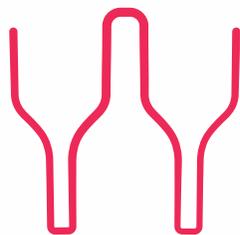




2023



DISO
SELECTION



Con más de 25 años de experiencia en la industria, DISO se ha consolidado como el líder en la distribución de vinos y licores en México. Nuestra dedicación a la calidad y al servicio nos ha permitido forjar alianzas sólidas con centros de consumo, restaurantes, tiendas especializadas y autoservicios, garantizando un abasto constante y confiable para nuestros clientes.

En DISO, entendemos que la diversidad y la excelencia son clave para satisfacer las expectativas de un mercado en constante evolución. Por ello, ofrecemos una gran cantidad de marcas reconocidas, además de contar con nuestras propias marcas, siendo estas un reflejo de la alta calidad que caracteriza a nuestra empresa, cumpliendo con los estándares más exigentes y brindando a nuestros clientes la mejor experiencia en cada bebida que ofrecen.

Mediante nuestra división DISO TOP SHELF, somos el distribuidor único en México de AurumRed vino más caro y exclusivo del mundo, brindando así a nuestros clientes la oportunidad de disfrutar de experiencias de lujo e inolvidables.

Además, en DISO nos especializamos en el servicio de barra libre para eventos, adaptándonos a las necesidades específicas de cada ocasión, garantizando que cada celebración sea memorable y única.

Confía en DISO para proveer lo mejor en el mundo de los vinos y licores. Tu satisfacción es nuestra prioridad.

2025



- Mezcal Espadín
- Ginebra Artesanal
- Tequila Blanco



- Mezcal Artesanal Joven



- Mezcal Artesanal con Abocado y Lavanda



- Mezcal Artesanal Joven



- Vino Blanco
- Vino Rosado
- Vino Tinto
- Vino Tinto Reserva
- Vino Tinto X años



- Vino Espumoso Cava Ice
- Vino Espumoso Cava Brut Rosé
- Vino Espumoso Cava Brut
- Vino Tinto Crianza
- Vino Blanco
- Vino Rosado



- Vino Blanco Tempranillo
- Vino Tinto Las Agüzaderas
- Vino Tinto Terra



- 330 ml
- 500 ml
- 700 ml
- 1 L
- 1.5 L



- Vino Blanco Gewürztraminer
- Vino Blanco Sauvignon
- Vino Espumoso Elegance
- Vino Tinto Rama
- Vino Tinto Silver Series
- Vino Tinto Gold Series



- E Brandy



Fridu[®] by Bakua[®] | MEZCAL

Fridu by Bakua Mezcal Espadín

Variedad: Espadín. Agave Angustifolia.
Origen: Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, México.
Año: 2020

Nota de Cata:

Vista: De pulido alto y claro con destellos esmeralda, refracción profunda y definida que denota fuerza.

Aromas: Abre con notas de alba, hierbas húmedas y vegetales frescos, crece en olote cocido y corona en flores blancas que lo elevan. Mantenimiento con recuerdos a tierra mojada y piedra caliza, despunta en caramelos que recuerdan a los garapiñados mexicanos.

Paladar: Sabor abierto, largo y armonioso con picantes altaneros suaves y cortos que definen su personalidad. Estampa alcohólica baja con notas pronunciadas de agave. Sabores a pimienta verde, calabacitas recién cortadas, hierba de olor, piedra de río y algodones de azúcar. De Romance largo y persistente. Ahumado ligero con bajada sedosa y elegante.

Alc.Vol. 41%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 5030311 36005





Fridu[®]
by Bakua[®] | GINEBRA

Fridu by Bakua Ginebra Artesanal

Variedades: Hierbas finas.
Origen: Ciudad de México, México.
Año: 2020

Nota de Cata:

Ginebra estilo "Modern Western"... clara, generosa y perfumada que comienza desarrollo en enebro y bayas de junípero para una entrada definida en diferentes bases de cítricos (cáscara de naranja agria y limón colima); sigue avanzando a sabores de semilla de cilantro y flor de azahar soportados por una elegante nota a madera (cedrón), para entrar a una permanencia que se define terrenal por diferentes raíces (angélica y lirio) y así lograr un despunte en nuez moscada y pimienta gorda, lo que le entrega un picor ligero y efímero para salir en un sorpresivo y suave frescor de menta silvestre.

