

**FICHAS
DE CARTA**

GRANADA

**BODEGAS S.
CALVENTE**

CASTILLEJOS



Tipo	Tinto Reserva
Variedad	Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 35%, Tempranillo 15%, Merlot 10%
Pago	Pago de Los Castillejos
Denominación	D.O.P. Vino de Calidad de Granada
Edad del viñedo	25 a 30 años
Color	Elevada capa con color rojo profundo en el centro y ribetes granate
Aroma	Complejo cuadro de aroma donde predominan los aromas varietales de cabernet, dando frutas maduras, licor. Tras aireación da aroma a canela, aromas especiados y torrefactos
Sabor	Pleno con presencia de taninos compensados con carácter glicérico. Bayas maduras con final especiado
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	16°C a 18°C
Sugerencias de maridaje	Carnes rojas, caza mayor, asados, carnes estofadas, marinadas, a la brasa, a la plancha, guisos de cerdo o ternera
Consumo	Desde ahora a 10 años

CALVENTE

GUINDALERA BLANCO



Tipo	Blanco joven seco afrutado
Variedad	100% Moscatel de Alejandría
Pago	Pago de La Guindalera
Denominación	D.O.P. Vino de Calidad de Granada
Edad del viñedo	50 a 90 años
Color	Amarillo verdoso limpio y brillante
Aroma	Aroma frutal, hierba fresca y notas florales. Nariz fresca e intensa
Sabor	En boca seco, con buena cremosidad, muy fresco, expresivo y con correcto volumen. Sabroso y equilibrado. Final frutal y con notas cítricas.
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	5°C a 8°C
Sugerencias de maridaje	Aperitivos, pescados blancos y azules, marisco de concha, marisco cocido, platos a base de pescado, platos con salsas blancas o cremas, pastas, arroces, quesos azules, carnes blancas, foie, pates, ahumados, jamón serrano.
Consumo	Desde ahora a 5 años

CALVENTE

GUINDALERA TINTO



Tipo	Tinto Crianza
Variedad	Tempranillo 40%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10%
Pago	Pago de La Guindalera
Denominación	D.O.P. Vino de Calidad de Granada
Edad del viñedo	20 a 40 años
Color	Capa elevada en el núcleo, tonalidad guinda, brillante, limpio
Aroma	Buena nariz, compleja, evolutiva, desarrolla todos sus matices conforme se airea. Base de frutas maduras con ligeros ahumados. La madera está plenamente integrada sin cubrir el carácter frutal
Sabor	Plenitud de sabores con base de bayas silvestres maduras
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	15°C a 17°C
Sugerencias de maridaje	Carnes rojas y blancas, carne de corral, caza menor de pelo y pluma. Carne con guarnición de arroz, menestra o setas.
Consumo	Desde ahora a 7 años

CALVENTE

LAGUIN-DA



Tipo	Tinto Crianza Coupage
Variedad	Tempranillo 50%, Syrah 30%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10%
Pago	Cortijo Salogral
Denominación	Vino de la Tierra Laderas del Genil
Edad del viñedo	25 a 30 años
Color	Rojo intenso con bonitos matices violáceos y brillantes reflejos guinda.
Aroma	Aromas intensos a moras y guindas en perfecta armonía con un final perfumado, muy floral.
Sabor	Suave y sedoso sin perder frescura e intensidad en boca, dejando agradables sensaciones táctiles muy duraderas.
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	16°C a 18°C
Sugerencias de maridaje	Arroces, guisos con legumbres, platos con hongos y setas, carnes salseadas, cordero, carnes de caza, carnes vacunas a la parrilla, quesos duros y picantes
Consumo	Desde ahora a 5-6 años

CALVENTE

ROSA-O



Tipo	Rosado joven afrutado
Variedad	Petit Verdot 75%, Tempranillo 25%
Pago	Pago de La Guindalera
Denominación	D.O.P. Vino de Calidad de Granada
Edad del viñedo	40 años
Color	Rojo claro con ribete ligeramente frambuesa intenso, limpio, muy brillante
Aroma	Fresco e intenso, con notas de caramelo, golosinas y cerezas. Aromas de grosellas, frambuesas, arándanos
Sabor	Intenso, amplio y goloso con postgusto de frutos rojos. Equilibrado con acidez media. Fresco y gusto largo.
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	6°C a 8°C
Sugerencias de maridaje	Aperitivos, ensaladas frescas, carpaccios, sushis, pescados blancos y azules, marisco de concha, sopas frías, platos ligeros con setas, pastas, arroces, platos livianos y poco condimentados
Consumo	Desde ahora a 3 años

CALVENTE

XATE-O



Tipo	Blanco joven afrutado
Variedad	Moscatel de Alejandría 70%, blancas autóctonas 30%
Pago	Pago de La Guindalera
Denominación	Vino de la Tierra Laderas del Genil
Edad del viñedo	Más de 40 años
Color	Amarillo verdoso limpio y brillante
Aroma	Intenso frutal propio de las variedades, Aromas a miel, flor de azahar
Sabor	Equilibrado, acidez media con gusto final amargo. Membrillo y tila acidez domada
Conservación	Humedad 70%, temperatura 12°C
Temperatura	5°C a 8°C
Sugerencias de maridaje	Aperitivos, pescados blancos y azules, marisco de concha, marisco cocido, platos a base de pescado, platos con salsas blancas o cremas, pastas, arroces, quesos azules, carnes blancas, foie, pates, ahumados, jamón serrano
Consumo	Desde ahora a 3-4 años

CALVENTE

BODEGAS
FONTEDEJ

ALBAIDA 2011



Añada 2011

Variedades: Sauvignon blanc-Chardonay

% Vol.: 13,5

Acidez total: 5,1 (Expresado en ac. Tartárico)

Sulfuroso libre: menos de 12 mgr/l

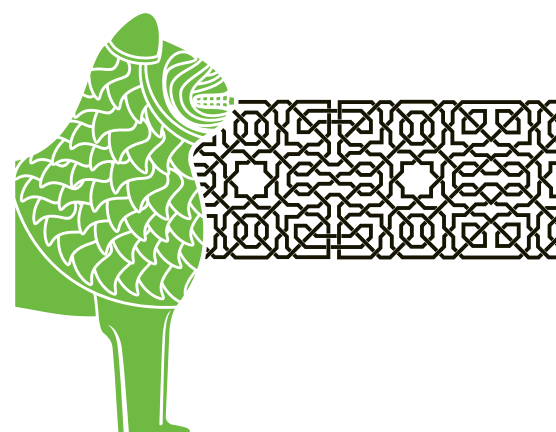
Sufuroso total: 110 mgr/l

Las viñas se encuentran a más de 1.000 metros de altura y son de una finca de la misma Bodega. Se realizó un enfriamiento de la uvas en cámara frigorífica para una posterior elaboración en depósitos de Inox. a temperatura controlada de 16° C, con crianza sobre lías durante 3 meses, para una posterior estabilización por frío, pasando al embotellado al vacío, estando las botellas en botelleros a una temperatura entre 15° y 17° C.

