



NEXO WINES

The Wine Architects

El placer de un buen vino

- Marcas privadas
- Distribución

Una selección pensada en las personas.



Hay vinos que que dejan huella

Agustín Expósito

CEO & FOUNDER
ESPECIALISTA EN MARCAS DE VINOS

El equipo de Nexo Wines somos especialistas en el sector de las marcas y el vino con una visión: **transmitir experiencias únicas a través de una botella de vino.**

Desde Nexo Wines, conectamos bodegas, marcas y mercados. La selección de vinos, el desarrollo de marcas privadas y la distribución se unen para convertir cada proyecto en una propuesta con identidad.

La identidad es la base de un buen vino.

Personas, vino, tierra
y naturaleza.



MARCAS PRIVADAS / PRIVATE LABEL

Conectamos tu negocio con la bodega



Elección del perfil de vino

Tintos, blancos y rosados. Vinos jóvenes, con madera o crianzas. Cavas.



Elección de los materiales

Tipo de botella, corcho o rosca, cápsula, etc.



Embotellado y etiquetado

Disponemos de los más modernos sistemas de calidad.

Trabajamos tanto para grandes como para pequeñas producciones.

DISTRIBUCIÓN

Vinos con identidad propia

Trabajamos con distribuidores, tiendas especializadas y HORECA.
A nivel nacional e internacional.

**No necesitas más referencias.
Necesitas las adecuadas.**

Cuéntanos qué clientes atiendes y qué referencias necesitas y te propondremos una selección para tu negocio.



Tres vinos para empezar



Ethereus Bobal Crianza

2020 / Tinto crianza

«Valora Ethereum Crianza
para tu carta»



Ethereus Cabernet Sauvignon

2021 / Tinto

«Excelente vino de entrada.
Solicita tarifa y condiciones»



Tierra de Nadie Syrah

2023 / Tinto

«Descubre si este Syrah
encaja con tus clientes»

Una colección para cada propuesta

ETHEREUS

Colección principal

EN TIERRA DE NADIE

Syrah, un vino con personalidad propia

MIRABUENO

Blanco, rosado y tinto para todos los días

LADRÓN DE LUNAS

Blancos, Bobal Roble y cavas actuales

TU MARCA PRIVADA

Desarrollo de un proyecto a medida

Una selección breve, una tarifa clara y una propuesta de prueba.

COLECCIÓN

ETHEREUS

El tiempo también se saborea.

Ethereus invita a detenerse. A dejar que una conversación se alargue, que una mesa se convierta en recuerdo y que una copa nos devuelva al presente. Una colección concebida alrededor del placer sereno, la belleza y la conexión.

ORIGEN & FILOSOFÍA

Representa lo intangible, la emoción que permanece después del primer sorbo.





Bobal Crianza

D.O. UTIEL REQUENA

2020 / TINTO CRIANZA

PROFUNDO · SERENO · ENVOLVENTE

El tiempo también se saborea

Aromas de ciruela y cereza madura, con recuerdos de hierbas y especias suaves. Amplio en boca, evolución envolvente y final de frutos negros.

SUGERENCIA DE MESA

Cordero, arroces, carne y quesos curados.

IDEAL PARA

Restauración · Tienda especializada · Distribución

OPORTUNIDAD

Una referencia para elevar el valor medio de la carta: Bobal, crianza e identidad propia en una marca diseñada para ser recordada.



Cabernet Sauvignon

VARIETAL

2021 / TINTO

INTENSO · FIRME · PERSISTENTE

Una variedad reconocible. Una identidad propia.

Notas de mora y balsámicas. Entrada firme, paso estructurado y final persistente de fruta negra y especias.

SUGERENCIA DE MESA

Carnes a la brasa, carnes blancas y guisos.

IDEAL PARA

Distribución · Restauración · Supermercados

OPORTUNIDAD

Variedad muy reconocible por el consumidor + imagen diferenciada. Facilita la entrada de ETHEREUS en clientes que buscan un tinto fácil de identificar.



Sauvignon Blanc

VARIETAL

2026 / BLANCO

FRESCO · LUMINOSO · AROMÁTICO

La expresión en blanco de Ethereus

Aromas de cítricos, fruta de hueso y hierba fresca. Entrada ágil, paso de boca agradable y final refrescante con recuerdo de lima.

SUGERENCIA DE MESA

Marisco, pescado blanco y ensaladas.