Se recomienda probar a manera de Gin Tonic o Martini simple para descubrir sus sabores y esencias y así definir el tipo de coctelería a desarrollar.

Alc.Vol. 41%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503031 136128



2025

DISO
SELECTION



Fridu[®] by Bakua[®] | TEQUILA

Fridu by Bakua Tequila Blanco

Variedad: Agave 100% Tequilana Weber Azul

Origen: Amatitán, Jalisco, México.

Año: 2020

Nota de Cata:

Claro con destellos esmeralda, su refracción definida indica su alta calidad. Abre con notas de vainilla y mantequilla, que se transforman en roble rojo intenso y se combinan armoniosamente con el aroma de agaves de la región recién cortados, evolucionando hacia un ligero aroma a tabaco oscuro.

En boca es sutilmente dulce, suave y de estampa alcohólica baja. Notas pronunciadas a caramelo que desaparecen lentamente en un final suave y aterciopelado.

Sabores que redefinen nuestro tequila, y lo diferencian de los demás.

Alc.Vol. 41%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503031 136203



Fridu[®]
by Bakua[®]

Fridu by Bakua

Todos los productos Fridu by Bakua se presentan comercialmente en estuche de lujo.





Mezcal Artesanal Joven

Variedad: 100% Cupreata Silvestre (Agave Papalometl)

Origen: Petlacala, Guerrero, México.

Año: 2020

Nota de Cata:

Brillante, claro y de pulido adiamantado. Destellos y refracción clara y limpia. Abre con notas lácticas y amaderadas, recuerdos a suelo de bosque húmedo, evolución hacia frutas de la región con ahumado delicado pero persistente. Mantiene matices de barro rojo y agaves verdes. En el paladar tiene un sabor poderoso pero armonioso con notas de oyamel, piedra de río y agaves maduros. Sabores de queso, tejocote y anís. Romance largo y persistente de ahumado ligero con un suave y aterciopelado final. Destinado para ser disfrutado solo. Una joya para conocedores y aficionados al mezcal.

Alc.Vol. 42%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 500464 530448



DOS ERAS[®]

Mezcal Artesanal

Mezcal Artesanal Abocado y Lavanda

Variedad: 100% Espadín (Agave Angustifolia)
Origen: Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, México.
Año: 2020

Nota de Cata:

Un mezcal que rompe el molde al combinar lo mejor de dos mundos distintos. Combinamos la sabiduría ancestral de nuestros agaves con la delicadeza y elegancia de la lavanda europea. Invitamos al amor a través de los ojos, pero esta vez, llega en color.

En nariz, hay un aroma medio y consistente; un soplo de agaves verdes infusionados con lavanda. Es elegante y suave, pero muy presente.

En boca, este mezcal tiene una entrada suave con una rica textura, revelando notas herbales matizadas con lavanda. El final es sedoso y elegante.

Este mezcal está hecho para disfrutarse solo por la experiencia que representa, pero también invita a la creatividad, fomentando el desarrollo de nuevos cócteles y sabores. Sin duda, es un mezcal muy mexicano, pero uno que lleva la vestimenta de Europa.

Alc.Vol. 40%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 519061





ENCUENTRO



ENCUENTRO



Mezcal Artesanal Joven

Variedad: 100% Espadín (Agave Angustifolia)
Origen: San Dionisio Ocotepéc, Valles Centrales, Oaxaca.

Proceso:

Un mezcal elaborado desde el corazón de Oaxaca por Maestros Mezcaleros, en el que hemos hecho la implementación de una doble destilación en alambique de cobre, con molienda a base de piedra.

Hecho 100% de agave espadín y con una auténtica elaboración artesanal. Dando como resultado un auténtico encuentro de mezcal con la ancestral tradición de la cultura mezcalera, que es naciente al igual que este, tu encuentro de las enigmáticas tierras de Oaxaca.