Mejor vino blanco de Granada. Guía Peñín 2013.

Antonio López de la Casa
Director Técnico-Enólogo

FONTEDEI
ALBAYDA



GARNATA 2009



Añada 2009

Variedades: Syrah-Merlot

12 meses en barricas de roble francés de distintas tonelerías y distintos tostados.

% Vol.: 14,5

Acidez total: 5,2 (Expresado en ac. Tartárico)

Sulfuroso libre: menos de 12 mgr/l

Sufuroso total: 82 mgr/l

Las viñas se encuentran a más de 1.000 metros de altura y son de una finca de la misma Bodega. Se realizó un enfriamiento de la uvas en cámara frigorífica para una posterior elaboración en depósitos de Inox. a temperatura controlada, pasando luego a la crianza en barricas de roble francés de distintas tonelerías durante 12 meses para un posterior embotellado al vacío, estando las botellas en botelleros a una temperatura entre 15° y 17° C. El coupage de estas dos variedades, una con origen en Borgoña (Syrah) y otra en Bourdeos (Merlot), nos dá un vino que nos aporta el color y la estructura de la variedad Syrah junto con su gran potencial aromático y la melosidad y suacididad de la Merlot. Esto ubido al potencial aromático de las barricas nos dá un vino suave, estructurado y potente. Existencias anuales 10.030 botellas. Se elaborarán de nuevo a partir de la añada 2012.

Antonio López de la Casa
Director Técnico-Enólogo



LINDARAJA ROBLE 2011



Añada 2011

Variedades: Tempranillo 70% - Syrah 30%

% Vol.: 13,5

Ph: 3,5

Acidez total: 5,2 (Expresado en ac. Tartárico)

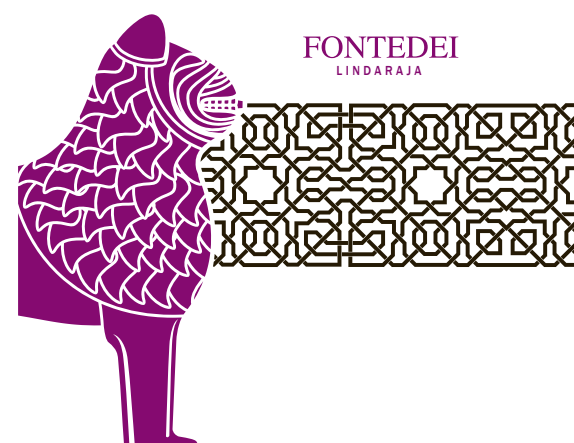
Es un vino con 5 meses en barrica de roble francés. Elaborado con uvas procedentes de viñedos de más de 1.000 metros de altura.

Con un color rojo intenso con aromas que nos recuerdan el regaliz y los frutos rojos y en boca da una sensación aterciopelada siendo su sensación final larga.

Medalla de Oro.

Premios Palacio Torremolinos 2012.

Antonio López de la Casa
Director Técnico-Enólogo



PRADO NEGRO 2009



Añada 2019

Variedades: Tempranillo - Cabernet Sauvignon y Garnacha.

12 meses en barricas de roble francés de distintas tonelerías y distintos tostados.

% Vol.: 13,5

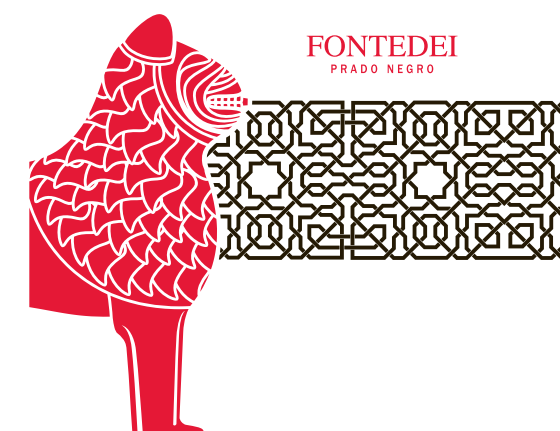
Acidez total: 5,7 (Expresado en ac. Tartárico)

Sulfuroso libre: menos de 12 mgr/l

Sufuroso total: 159 mgr/l

Las viñas se encuentran a más de 1.000 metros de altura y son de una finca de la misma Bodega. Se realizó un enfriamiento de la uvas en cámara frigorífica para una posterior elaboración en depósitos de Inox. a temperatura controlada, pasando luego a la crianza en barricas de roble francés de distintas tonelerías durante 12 meses para un posterior embotellado al vacío, estando las botellas en botelleros a una temperatura entre 15° y 17° C.

Antonio López de la Casa
Director Técnico-Enólogo



**RIBERA
DEL
DUERO**

**CARMELLO
RODERO**

Carmelo Rodero

FICHA DE CATA

TINTO 9 MESES 2010

Tinta del País (Tempranillo) 100%

Procedente de viñedos propios con una edad de entre 5 y 20 años.

Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas.

Control de temperatura en fermentación y maceración. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20-22°C.

Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano.

Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización

Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza.

En nariz, un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.

El paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

Temperatura de servicio entre 14-16° C.



Carmelo Rodero

FICHA DE CATA

CRIANZA 2008

**Tinta del País (Tempranillo) 90%.
Cabernet Sauvignon 10%**

Procedente de viñedos propios con más de 15 años.

Elaboración tradicional con las más modernas técnicas de control de temperatura en fermentación y maceración.

Crianza en Roble americano y francés durante un mínimo de 15 meses y trasiegos cada 3 meses.

Botellero mínimo 12 meses antes de su comercialización

Temperatura de servicio entre 14 y 16° C.

Como no podía ser menos he aquí un excelente vino, imponente en su juventud, elegante en su madurez.

Color rubí de capa alta, mantiene excelente notas guinda arropadas por matices rosáceos, en un medio perfectamente limpio y brillante.

Sus aromas aún varietales son los primeros en presentarse, bien acompañados por un torrefacto suave bien conjugado con su toque final de regaliz, mas fino si cabe.

Estructurado y carnosos con un excelente bouquet que se mantiene retronasal después de llenar nuestra boca de intenso sabor; vino perfectamente equilibrado, largo y generoso en sensaciones gustativas.



Carmelo Rodero

FICHA DE CATA

RESERVA 2007

Tinta del País (Tempranillo) 90%.
Cabernet Sauvignon 10%

Procedente de viñedos propios con más de 30 años.

Elaboración tradicional con un seguimiento del control de fermentación y maceración en temperatura y compuestos fenólicos,

Crianza en 12 meses en roble americano y 6 en francés con los oportunos trasiegos, edad de las barricas de 1 a 3 años.

Temperatura de consumo entre 16-18°C.

Se trata de un gran vino, muy equilibrado y sugerente, de un intenso color rojo picota con suaves notas violáceas, que marca su crianza con brillantes ribetes teja y ámbar.

