl

AZ DE AUTOR

Bod. SOLTERRA



Vino tinto de autor hecho con Tinta Fina de la finca El Cerro en Roa, Ribera del Duero. Se elabora con uvas pequeñas que concentran aromas y estructura, y se cría 18 meses en barricas de roble francés y americano, aportando complejidad y profundidad.



Color rojo rubí intenso y de capa alta, limpio y brillante.



Intenso y complejo, con aromas de fruta, notas de café, toffee y tostados.



Potente y estructurado, con un paso amplio y persistente. Con un final largo y elegante.



Aperitivos salados, guisos de caza, carnes rojas y pescados.



100% Tinta Fina (Tempranillo)



18 meses en barrica de roble francés y americano



14-16 °C.



Roa, Burgos.

Ref.: AZAURD

Formato: C/6u. x 75cl



GRADONUEVE

Bod. SOLTERRA



Vino blanco de uva Verdejo del viñedo El Oro en Toro, elaborado por fermentación en frío para conservar el dulzor natural del mosto, resultando en un vino fresco, aromático y equilibrado.



Amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos, limpio y brillante.



Limpio y expresivo, con aromas de frutas tropicales y ligeros toques cítricos.



Entrada suave y redonda, con un punto dulce, paso amable con final largo y equilibrado.



Pasta, pizza, pescados blancos y carnes magras suaves.



100% Verdejo



Fermentación en frío con parada.



8-10 °C.



Viñedo El Oro,
Toro

Ref.: GR9SEM

Formato: C/6u. x 75cl





FAMILIA
ESCUDERO



CAVAS

El cava es el espumoso español por excelencia, elaborado con el método tradicional. Combina frescura, burbuja fina y un perfil elegante. Desde brut nature hasta reservas, es ideal para celebraciones o para maridar con todo tipo de platos.

CAVA BRUT NATURE

Bod. BENITO ESCUDERO



Ref.: CBRNA1

Cava elaborado siguiendo el método tradicional, con segunda fermentación en botella y posterior crianza sobre lías que aporta finura y complejidad. Un espumoso elegante y equilibrado que refleja la tradición elaboradora de la bodega Benito Escudero.



Amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante, con burbuja fina y persistente.



Fresco y delicado, con aromas de fruta blanca y cítricos.



Seco, equilibrado y muy refrescante, con una burbuja bien integrada.



Aperitivos, mariscos, pescados, arroces y tapas,



Macabeo, Xarel·lo y Parellada



2ª fermentación en botella y crianza sobre lías.



6°C - 8°C.



D.O. Cava, La Rioja

Formato: C/6u. x 75cl





COSECHEROS SIN D.O.

Vinos elaborados directamente por el productor, normalmente con uvas propias y sin intermediarios. Sencillos, frescos, con marcado carácter local, suelen consumirse jóvenes y reflejan fielmente la tradición vitivinícola de su zona.

ALBARIÑO O TRASGO

MARCA PROPIA



Vino blanco joven, fresco y vibrante, reflejo del estilo gallego ligero y refinado. Fermentado en acero inoxidable a temperatura controlada para preservar aromas intensos.



Amarillo pajizo claro con reflejos verdosos, transparente y luminoso.



Porcentaje de Albariño.



Aromas frescos y florales: notas cítricas, manzana y pera, con leve toque herbáceo.



Sin definir.



Entrada suave y afrutada, dulce en el ataque pero con buena estructura, final limpio y refrescante.



8°C - 10°C.



Mariscos, pescados blancos, carnes ligeras y pasta.



Galicia.

Ref.: ATRASA

Formato: C/6u. x 75cl

GODELLO O TRASGO

MARCA PROPIA



Blanco fresco, glicérico y fácil de beber. Vino ligero con textura atractiva y carácter autóctono. Fermentado sin crianza en madera para mantener pureza aromática.



Amarillo paja brillante, limpio, con matices verdosos suaves.



Porcentaje de Godello.



Aroma frutal con notas cítricas y florales, toques herbáceos.



Sin definir.



Con acidez equilibrada. Fresco y fácil, con un amargor elegante



8°C - 10°C.



Ideal con mariscos, pescados, ensaladas frescas o aperitivo ligero.



Galicia.