Alc.Vol. 36%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 1 750303 592600 5

2025

 **DISO**
SELECTION



ÍNDICE

VINO MEXICANO

Vino Blanco

Variedades: Moscatel, Chenin Blanc.
Origen: Ezequiel Montes, Querétaro, México.
Crianza: Sin paso por bodega.
Año: 2022

Nota de Cata:

Amarillo paja, limpio y brillante. En nariz frutas tropicales maduras y miel, muy expresivo. En boca, exótico, suave, untuoso con finas notas de acidez. Persistente y largo.

Maridaje: Ensaladas, quesos maduros, pescados, mariscos, pay de queso.

Servicio: 7 a 9°C

Alc.Vol. 11%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 508304 289389



ÍNDICE

VINO MEXICANO

Vino Rosado

Variedades: Malbec, Cabernet Sauvignon.
Origen: Ezequiel Montes, Querétaro, México.
Crianza: Sin paso por bodega.
Año: 2022

Nota de Cata:

Limpio y brillante de color rosa pálido y densidad media. En nariz; fresa, frambuesa, cereza y manzana roja. Ataque equilibrado y ligero, acidez suave, con largo final frutal.

Maridaje: Quesos suaves, platillos agri dulces, sushi, salmón, cochinita pibil, tacos al pastor, chiles en nogada, ensaladas.

Servicio: 7 a 9°C

Alc.Vol. 12.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 508304 289433



ÍNDICE

VINO MEXICANO

Vino Tinto

Variedades: Malbec, Cabernet Sauvignon.
Origen: Ezequiel Montes, Querétaro, México.
Crianza: Sin paso por bodega.
Año: 2022

Nota de Cata:

Color rojo intenso, limpio y brillante. en nariz sobresalen ballas maduras, jamaica, especias y pimienta. Su entrada en boca es agradable, vino estructurado y frutal con taninos suaves.

Maridaje: Carnes magras, platos condimentados como adobo y pastas con salsa a base de hongos o carne.

Servicio: 13 a 14°C

Alc.Vol. 13%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 508304 289426



ÍNDICE

VINO MEXICANO

Vino Tinto Reserva

Variedades: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Origen: Ensenada, Baja California, México.

Crianza: 12 meses en barrica francesa.

Año: 2016

Nota de Cata:

Limpio y brillante, color rojo rubí de capa y densidad media alta. Aromas de frutos negros, regaliz, balsámicos y especias, café y vainilla. Ataque elegante, gran estructura y coherencia con taninos aterciopelados y final largo.

Maridaje: Cortes de carne, piezas de caza, mole, pato, platillos condimentados, chocolate amargo.

Servicio: 15 a 16°C

Alc.Vol. 13%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 508304 398302



ÍNDICE

VINOMEXICANO

Vino Tinto X años

Variedades: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot y Shiraz
Origen: San Luis Potosí, México.
Crianza: 20 meses en barrica de roble francés.
Año: 2021

Nota de Cata:

Limpio y brillante, de color rojo intenso de capa y densidad altas. Vino complejo en nariz, frutos negros maduros, con notas balsámicas, café, tabaco, cuero, madera y especias. Gran elegancia en boca, con estructura y armonía en paladar, taninos aterciopelados, final largo e intenso.

Maridaje: Rib eye, Tomahawk, piezas de caza, mole, platillos especiados, quesos maduros.

Servicio: 16 a 18°C

Alc.Vol. 13,6%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 508304 289471





Autógrafo

Vino Español

Vino Espumoso Cava Ice

Variedades: Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonay.
Origen: Calatayud, Aragón, España.
Método: CHARMAT
Año: 2022

Nota de Cata:

Vista: Limpio y brillante de color amarillo pálido con leves reflejos platinados y burbuja persistente.

Nariz: Intensa presencia de fruta tropical madura con notas cítricas y florales.

Boca: Muy refrescante y agradable, sensación abocada sutil que intensifica su frutalidad.

Maridaje: Se sirve en copa alta sobre hielo, es ideal para todo tipo de coctelería.

Servicio: 6 a 8°C

Alc.Vol. 11.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 4205600 01118



Autógrafo

Vino Español

Vino Espumoso Cava Brut Rosé

Variedades: Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonay.
Origen: Calatayud, Aragón, España.
Crianza: 9 meses/Tradicional
Año: 2022

Nota de Cata:

Vista: Limpio y brillante de color rosa piel de cebolla con leves reflejos de tonos rosa frambuesa.