Nariz de gran sutileza con aromas a frutas maduras muy bien conjuntadas con la crianza en madera, que nos lleva a aromas especiales (vainilla, canela) hasta el estimulante aroma de café o tostados.

Muy carnoso en boca, de final prolongado y acidez equilibrada. Armonioso los taninos maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables

Producción de 15000 botellas



Carmelo Rodero

FICHA DE CATA

PAGO DE VALTARREÑA 2009

Tinta del País (tempranillo) 100%

De los viñedos propios del pago familiar de Valtarreña, de 45 a 55 años de edad, que debido a sus peculiaridades genéticas y su especial microclima, produce una maduración excepcional en la bondad de sus taninos. Suelos arcillosos calcáreos y de arenas frescas arcillosas.

Cultivados en vaso y espaldera con unos rendimientos de sólo 3.500 kg. por hectárea. Las uvas son vendimiadas a mano en cajas de 12 kilos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable y maloláctica en barrica de roble francés. Crianza de 24 meses en barricas de roble francés de 225 litros con un grano seleccionado y una edad media de año y medio.

Es un tinto goloso y potente, al mismo tiempo que suave y aterciopelado. Es una mano de hierro en un guante de terciopelo. A la vista resulta muy atractivo y ya deja entrever que va a ser cosa seria. De nítido y brillante color cereza. Prácticamente sin ribete, que nos permite vaticinar la larga vida que se augura.

En fase olfativa podemos encontrar una intensa y agradable gama de aromas. Se entremezclan las notas que evocan a frutas negras en sazón con recuerdos tostados, también de cueros y cafés. A medida que profundizamos vienen a nuestra memoria aromas especiados, de amplia intensidad y elevada persistencia.

En boca resulta muy carnoso, sávido, aterciopelado, estructurado, fresco y dotado de un gran equilibrio. Notas de zarzamora, de caramelos de café con leche, de bosque umbrío, de tabaco de pipa, de minerales... Es un vino eterno en sensaciones que además persisten, pues es muy, muy largo.

Temperatura de consumo entre 16-18°C.

**PREMIO “ALIMENTOS DE ESPAÑA 2013
AL MEJOR VINO”**



**MARQUÉS
DE
CONCORDIA**

MARQUÉS DE CONCORDIA



HACIENDA ZORITA CRIADO EN BARRICA

Vino de la Tierra Castilla y León

- 100% Tempranillo
- Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.
- Intenso color granate con tonos picota. En nariz es intenso, conjugando perfectamente los aromas frutales con los tonos del roble francés.
- Ideal para acompañar todo tipo de carnes rojas, asadas, ibéricos y quesos curados.



HACIENDA ZORITA ABASCAL VINEYARD CRIANZA

D.O. Ribera del Duero

- 100% Tempranillo
- Vendimia manual en caja de 12kg., selección de racimos en mesa y carga de los mismos despalillados mediante sistema de gravedad. Control de temperatura automática. Fermentación maloláctica en tinta de roble francés.
- De color cereza cubierto, en nariz compone un marco protagonizado por fruta roja madura, ciruela bien conjuntada con sus tostados, lácteos y especiados. Vainilla, intenso en boca, recuerdos frutales y tostados con refrescante acidez.
- Ideal para acompañar carnes asadas, estofados e ibéricos.



**BODEGAS
PEREZ
PASCUALS**

Ficha Técnica

Cepa Gavilán Crianza 2010

- Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%
 - Permanencia en bodega: 12 meses
 - Tipo de bodega: roble francés y americano.
 - Fecha de embotellado: Diciembre 2011
 - Recogida manual
 - Consumo: próximos 6-8 años
 - Temperatura de servicio: 15-16° C.
 - Rendimiento por hectárea: 4500 kg.
 - Edad del viñedo: 10-15 años
-
- Alcohol: 14 % Vol.
 - Acidez total: 6.14 gr. /L.
 - Acido acético: 0.69 gr. /L.
 - pH: 3.37
 - Extracto Seco: 29.9 gr. /L.
 - Azúcares residuales: 1.42 gr. /L.



Nota de cata:

Vista: Rojo picota, violáceo, de capa alta y brillante. Abundante lágrima teñida.

Olfato: Limpio y de gran intensidad en nariz. Aroma de fruta madura, balsámicos, torrefactos, especiados, con un fondo mineral. Madera muy bien integrada en el conjunto del vino y denota gran equilibrio.

Gusto: En boca es sabroso, potente, frutal, con taninos nobles, que dan al vino una gran opulencia y concentración. Vivo, con sensaciones de fruta, mentolados, cacao, tostados, torrefactos y minerales.

Viña Pedrosa Crianza 2009

- Variedad: Tinta del País (Tempranillo) 100%
- Permanencia en barrica: 18 meses
- Tipo de barrica: roble americano y francés
- Fecha de embotellado: Julio 2011
- Vendimiado a mano
- Consumo: próximos 8-10 años
- Temperatura de servicio: 16-17° C.
- Producción por hectárea: 4000 kg.
- Edad del viñedo: 20-25 años

- Alcohol: 14 % Vol.
- Acidez Total: 4.97 gr. /L.
- Ácido acético: 0.47 gr. /L.
- pH: 3.64
- Extracto seco: 34.4 gr. /L.
- Azúcares residuales: 1.38 gr. /L.



Nota de cata:

Vista: Rojo cereza muy intenso, con ribete violáceo, profundo.

Olfato: Complejo y muy completo en nariz; elegante conjunto de aromas frutales (bayas, frutos maduros) y sensaciones de crianza (especias, tabaco, lácteos, trufa).

Gusto: En boca es amplio, potente, con volumen, suave pero con sus taninos perfectamente integrados, con gran carácter, redondo y muy largo; elegante toque amargoso al final; larga persistencia tanto sávida como aromática.

PRADO REY



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Recorba

TINTO



BODEGAS Y VIÑEDOS REAL SITIO DE VENTOSILLA
(RIBERA DEL DUERO)

Ctra. CL-619 (Magaz - Aranda) Km. 66,1
09443 Gumiel del Mercado / Burgos / España / UE
Telf.: +34 947 546 900 / Fax: +34 947 546 999



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Recorba

TINTO

INFORMACIÓN TÉCNICA

Vino elaborado con uva Tempranillo, seleccionada y vendimiada en su momento óptimo de maduración logrando así un vino con gran intensidad de color y con taninos nobles y maduros.

Nota de cata

Color rojo nazareno, con tonos cardenalicios, de aroma muy intenso y potente, y destacando la fruta roja madura. En boca se aprecian taninos nobles y carnosos, que hacen que el vino sea untuoso, aterciopelado y con un postgusto muy agradable.

Elaboración

A partir de la uva Tempranillo, la fermentación se llevó a cabo a una temperatura controlada de 29°C. Una vez finalizado el proceso, se mantuvo macerando 12 días antes del embotellado final.

Maridaje

Se recomienda con guisos, carnes, arroces y pescados azules.