IDEAL PARA

Restauración · Terrazas · Wine bars · Tienda especializada

OPORTUNIDAD

Extender ETHEREUS al consumo de aperitivo, pescado y cocina ligera, permitiendo construir una gama completa bajo una misma marca.



Cabernet Sauvignon

Madurado en barrica

2025 / TINTO

VIVO · FRUTAL · EXPRESIVO

Otra expresión de Cabernet Sauvignon

Fruta negra fresca, ciruela y un matiz vegetal fino como guía aromática. Buen cuerpo en boca, jugoso y final de carácter varietal.

SUGERENCIA DE MESA

Verduras asadas, hamburguesa y carnes rojas.

IDEAL PARA

Restauración · Distribución · Tienda especializada · Wine bars

OPORTUNIDAD

Una alternativa entre el tinto joven y el crianza: perfil reconocible con un argumento adicional de madera y mayor valor percibido.



Petit Verdot

VARIETAL

2022 / TINTO

PROFUNDO · FLORAL · VIBRANTE

Un lugar para descubrir Petit Verdot

Mora, arándano y violeta dibujan el perfil propuesto. Concentrado en boca, evolución de textura firme y final largo con un sabor especiado propio de la variedad.

SUGERENCIA DE MESA

Asados, arroces y quesos curados.

IDEAL PARA

Tienda especializada · Restauración · Wine bars

OPORTUNIDAD

Variedad menos habitual que permite al distribuidor ofrecer algo distinto y diferenciado dentro de una marca con imagen premium.



Syrah

VARIETAL

2023 / TINTO

LIBRE · ESPECIADO · EXPRESIVO

Carácter libre

Mora, ciruela y pimienta negra propios de la variedad. Expresivo y suave en boca, buena evolución y final persistente con un acento especiado.

SUGERENCIA DE MESA

Barbacoa, costillas y verduras a la brasa.

IDEAL PARA

Restauración · Gastrobares · Tienda especializada

OPORTUNIDAD

Una referencia visualmente llamativa y con personalidad para clientes que buscan un Syrah distinto, moderno y fácil de recomendar.

El placer de compartir

Blanco, rosado y tinto bajo una misma identidad. Mirabueno propone una familia fácil de recorrer para construir una selección coordinada de tres colores.

Un lenguaje cercano, una imagen luminosa y una gama fácil de entender para descubrir el vino desde el sabor.

Marca privada comercializada por Nexo Wines





Macabeo / Sauvignon Blanc

IGP - TIERRA DE CASTILLA

2026 / BLANCO

FRUTAL · CERCANO · SABROSO



Una mesa abierta a compartir

Fruta blanca, cítricos y flores en una propuesta aromática accesible. Suave en boca, evolución ligera y final fresco que invita a otro sorbo.

SUGERENCIA DE MESA

Tapas, arroces suaves, ensaladas y pescado blanco.

IDEAL PARA

HORECA · Distribución de volumen · Restauración casual

OPORTUNIDAD

Blanco accesible y fácil de integrar en cartas y promociones, con posibilidad de venderlo como parte de una familia completa de tres colores.



Rosado Bobal

IGP - TIERRA DE CASTILLA

2026 / ROSADO

JUGOSO · FRESCO · DELICADO



El color de los encuentros cotidianos

Aromas a fresa, frambuesa y un toque de piel de cítrico como guía. Jugoso en boca, evolución refrescante y final delicado de frutos rojos.

SUGERENCIA DE MESA

Pasta, arroces de verduras y cocina asiática suave.

IDEAL PARA

Terrazas · HORECA · Restauración casual · Distribución

OPORTUNIDAD

Completar una gama de alta rotación con un rosado actual, visual y versátil, especialmente útil para primavera-verano.



Tempranillo

IGP - TIERRA DE CASTILLA

2026 / TINTO

FRUTAL · CERCANO · SABROSO



El tinto de una colección para compartir

Aromas a cereza y frutos rojos como propuesta varietal. Amable en boca, cuerpo medio, frutal y final equilibrado con gran textura.

SUGERENCIA DE MESA

Tapas, pasta y carnes blancas.

IDEAL PARA

HORECA · Menús · Supermercados · Restauración casual

OPORTUNIDAD

Tinto de entrada basado en una variedad muy conocida, pensado para facilitar rotación y completar una familia blanco-rosado-tinto.



Una mirada propia al vino.