Nariz: Aroma de frutos rojos, bayas frescas y suaves notas florales y de laurel.

Boca: Refrescante, con recuerdos de frutos del bosque, de burbuja fina y persistente y de suave cremosidad.

Maridaje: Todo tipo de pescados y mariscos, platillos orientales o agridulces; cochinita pibil y chiles en nogada.

Servicio: 8 a 10°C

Alc.Vol. 11.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 420560 001095



Autógrafo

Vino Español

Vino Espumoso Cava Brut

Variedades: Garnacha Blanca, Macabeo y Chardonay.
Origen: Calatayud, Aragón, España.
Crianza: 9 meses/Tradicional
Año: 2022

Nota de Cata:

Vista: Limpio y brillante de color amarillo paja con leves reflejos verdosos con burbuja fina y persistente.

Nariz: Intensa presencia de manzana y pera maduras con un toque cítrico y flores blancas.

Boca: Refrescante con buen balance de acidez y suave cosquilleo con un final elegante y floral.

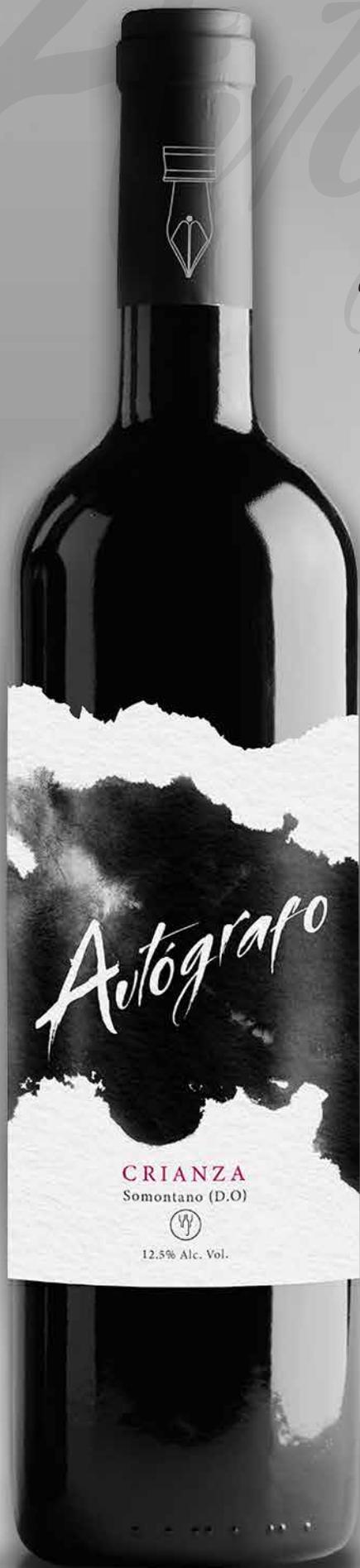
Maridaje: Todo tipo de pescados y mariscos, platillos con arroz, carpaccios (excepto carnes rojas), quesos semi-maduros y carnes frías.

Servicio: 6 a 8°C

Alc.Vol. 11.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 420560 001101



Autógrafo

Vino Español

Vino Tinto Crianza

Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot.

Origen: D.O., Somontano, España.

Crianza: 9 meses en bodega de roble francés de 2do y 3er uso.

Año: 2018

Nota de Cata:

Intenso color rojo cereza, con matices rojos y tonos azulados. exquisito en aromas procedentes de la uva, fruta madura, ciruelas negras y cerezas. En boca tiene una entrada suave y amable con un paso por boca muy frutal y potente que lo hace muy atractivo y equilibrado.

Servicio: 14 a 18°C

Alc.Vol. 12.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503022 078147



Autógrafo

Vino Español

Vino Blanco

Variedades: Chardonnay.
Origen: D.O., Somontano, España.
Año: 2024

Nota de Cata:

Vino blanco de aspecto luminoso, color amarillo limón con destellos verdes y acerados, propios de su juventud. En nariz presenta un complejo y elegante aroma frutal, destacando los cítricos y tropicales (corteza de limón, pera en almibar, piña y plátano maduro). En boca es sabroso, potente y fresco. Destaca un postgusto muy largo y agradable que invita a beber.