PradoRey Roble 2009

Datos técnicos

- **Términos:** La propiedad cuenta con siete pagos muy diferenciados. La vendimia se realiza en cada pago, previos los exhaustivos controles de maduración, cuando el fruto alcanza el nivel de maduración fenólica adecuado.
- **Cepas:** La variedad principal utilizada es la Tempranillo en un 95%, acompañada de un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Merlot.
- **Elaboración:** Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 29 °C con un periodo de maceración de 18 días. Después de su fermentación alcohólica realizada con levaduras autóctonas, se realiza una crianza sobre sus propias lías, acompañada de una correcta microoxigenación. La fermentación maloláctica se lleva a cabo con bacterias seleccionadas para obtener un vino homogéneo y libre de posibles aminas biogénicas. Al acabar la fermentación maloláctica el vino reposa en barricas de roble americano y europeo, durante al menos 6 meses. Finalmente, el vino madura 5 meses en botella antes de salir al mercado.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 14,5
- Acidez total: 4,7 g/l TH2
- Acidez volátil: 0,5
- PH: 3,75

Notas de cata del enólogo

- **Fase visual:** Intenso rojo violáceo con matices azules.
- **Fase olfativa:** Notas frescas de frutas rojas y negras maduras, moras y/o ciruelas, y notas balsámicas de vainilla y regaliz.
- **Fase gustativa:** Equilibrado, con tanino suave y agradable. Vino fresco con cuerpo. Redondo y muy graso. Interesante ensamblaje de toques especiados de vainilla con frutas del bosque en el postgusto.

Recomendaciones

Este gran Ribera del Duero, merece acompañar a los exquisitos platos típicos de la zona tales como asados, caza y carnes rojas, pudiendo acompañar a otros platos como embutidos, ibéricos, quesos y pescados azules. También puede tomarse previo a la comida por su bondad y sutileza.



PradoRey Crianza 2008

Vendimia Seleccionada Finca Valdelayegua

Datos técnicos

- **Términos:** Para elaborar PradoRey Crianza se selecciona la uva del pago de Valdelayegua, con una altitud media de 815 m, orientación Norte-Sur y suelo de arcillas calcáreas. La vendimia se realiza en este pago cuando la uva ha alcanzado su punto óptimo de maduración cuyo rendimiento medio es de 4.000 kg. por hectárea.
- **Cepas:** La variedad principal utilizada es la "Tinta Fina" de la Denominación de Origen Ribera del Duero en un 95%, cuyo clon "Quintana" seleccionado a partir de cepas centenarias, nos da granos más menudos y sueltos y de mayor concentración, que hace de este Crianza un vino autóctono de la Ribera. Se acompaña a esta "Tinta Fina" de un 3% de Cabernet Sauvignon y un 2% de Merlot.
- **Elaboración:** Fermentación de la uva seleccionada en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 28°C con un periodo de maceración de 22 días. Transcurrida la fermentación maloláctica el vino reposa durante 1 año en barricas de roble europeo, 100% del Caucaso, que se completa con una nueva crianza de tres meses en conos de roble francés de Nevers de 20.000 L, que ayudan a redondear al vino, a la vez que le aportan delicados aromas del roble de Nevers. Acabada la crianza oxidativa de la barrica comienza la crianza reductora en botella madurando 24 meses en la misma antes de su salida al mercado.

Datos analíticos

- Grado alcohólico: 13,5% Vol.
- Acidez total: 4,8 g/l TH2
- Acidez volátil: 0,56
- PH: 3,7

Notas de cata del enólogo

- **Fase visual:** Color rojo picota, con intensos matices azulones, capa intensa y brillante.
- **Fase olfativa:** Intensidad alta, en donde predomina la fruta roja madura, con sensaciones dulzonas aportadas por su paso por barrica. Fondo mineral, balsámico y complejo.
- **Fase gustativa:** Sabroso en boca, con taninos redondos y frescor agradable al paladar. Final sabroso, aterciopelado y con gran concentración de fruta.

Recomendaciones

Como todo Gran Ribera del Duero, este vino merece acompañar a los exquisitos platos típicos de la zona tales como asados, caza y carnes rojas, pudiendo maridar asimismo con otros platos como ibéricos, estofados y platos procedentes de la cocina.



RJVENDEL



R

RIVENDEL



Ribera del Duero Denominación de Origen

Vino elaborado a base de la variedad TEMPRANILLO de la Ribera del Duero, procedente de viñas de unos quince años de antigüedad, situadas en una altura media de 700 metros.

La vendimia se realiza de forma manual realizando una gran selección directamente en la cepa. El despalillado y estrujado de las bayas tiene lugar a muy bajas revoluciones para respetar la integridad de la uva. Se lleva a cabo una criomaceración pre-fermentativa a temperaturas muy bajas, que evitan la oxidación. Tras la fermentación y maceración necesarias, se descuba y realiza la fermentación maloláctica sobre las lías más finas. La crianza en barrica oscila entre los 5 y 6 meses en función del criterio del enólogo y se realiza en barricas bordelesas de procedencia francesa y americana, que confieren esa complejidad característica de los vinos Roble.

Por último, el vino reposa unos 3 meses en botella antes de su salida al mercado para estar en óptimas condiciones de consumo inmediato.

Ficha de cata

El vino presenta una gama de colores rojos y violáceos propios de su juventud. Posee una capa alta, característica de la excelente añada. Si lo llevamos a la nariz, se aprecian notas muy marcadas de fruta roja y flores, junto a especias y vainilla procedentes de la barrica. En boca es suave, sabroso y equilibrado, con un tanino muy integrado y largo postgusto.

Se recomienda su decantación.
Temperatura óptima de servicio 17° C



www.redbottleint.com

VEGA REAL

VEGA REAL



VEGA REAL



ROBLE 2009

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Vino de Crianza
Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo)

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 14 % Vol
Azúcar Residual: 1.8 g/l
Acidez total: 5.35 g/l
pH: 3.68
Sulfuroso Total: 68 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos: Vendimia seleccionada de pagos con una altitud entre 800 y 920 metros
Número de Hectáreas: 40 Hectáreas
Edad: Edad media 15 años
Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso
Poda: Vaso-espaldera. bush vines - doble cordón
Vendimia: Primera quincena de Octubre 2009
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Duración: 10 días

VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación: 4 días
Fermentación alcohólica: 12 días
Temperatura media de fermentación: 22° C
Descube: Primer día posterior al acabado de la fermentación alcohólica
Fermentación maloláctica: Diciembre 2009
Trasiegos en depósito: 1
Tipo de barrica: Americano
Paso en barrica: Junio 2009
Tratamientos: Ligera filtración en embotellado

NOTA DE CATA

Vega Real 2009 es el resultado de una de las cosechas de más calidad en los últimos años, calificada como "EXCELENTE" por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Vista: es un vino de capa alta, color granate oscuro con ribetes violáceos que indican su juventud

Nariz: Amplio en nariz, resaltan los toques de fruta roja madura, característicos de la variedad. Al final un ligero recuerdo de su paso por barrica de roble

Boca: Boca potente, de buen paso con todo el esplendor de un vino en los inicios de su andadura, que nos indica una buena evolución en botella en un largo período de tiempo. Amplio y sabroso nos llena el paladar de forma persistente. Al final un agradable recuerdo que permanece en el tiempo.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para soufflés de queso, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, pastas, arroces y legumbres o como postre acompañando a quesos fuertes.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 14° y 16° C.

Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 6 botellas



VEGA REAL

CRIANZA 2008

**DATOS BÁSICOS:**

Denominación de Origen: Ribera del Duero
 Tipo de vino: Vino de Crianza
 Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo)

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14% vol.
 Azúcar Residual: 1.8l g/l
 Acidez total: 5.35 g/l
 pH: 3.68
 Sulfuroso total: 68 mg./L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una altitud entre 800 y 920 metros
 Número de Hectáreas: 40 Hectáreas
 Edad: Edad media 20 años
 Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea
 Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso
 Poda: Vaso-espaldera . bush vines - doble cordón
 Vendimia: Segunda semana de Octubre 2008
 Tipo de Vendimia: Manual a granel
 Duración: 10 días

VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación : 4 días
 Fermentación alcohólica: 10 días
 Temperatura media de fermentación: 24°C
 Maceración postfermentación: 6 días
 Fermentación maloláctica: Enero 2009
 Trasiegos en depósito: 3
 Paso a bodega: Marzo 2009
 Trasiegos en bodega: 3
 Tipo de bodega: Americano y francés
 Embotellado: Junio 2010
 Tratamientos: Ligera filtración en embotellado

NOTA DE CATA

VISTA: Capa vino de capa alta, color rojo picota, con ribetes cereza y tonos púrpura con ligeros azulados.
 NARIZ: Destaca la fruta roja madura, ligeros tonos lácticos. Buena intensidad. Fondos de vainilla, cacao y humo.
 BOCA: Entrada muy suave en boca. Tanicidad muy dulce. Frutos maduros, lácticos. Acidez muy equilibrada. Cacao, vainilla. Persistencia larga.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para acompañar guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico, caza y quesos curados. Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18 °C. Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.



VEGA REAL



VEGA REAL

RESERVA 2007



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Vino de Crianza
Variedad de uva: 75% Tinta del País (Tempranillo), 25% Cabernet-Sauvignon

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 14,5 % Vol
Azúcar Residual: 1.8 g/l
Acidez total: 5.10 g/l
pH: 3.65
Sulfuroso Total: 50 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos: Vendimia seleccionada de pagos con una altitud entre 850 metros
Número de Hectáreas: 40 Hectáreas
Edad: Edad media 20 años
Rendimiento: 2.000 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso
Poda: Vaso-espaldera. bush vines - doble cordón
Vendimia: Primera semana de Octubre 2007
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Duración: 3 días

VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación: 6 días
Fermentación alcohólica: 10 días
Temperatura media de fermentación: 24° C
Descube: Sexto día posterior al acabado de la fermentación alcohólica
Fermentación maloláctica: Diciembre 2007
Trasiegos en depósito: 3
Tipo de barrica: Americano y Francés
Paso en barrica: Febrero 2008
Trasiegos en barrica: 4
Embotellado: Julio 2008
Tratamientos: Ligera filtración en embotellado

NOTA DE CATA

Vista: es un vino de capa muy alta, color oscuro picota, con ribetes cereza y tonos púrpura.
Nariz: Muy buena intensidad. Frutos rojos, tostados (cacao, vainilla, humo,...), especias, aportados por la mezcla de maderas y tostados en su paso por barrica.
Boca: Entrada limpia. Sensación sabrosa. Llena la boca de las sensaciones anticipadas en nariz, enriquecidas por su untuosidad y plenitud. retrogusto largo y persistente.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para acompañar guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico, quesos curados.

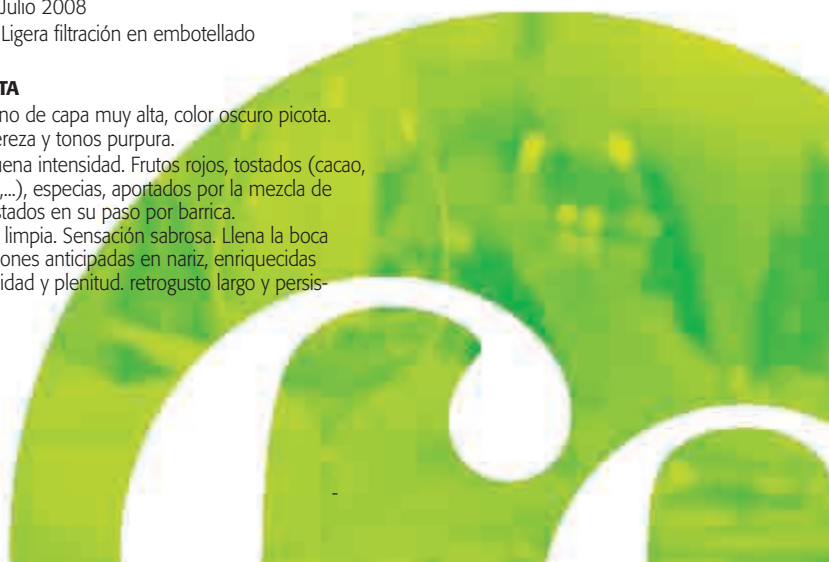
Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18° C.
Servir en copa de vino.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 6 botellas

BARBADILLO

la compañía



FUNCA

VILLACRECES

FINCA VILLACRECES 2009

FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2009**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: **Procedente de una selección de las parcelas con rendimientos más bajos de la finca de 64 has. ubicada en Quintanilla de Onésimo. Entorno a 1980.**

Año de plantación: **Entorno a 1980.**

Rendimientos: **5.500 kg./ha.**

Superficie del viñedo: **64 hectáreas (total de la finca)**

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.

Densidad de plantación: 2.200 plantas/hectárea.

Región: D.O. Ribera del Duero - Valladolid

Suelos: Grava con arena, y alguna zona arcillosa.

Orografía: Llana.

Orientación: Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Continental con ligera influencia atlántica.

Pluviométrica: 350-400 mm.

Temperatura media: 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.

Irrigación: : Cualitativa.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En tina de madera y bodega de roble francés.

Crianza: 14 meses.

Tipo de barrica: 100 % Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud).

Edad de las barricas: Nuevas.

Clarificación: Si (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si.

Variedades: **86% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot.**

Alcohol: **14.5%**

Acidez total: **5,32 g/l.**

PH: **3,64**

Acidez Volátil: **0,7 g/l.**

Producción: 32.279 botellas de 75 cl. y 300 botellas magnum.

Conservación: A 16°

Notas de cata: Picota oscuro. Expresivo aroma de cacao fino, roble cremoso, fruta madura, expresión frutal y complejo. Lleno de sabor y capas de frutas negras, se percibe la complejidad varietal. Largo, final en boca con toques ahumados, equilibrado.