Ref.: ATRASG

Formato: C/12u. x 75cl



MENCÍA O TRASGO

MARCA PROPIA



Ref.: ATRASM

Vino tinto joven expresivo, con buen cuerpo y taninos suaves, elaborado a partir de uva Mencía que aporta frescura y carácter.



Rojo picota vivo con reflejos violáceos, brillante y de capa media.



Fruta roja madura con ligeras notas especiadas y matices minerales.



Paso fácil y fluido, taninos suaves y carnosos, final afrutado y persistente.



Carnes blancas, guisos suaves, embutidos, quesos semicurados y tapas variadas.



Porcentaje de Mencía.



Sin definir.



14°C - 16°C.



Galicia.

Formato: C/12u. x 75cl





LICORES

Desde orujos tradicionales hasta cremas y destilados aromáticos, esta sección recoge bebidas espirituosas con carácter. Pensados para el final de una buena comida o para disfrutar en momentos especiales, combinan tradición y sabor intenso.

ORUJO BLANCO

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente destilado de hollejos de uva gallega, puro y transparente, reflejo de las tradiciones centenarias de Orujo de Galicia. Elaborado en alambique tradicional con carácter intenso.



Ref.: AOBF70



Cristalino, brillante e incoloro, con una presencia elegante y limpia.



Aromas afrutados ligeros de hollejo, fondo floral sutil y notas etéreas.



Seco, caliente y ardiente, con paso limpio y final largo y vibrante.



Ideal para queimada, digestivo post-comida, en chupito o mezclado con café.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



6°C - 10°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl

AGUARDIENTE TOSTADA

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo preparado mediante maceración con azúcar caramelizado, que le aporta notas tostadas y dulces. Tradición gallega reinterpretada.



Ref.: APFT07



Ámbar claro o dorado suave, con reflejos cálidos y luminosos.



Aromas de caramelo y azúcar tostado.



Suave y dulce en ataque, envolvente, equilibrado y postgusto persistente a tostado.



Ideal como digestivo, también con café o sobremesa y postres secos.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE CREMA

MARUXA DAS CORTES

Bebida cremosa elaborada a partir de orujo y crema de leche, con azúcar y especias suaves. Textura sedosa y sabor envolvente.



Ref.: ACLF70



Color crema, aspecto lechoso con tonos cálidos suaves.



Aromas dulces con notas de orujo, caramelo, toffee y lácteos, muy amable.



Cremosa y rica, con dulzor equilibrado, textura untuosa y final largo, suave.



Como digestivo, postre o en cócteles. Ideal tras sobremesa.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



5°C - 8°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl

LICOR DE CAFÉ

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado en café natural tostado, sin ingredientes torrefactos. Dulce, aromático y persistente.



Ref.: ALCF70



Caoba oscuro intenso, brillante y profundo.



Intenso aroma a café tostado natural, con matices de cacao, regaliz y notas balsámicas.



Equilibrado entre dulzor y amargor del café, textura melosa, final largo y persistente.



Genial con café, postres, chocolate, bombones o solo.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 12°C.



Galicia.

Formato: C/6u. x 70cl



LICOR DE HIERBAS

MARUXA DAS CORTES

Aguardiente de orujo macerado con una mezcla de hierbas aromáticas (menta, romero, manzanilla, regaliz, etc.), de dulzor armonioso y digestivo.



Amarillo claro a verdoso brillante, limpio y límpido.



Aromas herbales frescos y complejos: manzanilla, menta, tomillo, regaliz, canela y cítricos.



Dulce, armónico y persistente, con retrogusto fresco y balsámico.



Perfecto como digestivo tras comidas, con café o solo en copa fría tipo tulipa o lira.



Aguardiente de orujo 100 % Galicia.



Embotellado joven.



8°C - 10°C.



Galicia.

Ref.: ALHF70

Formato: C/6u. x 70cl

OPCIÓN GARRAFA 3L:

MARUXA DAS CORTES



**AGUARDIENTE
ORUJO**

Ref.: AORLG3



**LICOR
CAFE**

Ref.: ACALG3



**LICOR
HIERBAS**

Ref.: AHILG3



**AGUARDIENTE
TOSTADA**

Ref.: ATOLG3



**CREMA DE
LICOR**

Ref.: ACRLG3



PACHARÁN ETIQ. NEGRA

DESTILERIA ACHA

Elaborado con endrinas seleccionadas, este pacharán destaca por su intensidad y equilibrio perfecto.