Servicio: 10 a 12°C

Alc.Vol. 13.5%

Capacidad: 750 ml
Código de barras: 8 437005 904637



Autógrafo

Vino Español

Vino Rosado

Variedades: Garnacha y Syrah.
Origen: D.O., Somontano, España.
Año: 2024

Nota de Cata:

Atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino.
En nariz es muy intenso, limpio y frutal, destacando matices a fresa ácida, golosinas, frutos rojos y caramelo de violeta.
En boca es fresco con un paso suave por el paladar.
Un vino muy agradable y equilibrado.

Servicio: 8 a 10°C

Alc.Vol. 13.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 437005 904644

BODEGAS
MEDRANO

BODEGAS
MEDRANO
IRAZU



Vino Blanco Tempranillo

Variedades: Tempranillo Blanco.

Origen: Rioja Alavesa, España.

Crianza:

Año: 2020

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo brillante con abundante lágrima con aromas a fruta blanca madura con ligeros toques florales. Notas ligeras a hierbas seca y a su paso por lías finas.

Servicio: 11 a 12°C

Alc.Vol. 14%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 437002 649869

2025

 **DISO**
SELECTION

BODEGAS
MEDRANO

BODEGAS
MEDRANO
IRAZU



Vino Tinto Las Agüzaderas

Variedades: Tempranillo.
Origen: Rioja Alavesa, España.
Crianza: 14 meses en bodega de roble francés.
Año: 2018

Nota de Cata:

Ribetes violáceos, brillante, de capa alta y de una gran densidad. Frutos maduros, con intensas notas a cerezas rojas, ciruelas negras, moras, tostados, vainillas y cacao.

Servicio: 15 a 16°C

Alc.Vol. 14%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 8 437002 649319

BODEGAS MEDRANO IRAZU



Vino Tinto Terra

Variedades: Terra.
Origen: Rioja Alavesa, España.
Crianza:
Año: 2018

Nota de Cata:

Color rojo picota intenso con ribetes violáceos que reflejan su intensidad y elegancia. Fruta roja madura en perfecta armonía con los suaves aromas a vainilla y coco.

Servicio: 11 a 12°C

Alc.Vol. 14%

Capacidad: 750 ml
Código de barras: 8 437002 649180



FIJI[®]

WATER



Fiji Natural Artesian Water

Características

Agua premium que se extrae de un acuífero artesiano que yace a cientos de metros de profundidad, debajo de la vera de una antigua selva tropical. Gracias a esta distancia y aislamiento es mucho más pura y rica en sabor que otros tipos de agua embotellada.

Capacidad: 330 ml, 500 ml, 700 ml, 1 L, 1.5 L



DISO

TOP SHELF

AurumRed

White



Vino Blanco Gewürztraminer

Variedades: Gewürztraminer.
Origen: España.
Año: 2017

Nota de Cata:

De origen aromático y fresco, que destaca por su complejidad y elegancia.

En nariz ofrece una mezcla de notas florales y litchi, combinadas con toques de especias dulces, como el jengibre y la pimienta blanca.

En boca, es un vino de cuerpo medio a ligero, con una acidez bien equilibrada y un retrogusto suave y largo.

Servicio: Se recomienda tomarlo por debajo de 0°C

Alc.Vol. 13.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522146

AurumRed

White



Vino Blanco Sauvignon Blanc

Variedades: Sauvignon Blanc.
Origen: España.
Año: 2017

Nota de Cata:

Con nariz elegante y mineral con notas de pedernal, cítricos y espino blanco completado por un toque discreto de heno.

Sutil en boca, con frescor perfectamente integrado y un paso envolvente.

Servicio: Se recomienda tomarlo por debajo de 0°C

Alc.Vol. 13,5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522139



Vino Blanco Espumoso

Variedades: Roussanne, Fiano, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer.

Origen: España.

Método: HGV

Año: 2017

Nota de Cata:

Es el conjunto de muchas historias y confluencias, con sabor y aromas diferentes a los métodos actualmente conocidos de espumosos y variedades que nunca se han utilizado para este fin, nuestro método se llama HGV y es único.