IZADI CRIANZA 2009

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2009**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: **178 hectáreas (70 de ellas propias) de viñedos viejos con una edad media de 45 años, en el triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.**

Año de plantación: **anteriores a 1970.**

Rendimientos: **5.500 kilos/ha**

Superficie del viñedo: **178 hectáreas.**

Estilo de poda: En vaso.

Densidad de plantación: Media de 3.500 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja.

Suelos: Arcilloso-calcáreo.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 450-550 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 492 mm.

Temperatura media: 11,89°C

Exposición solar: 2.250 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 16 meses.

Tipo de barrica: 73% Americano (Demptos y Victoria) y 27% Francés (Cadus, Francois Freres, Taransaud, Radoux).

Edad de las barricas: 20% Nuevas y el resto se reparte hasta un total de 4 años.

Clarificación: Sí (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

Variedades: **100% Tempranillo.**

Alcohol: **14%**

Acidez total: **5,3 g/l.**

PH: **3,53**

Acidez Volátil: **0,61 g/l.**

Producción: 494.211 botellas de 75 cl. y 2.250 botellas magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.



IZADI EL REGALO 2007

BODEGAS IZADI D. O. CA. RIOJA

Bodega: Bodegas Izadi (Villabuena de Álava).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Ruth Rodríguez.
 Viticultura: Ruth Rodríguez.
 Fundación de la bodega: 1987

Cosecha: **2007**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Selección de viñedos de rendimientos más bajos, dentro del triángulo que conforman Villabuena, Samaniego y Ábalos.

Año de plantación: 1960

Rendimientos: 5.000 kilos/ha.

Superficie del viñedo: 12 hectáreas.

Estilo de poda: Vaso

Densidad de plantación: Media de 3.200 plantas/ha.

Región: D.O. Ca. Rioja. - Rioja Alavesa.

Suelos: Arcilloso-calcáreo, canto rodado.

Orografía: En ladera.

Orientación: NE-SO.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 520 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Atlántico con influencia Mediterránea.

Pluviométrica: 498 mm.

Temperatura media: 12,59°C

Exposición solar: 2.370 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional.

Irrigación: No.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Despalillado y leve estrujado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable.

Fermentación maloláctica: 50% en bodega nueva y 50% en depósito de acero inoxidable.

Crianza: 20 meses.

Tipo de barrica: 49% Americano (Demptos y Catón) y 51% Francés (Darnajou, Taransaud, F. Freres y Radoux).

Edad de las barricas: 3 años de media.

Clarificación: Sí (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Sí.

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,2 g/l.

PH: 3,50

Acidez Volátil: 0,56 g/l.

Producción: 48.967 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Intenso color rubí con lágrima manchada. Gran complejidad de aroma con notas de frutos rojos bien ensamblados con aromas a maderas finas y ahumados. En la boca es sávido, aterciopelado, con un paso de boca estructurado y un final largo y persistente.



PRUNO 2011

FINCA VILLACRECES D. O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Finca Villacreces (D.O. Ribera del Duero).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 1994, adquirida en 2004.

Cosecha: **2011**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: Procedente de la finca de 64 hectáreas de viñedo que rodea la bodega en Quintanilla de Onésimo.

Año de plantación: En torno a 1980.

Rendimientos: 5.500 kg./ha.

Superficie del viñedo: 64 hectáreas (total de la finca).

Estilo de poda: Espaldera, cordón royat.

Densidad de plantación: 2.400 plantas/hectárea.

Región: D. O. Ribera del Duero-Valladolid.

Suelos: Franco Arenosa.

Orografía: Llana.

Orientación: Norte-Sur.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 710 metros sobre el nivel del mar.

Clima: Continental con ligera influencia atlántica.

Pluviométrica: 350-400 mm.

Temperatura media: 11,50°C.

Exposición solar: De 2.400 horas/año.

Viticultura: Criterios de viticultura integrada.

Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.

Irrigación: Cualitativa.

Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Doble selección en mesa, de racimo y de grano.

Fecha Vendimia: Segunda y tercera semana de octubre.

Despalillado estrujado: Sólo despalillado.

Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.

Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.

Tipo de barrica: 100 % Francesa de grano fino (Darnajou y Taransaud)

Edad de las barricas: 3 años.

Clarificación: Si (albúmina).

Estabilización por frío: No.

Filtración: Si.

Variedades: 90 % Tempranillo, 10 % Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14%

Acidez total: 5,5 g/l.

PH: 3,62

Acidez Volátil: 0,43 g/l.

Producción: 225.000 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Picota intenso. Aroma a frutas rojas con un acompañamiento de roble que hace prever su entrada golosa y dulce. Recuerda a fruta madura y regaliz con toques de torrefactos y toffe. Agradable paso por boca y suave recuerdo.



*ABADÍA
RETZUERTA*



Selección Especial

Un vino ganador

Es nuestro vino más conocido mundialmente. Producido a partir de la selección de las mejores uvas de cada uno de nuestros pagos, combina la riqueza del Tempranillo y la elegancia del Cabernet Sauvignon con la redondez de la Merlot.

De color rojo oscuro, nariz limpia, compleja y fresca, de entrada tiene un intenso toque frutal, principalmente de frutos rojos. Envejecido entre 16 y 22 meses en barricas de roble francés y americano, la madera le aporta notas de cedro, y torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme. Sabroso.

Abadía Retuerta Selección Especial de 2001 fue premiado en el International Wine Challenge de Londres como el mejor tinto del mundo en 2005. Es un vino muy equilibrado, armónico, de gran riqueza aromática e increíble expresividad.

Digno fruto de la vid y de un trabajo bien hecho.



ABADIA RETUERTA

Selección Especial

2008

Envejecimiento	18 Meses en barricas de roble francés y americano
Denominación de origen	Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardon de Duero
Variedades	75% Tempranillo 20% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
Grado alcohólico	13,5% Vol.
Analítica	Acidez total: 5,2 g/l pH: 3,68
Descripción	Buena intensidad de color, rojo oscuro saturado. Nariz limpia, compleja, atractiva y fresca, con un toque intenso muy frutal de entrada principalmente de frutos rojos muy típicos del tempranillo del Duero. La madera muy respetuosa con el vino le aporta notas finas de cedro, pastelería y ligera torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme que da paso a un vino de gran riqueza aromática e increíble expresividad debido a la amabilidad de sus taninos, testigo de su gran madurez. Es un vino de largo recorrido y recuerdo aromático, una nueva añada de precisa armonía.
Añada 2008	Invierno frío y seco que dio paso a una primavera de bastante agua con el mes de mayo más lluvioso de los últimos años. El inicio del ciclo fue complicado debido a las tormentas veraniegas que dejan agua y alguna granizada muy localizada que merma la cosecha y origina riesgo de mildiu y oídio. El verano no es especialmente caluroso pero los bajos rendimientos debido al granizo se convierten en nuestro gran aliado para llegar a una buena maduración. La vendimia fue tardía y rápida comenzando el 15 de Octubre, finalizando el día 23. La elaboración se adaptó a una añada fría con maceraciones cortas sin forzar en exceso las extracciones. La cantidad de málico fue superior a la media, por lo que tras la fermentación maloláctica los vinos se presentan muy equilibrados, con unos pH excelentes. Los tempranillos se presentan bastante austeros pero muy aromáticos. Los Cabernets en su línea, de media estructura y aromas no muy herbáceos.
Producción	2700 Barricas repartidas en 450.000 botellas y 3.000 mágnams.
Conservación	La tª de conservación no debe superar los 15°C.
Vida	Desarrollará su potencial en botella durante los próximos 3 años para después afinarse en botella.