Ref.: AOBF70



Rojo granate brillante.



Endrinas frescas, especias y sutiles notas anisadas.



Afrutado, equilibrado entre dulzor y acidez, persistente.



Postres, frutos secos, sobremesas festivas.



Aguardiente anisado macerado con endrinas.



Sin crianza.



5°C - 8°C.



País Vasco.

Formato: C/6u. x 70cl





VERMOUTH

Desde orujos tradicionales hasta cremas y destilados aromáticos, esta sección recoge bebidas espirituosas con carácter. Pensados para el final de una buena comida o para disfrutar en momentos especiales, combinan tradición y sabor intenso.

VERMOUTH ARTESANO

Bod. BENITO ESCUDERO



Vermouth artesanal elaborado con vino seleccionado y una cuidadosa maceración de hierbas, raíces y especias, utilizando métodos tradicionales que aportan complejidad. Es un vermouth elegante y expresivo, con carácter herbal y matices especiados.



Caoba oscuro con reflejos rojizos, limpio y brillante.



Vino con botánicos.



Aroma intenso y aromático, con notas de hierbas mediterráneas, especias y toques cítricos.



Maceración tradicional.



Equilibrado, suave y ligeramente amargo, con final largo y aromático.



Servir muy frío o con hielo.



Aceitunas, encurtidos, conservas, quesos o tapas tradicionales.



La Rioja.

Ref.: ABEVER

Formato: C/6u. x 70cl

VERMOUTH PREMIUM RESERVA

DESTILERIA ACHA



Un vermut exclusivo, de gran complejidad, elaborado en lotes limitados con larga crianza.



Caoba oscuro con reflejos cobrizos.



Vino con botánicos.



Especias, hierbas aromáticas, maderas nobles y balsámicos.



Larga crianza en barrica de roble.



Complejo, redondo, con equilibrio amargo-dulce y final largo.



8- 10°C.



Aperitivos gourmet, quesos curados, ahumados.



País Vasco.

Ref.: ACLF70

Formato: C/6u. x 70cl



VERMOUTH PREMIUM ROJO

DESTILERIA ACHA



Un clásico vermut con cuerpo y personalidad, fiel a la tradición vasca.



Rojo caoba brillante.



Vino con botánicos.



Hierbas mediterráneas, especias dulces y notas cítricas.



Maceración tradicional.



Intenso, equilibrado, con final ligeramente amargo.



8- 10°C.



Aceitunas, conservas, quesos semicurados.



País Vasco.

Ref.: ACLF70

Formato: C/6u. x 70cl

VERMOUTH PREMIUM BLANCO

DESTILERIA ACHA



Ligero y fresco, ideal para aperitivos donde se busca elegancia y suavidad.



Amarillo pálido brillante.



Vino con botánicos.



Flores blancas, cítricos y hierbas finas.



Maceración tradicional.



Fresco, aromático y sutilmente amargo.



8- 10°C.



Tapas frías y encurtidos.



País Vasco.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



VERMOUTH PREMIUM NARANJA

DESTILERIA ACHA



Un vermut innovador y aromático, con la frescura cítrica como protagonista.



Ámbar anaranjado brillante.



Vino con botánicos.



Piel de naranja, especias dulces y hierbas frescas.



Maceración tradicional.



Cítrico, fresco, equilibrado con un amargor elegante.



8- 10°C.



Aperitivos ligeros y tapas.



País Vasco.

Ref.: AOBF70

Formato: C/6u. x 70cl

VERMOUTH PREMIUM MANGO

DESTILERIA ACHA



Una propuesta exótica y moderna que combina tradición con un giro tropical.



Amarillo dorado con destellos anaranjados.



Vino con botánicos.



Mango maduro, frutas tropicales y especias suaves.



Maceración tradicional.



Dulce, afrutado y fresco, con fondo herbal equilibrado.



8- 10°C.



Aperitivos, tapas y postres afrutados.



País Vasco.

Ref.: ALCF70

Formato: C/6u. x 70cl



EL LEONÉS

El Leonés

Ctra. de Campuzano a Cartes, 4,
39300 Torrelavega (Cantabria)

T. 942 890 397

www.elleones.com