Servicio: Se recomienda tomarlo por debajo de 0°C

Alc.Vol. 13,5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522122

AurumRed
Elegance

METHOD HGV

METHOD HGV

2023 **DISO**
TOP SHELF



AurumRed

Rama

Vino Tinto Rama

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Origen: España.
Crianza: Tiempo en bodega de maderas seleccionadas
48 meses y tiempo en botella: 10 años.
Año: 2011

Nota de Cata:

Color cereza picota intenso, brillante.
En nariz, ofrece en un primer momento notas de frutos
negros, con un toque de grafito acompañado de aromas
de tostados, toffee, café y una madera fina y muy bien
integrada.

El paso por boca es untuoso, persistente. Al principio,
ofrece unos taninos golosos, con una presencia notable.
A medida que se airea el vino tienden a suavizarse
totalmente. A la vez, el vino gana en volumen.

Alc.Vol. 14.5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522115

AurumRed

Silver Series

Vino Tinto Silver Series

Variedades: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.
Origen: España.

Nota de Cata:

Nariz: Girando la copa a la derecha (sentido manecillas de reloj) podrá percibir pan de higos, aromas de breva, sobremaduración, notas especiadas, aroma lineal y fruto seco maduro. Girando la copa a la izquierda percibirá más finura, más aromas de tostado, cacao, frutas pequeñas maduras, cassis, arándanos. Unos aromas más elegantes y menos alcohólico.

Boca: Girando la copa a la derecha se obtendrá más astringencia, más maduro, menos largo. A la izquierda se obtendrá más largo, más tanino, más frescura y especiado

Alc.Vol. 14,5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522108

Aur

AurumRed
Edición MMXI

DISO
TOP SHELF

2023

AurumRed

Gold Series



Vino Tinto Gold Series

Variedades: 100% Tempranillo autóctono de cepas de más de 100 años.

Origen: España.

Solamente 225 botella en el mundo.

Nota de Cata:

Nariz: Girando a la derecha podrá percibir pan de higos, aromas de breva, sobremaduración, notas especiadas, aroma lineal y fruto seco maduro.

A la izquierda percibirá, más finura, aromas más sutiles, mas aromas de cassis, tostado, cacao, frutas pequeñas maduras, Arándanos. Unos aromas más elegantes y menos alcohólicos.

Boca: Girando hacia la derecha se obtendrá más astringencia, un sabor más maduro, ancho y menos largo.

Girando hacia la izquierda se obtendrá un sabor más largo que ancho, más tanino, fresco y especiado.

Alc.Vol. 14,5%

Capacidad: 750 ml

Código de barras: 7 503038 522092

E

BRANDY

Mora-Figueroa Domecq, S.L.



E Brandy

Brandy Solera con más de 300 años de añejamiento. Solamente 22 botellas en el mundo. Origen: Jerez de la Frontera, España.

Nota de Cata:

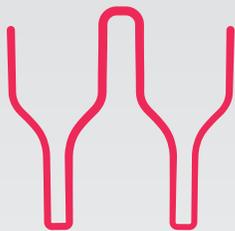
Puro, singular y lleno de elegantes matices eternos en su persistencia. De capa alta, tonos caobas oscuros y brillantes, de elevada intensidad aromática y gran complejidad.

Una amplia gama de aromas procedentes de las holandas de alquitara transformadas por una lenta oxidación en el interior de botas empleadas años atrás en la crianza de vinos olorosos, amontillados y palos cortados; añadiendo su perfumado recuerdo en el brandy, junto al aporte de la propia madera de roble americano.

Intenso en boca, potente y muy seco. De paso amplio y aterciopelado, reservado para paladares privilegiados.



2023 **DISO**
TOP SHELF



DISO



DISO *Wedding*

by Carlos Nogueira

Carlos Nogueira Ochoa

+(52) 55 2569 6672

carlos@vinosdiso.com

CDMX | Querétaro | Los Cabos | Mérida | Puerto Vallarta | Valle de Bravo

VINOS DISO DE MÉXICO S.A. DE C.V.

BH PROMOTIONS S.A.P.I. DE C.V.

www.vinosdiso.com