FEDERICO
FERNÁNDEZ

Crianza

Denominación de Origen: Ribera del Duero

Tipo: Crianza

Variedades: 100% tinta del país.

Fase Visual

Color rojo cereza oscuro, con irisaciones violáceas. Limpio, brillante y muy elegante. Importantes violáceos en capa fina que denotan juventud.

Fase Olfativa

Agradable ensamblaje de la fruta madura y la madera de roble americano.

Aromas muy intensos de especias, con toques de vainilla y tostados procedentes de la madera, mezclados aún con tonos de fruta madura, limpio y complejo.

Fase Gustativa

Amplio, equilibrado, en el retronasal vuelven a aparecer esas notas especiadas y de fruta roja. Mucha persistencia. Vino redondo y limpio.

Temperatura de servicio: 16° a 18° C.



**MILLA DE
ORO**

VEGA

نننننننن



Valbuena 5º

El tinto Valbuena tiene una crianza más corta que el Vega Sicilia Único. Se trata de un vino que procede de viñas algo más jóvenes y, en su composición, se encuentra mayoritariamente tempranillo y más merlot que cabernet sauvignon. Tiene de su hermano mayor el color cereza granate con ribete anaranjado, la expresión etérea de su graduación alcohólica y el acento de su excelente evolución oxidativa, fruto de un roble bien curtido, rasgo característico de los tintos de la firma. De su propia personalidad destaca el recuerdo de sus variedades, con un matiz de fruto rojo maduro. En boca, tiene una estructura más magra que el Vega Sicilia Único pero con la complejidad de la asociación vinoso-afrutado.

RJOJA

BODEGAS
MZIGA



Crianza 2008.

Variedades.

Tempranillo 70%, Garnacha 20%, Mazuelo 7% y Graciano 3%.

Geología y Suelo.

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Elaboración.

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 24 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega, como mínimo.

Cata.

Fruta madura en olfacción directa con notas acidas que le dan viveza y frescor. En segunda línea aparecen caracteres florales entremezclados especias frescas. La boca es larga y equilibrada con un gusto y postgusto fiel a lo percibido en nariz. La retrolfacción vuelve a estar dominada por las tres notas principales: frutal, floral y especiada pero esta vez con una dominancia equivalente.



Reserva Especial 2006.

Variedades.

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

Geología y Suelo.

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Elaboración.

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 28 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega.

Cata.

Después de un quinquenio de gestación el vino comienza a mostrar su carácter en forma de complejidad organoléptica. Su grado de integración es tal que hace difícil una definición precisa e implica un esfuerzo sensorial extra en el catador.

En un entorno de frutos rojos, compotas y frutas en licor aparecen especias del tipo de clavo, la pimienta negra o la vainilla en rama. Al mismo tiempo, ni por encima, ni por debajo, catamos cueros, ahumados, torrefactos, notas animales. Se trata de un vino infinito.

Sin aristas en boca, es sedoso, amable, desborda armonía. El postgusto, de recorrido eterno, acaba en recuerdos de golmajería que enlazan, en la fase de retrofacción, con el abanico de especias inicial.



Prado Enea Gran Reserva 2004.

Variedades.

80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

Junto a las uvas del Torre Muga, las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en entrar en la Bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima. La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 Kg. de capacidad sin control de temperatura ni adición de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata.

Alcanzamos un punto de maduración superior a lo habitual que se tradujo en presencia de una fruta más madura y una desaparición, casi total, del carácter floral tan característico de este vino.

Fue un año de clima duro y de contrastes que se trasladaron, como no, inmediatamente al vino en forma de taninos afilados.

Tras casi siete largos años de pulido han ido integrándose perfectamente, permitiéndonos descubrir un elenco de notas especiadas, ligeramente superpuestas a la fruta, flanqueadas de cueros finos muy frescos.

En esta fase de la cata lo que mas sorprende es la forma en que el vino toma la cavidad bucal desde el primer ataque hasta unos minutos después.

El postgusto y la retrolfacción transmiten, en un primer momento, notas uniformes y dominantes de tabacos frescos que se desvanecen para alumbrar especias del tipo clavo y pimienta negra.

Sin duda ninguna la evolución de este vino nos reserva sensaciones fabulosas para el futuro.



Torre Muga 2006.

Variedades.

Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%.

Suelo.

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración.

La fermentación se produce siempre de forma natural y espontánea. La uva fermentará siempre en depósitos de madera sin control de temperaturas con levaduras indígenas. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta dos o tres semanas. La estancia total de este vino en roble es de 24 meses de los cuales 18 son en barricas nuevas de roble francés y el resto en depósitos de roble. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

Cata.

Vino de potente estructura cromática, presentando desde morados intensos hasta rojos brillantes en el ocaso del borde. Seductora nariz, con elegantes nota a confitura y bollería, acompañadas de un fondo especiado con matices a canela, caramelo, cacao, eneldo y heno. Boca sedosa, destacando la dulzura de sus taninos, tomando protagonismo en retro olfacción las notas a monte bajo y especias secas de gran complejidad.

*MARTJNEZ
LA CZIESZA*



COSECHA TINTO 2010



Elaborado por el sistema tradicional de uvas despalilladas. Color cereza violáceo. Limpio en nariz. Aromas de fruta roja y vegetales. En boca es sabroso, ligero y fresco, con un paso frutal muy agradable y un final cálido originado por su paso durante unos meses por barricas nuevas de roble americano. Adecuado para acompañar legumbres estofadas, carnes blancas y rojas, aves y quesos curados.

Debe servirse a una temperatura de 15°.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

ZONA DE PRODUCCIÓN	Rioja Alta
CALIFICACIÓN COSECHA	Excelente
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	13,50 % Vol.
ACIDEZ TOTAL	4,9 gr/l.
ACIDEZ VOLÁTIL	0,53 gr/l.
SUFUROSO TOTAL	98 mg/l.
AZÚCARES REDUCTORES	1,6 g/l.
PRESENTACIÓN	Caja 12 botellas. Blla. 75 cl. Blla. 37,5 cl.





Martínez Lacuesta

TINTO CRIANZA



Este vino procede de una añada calificada como MUY BUENA por el Consejo regulador de la D.O.Ca. RIOJA.