Bobal, coupage de blancos y Verdejo abren tres puertas a una colección de perfiles complementarios. Ladrón de Lunas combina una imagen singular con vinos pensados para encontrar su lugar en la mesa.

ORIGEN & FILOSOFÍA

Dar protagonismo a la variedad y facilitar la elección: un tinto con carácter, un blanco expresivo y un Verdejo de vocación fresca.





Verdejo

D.O. UTIEL REQUENA

2025 / BLANCO

FRESCO · DESENFADADO · VERSÁTIL

Una presentación que invita a descubrir

Aromas de pera, hinojo y cítricos articulan la notas sugeridas. Entrada fresca, centro de boca ligero y final con un sutil recuerdo amargo varietal.

SUGERENCIA DE MESA

Aperitivos, pasta, pescado al horno y ensaladas.

IDEAL PARA

HORECA · Terrazas · Restauración · Distribución

OPORTUNIDAD

Una variedad muy conocida en España con una imagen desenfadada que facilita la venta por copa y la rotación en hostelería.



Macabeo / Sauvignon Blanc

D.O. UTIEL REQUENA

2025 / BLANCO

FLORAL · ÁGIL · ARMÓNICO

Dos variedades en una misma propuesta

Aromas de manzana, flor blanca y un recuerdo cítrico como propuesta de coupage. Amable en boca, evolución fresca y final delicado de frutas blancas.

SUGERENCIA DE MESA

Arroces, pescados, tapas y cocina mediterránea.

IDEAL PARA

Restauración mediterránea · HORECA · Distribución

OPORTUNIDAD

Blanco versátil para cubrir múltiples ocasiones de consumo y ofrecer una alternativa al monovarietal convencional.



Bobal Roble

D.O. UTIEL REQUENA

2023 / TINTO ROBLE

SABROSO · FRANCO · EQUILIBRADO

Bobal de la colección Ladrón de Lunas

Aromas de cereza, mora y hierbas mediterráneas con un matiz tostado. Sabroso, paso de boca firme y final de fruta y especias.

SUGERENCIA DE MESA

Paella, carnes, tapas, embutidos y verduras a la brasa.

IDEAL PARA

Restauración · Gastrobares · Tienda especializada

OPORTUNIDAD

Un Bobal con madera que conecta origen, gastronomía mediterránea y una imagen de marca reconocible. Buen argumento para restauración.

El momento de brindar

Brut Nature y Brut Rosé. Dos referencias de cava para el aperitivo, la mesa y las celebraciones. La selección permite ofrecer una alternativa blanca y otra rosada.





Cava Brut Nature

D.O. CAVA DE REQUENA

2025 / CAVA BLANCO CHARDONNAY

SECO · FINO · PRECISO

El aperitivo tiene su momento

De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas.

SUGERENCIA DE MESA

Marisco, pescado y carnes al horno.

IDEAL PARA

Restauración · Eventos · Catering · Tienda especializada

OPORTUNIDAD

Ampliar las ocasiones de consumo del cava más allá de la celebración: aperitivo, comida y servicio por copa.



Cava Brut Rosé

D.O. CAVA DE REQUENA

2025 / CAVA ROSADO GARNACHA

DELICADO · FRUTAL · FESTIVO

Una celebración en rosado

Aromas a fresa, grosella y flores como guía aromática. Paso por boca vivo, evolución de textura delicada y final fresco de frutos rojos.

SUGERENCIA DE MESA

Sushi, arroces y aperitivos salados.

IDEAL PARA

Eventos · Terrazas · Restauración

OPORTUNIDAD

Aporta color y diferenciación a la categoría de espumosos, con especial atractivo para aperitivos, celebraciones y propuestas visuales.

Tu próxima marca empieza aquí

El vino, la identidad y la presentación se definen a partir de tu proyecto comercial.

01

Proyecto y selección

Concretamos el público, el perfil de vino y la propuesta de producto.

02

Identidad y muestras

Trabajamos la presentación y se pueden enviar muestras para valorar la propuesta.

03

Producción

Plazo de 4 semanas.
Mínimo por referencia a consultar según proyecto y perfil de vino.



NEXO WINES

The Wine Architects

Concretaremos tu próximo proyecto.

Distribución y hostelería
Desarrollo de marcas privadas
Enoturismo y experiencias

Ven a vivir el vino

Visitas · Catas · Degustaciones · Enoturismo
Eventos privados y para grupos

nexowines.com

export@nexowines.com

Requena · Valencia · España