Su crianza se ha llevado a cabo en barricas nuevas y seminuevas de roble americano por un periodo de 18 meses, completado con unos meses más en botella hasta su comercialización.

De color rojo cereza, con borde granate y aromas potentes de frutas maduras, especias dulces y cacao fino. En boca es sabroso, carnoso y especiado.

Muy recomendable para acompañar carnes blancas o rojas, caza o quesos curados.

Servir a una temperatura de 16°C.

Uvas: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Bodegas Martínez Lacuesta

www.martinezlacuesta.com

Tinto Crianza 2007

Zona de Producción	Rioja Alta
Calificación Cosecha	Muy Buena
Graduación Alcohólica	13,80% vol.
Acidez Total	5,3 gr/l.
Acidez Volátil	0,73 gr/l.
Sufuroso Total	130 mg/l
Azúcares reductores	1,9 g/l
Presentación	Caja 12 bllas. Caja 6 bllas. Blla. 37,5 cl. Blla. 75 cl. Blla. 150 cl.

**MARQUÉS
DE CÁCERES**

Marqués de Cáceres

Crianza 2010

85%
Tempranillo



15% graciano
y garnacha tinta



Color rubí profundo. Nariz de frutos rojos cuya frescura se envuelve en un fondo avainillado y de especias dulces. La boca es alegre, franca, donde los taninos maduros se funden en una estructura que muestra una gran armonía. Carnoso en boca, lleno de sabores, garantizando placer en todo momento.



El final del otoño de 2009 resultó soleado con algunas lluvias dando paso a un invierno riguroso, de frío intenso y abundantes lluvias. La primavera brindó un tiempo cambiante, con temperaturas y lluvias propias de la estación que se extendieron hasta bien entrado el mes de junio.

El verano ha sido seco y caluroso sin exceso de temperatura, con algunas lluvias oportunas para propiciar un desarrollo equilibrado del proceso de maduración el cual se prolongó en el tiempo, por lo tanto la vendimia se inició más tarde que en 2009 con una excelente calidad de uvas. La bonanza climatológica favoreció un estado sanitario impecable de las uvas y una abundante cantidad de polifenoles en la piel.



Estos vinos se criaron en barrica de roble durante 12 meses y se afinarán en botella entre 10-12 meses según la fecha de comercialización.



Perfecto para acompañar la cocina mediterránea, frituras, verduras a la parrilla, legumbres, paella, arroces, pasta, pescado en salsa de tomate, jamones y chorizos, patés, carnes asadas, estofadas o a la parrilla, quesos suaves o semi-curados. Temperatura de servicio: 16-18°C.



**MARQUÉS
DE
CONCORDIA**

PRINCIPE ALFONSO DE HOHENLOHE



ORIGEN

Serranía de Ronda

TIPO DE VINO

Tinto Reserva

AÑADA

2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah.

CONTENIDOS

13,5% Alcohol

1,8 g/l Azúcares reductores

VIÑEDO

En el Cortijo Las Monjas, con sus 15 hectáreas de viñedo situados a 700 metros de altitud en plena serranía de Ronda, la abundante luz solar que caracteriza a Andalucía permite lograr la perfecta maduración de las uvas, asegurando la calidad de los "Nuevos Vinos de Andalucía".



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Elaborado íntegramente a partir de vides cultivadas en los suelos franco-arenosos del Cortijo Las Monjas (Ronda, Málaga). Vendimia manual. Maceración prolongada hasta 4 ó 5 semanas y crianza en barricas nuevas de roble francés y americano, durante 12 meses.



COMENTARIOS DE CATA

Intenso color rojo cereza con borde granate, limpio y brillante. Potente y bien equilibrado, carnoso y aterciopelado, con aromas de buena intensidad entre los tonos de fruta bien madura y los tostados de su crianza.



MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de carne, asados, caza, setas y quesos curados.



TEMPERATURA

18°C.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Calificación de 88 puntos en la Guía Peñín + 5 estrellas calidad/precio.



ÁNDALUS





ORIGEN

D. O. Ca. Rioja

TIPO DE VINO

Vino de Guarda. Producción limitada a 44.000 botellas.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Tempranillo y variedades experimentales

CONTENIDOS

14% Alcohol

2 g/l. Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Elaborado a partir de las cuatro variedades de uva de la finca, vendimiadas a mano, en su momento óptimo de maduración y previa selección de los frutos en perfecto estado. Fermentado en tinos de roble francés y criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés Allier y Nervers de tostado medio.

Sólo se elabora en años de excepcional calidad.



COMENTARIOS DE CATA

Cubierto e intenso, elegante. Vino de guarda que alcanzará su momento óptimo en los próximos 5 años.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con caza, asados y quesos curados.

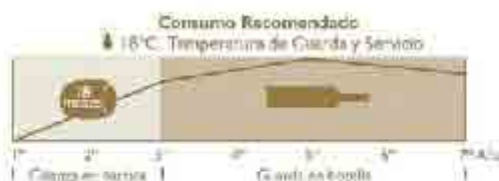


TEMPERATURA

18°C

OTROS PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- International Wine Challenge
- International Wine & Spirits Competition
- International Wine Challenge of Asia
- Decanter Wine
- Mundus Vini
- Monde Selection
- Calificación de 90 puntos en la Guía Peñín.
- Calificación de 88 puntos en Wine Enthusiast American Magazine.





LAGUNILLA

CASA FUNDADA EN 1865



Reserva

ORIGEN

D.O. Ca. Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2006

COMPOSICIÓN VARIETAL

80% Tempranillo, 20% Garnacha

CONTENIDOS

13'5% Alcohol



MÉTODO DE ELABORACIÓN

El mosto es fermentado a temperatura controlada, nunca superando los 28°, tras esto el vino es almacenado en depósitos durante 12 meses para su completa estabilización, a continuación se pasa a barricas de roble americano durante 24 meses. Finalmente el vino es filtrado y embotellado para completar su crianza en botella.



COMENTARIOS DE CATA

Fase visual: Elegante, de color cereza oscuro.

Fase olfativa: Aroma a vainilla, cuero y tabaco.

Fase gustativa: Combina la intensidad de su cuerpo con la suavidad de su prolongado envejecimiento en barricas de roble americano.



MARIDAJE

Ideal acompañante para el cordero, carnes asadas y quesos curados.



TEMPERATURA

Temperatura de servicio: 18°





LAGUNILLA

CASA FUNDADA EN 1865



Crianza

ORIGEN

D.O. Ca. Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2007

COMPOSICIÓN VARIETAL

80% Tempranillo, 20% Garnacha

CONTENIDOS

13% Alcohol



MÉTODO DE ELABORACIÓN

El mosto es fermentado a temperatura controlada; nunca superando los 28°, tras la fermentación el vino se traspasa a barricas de roble americano donde madurará lentamente durante 18 meses, tras los cuales pasa a botella durante un tiempo para completar su crianza.



COMENTARIOS DE CATA

Fase visual: Color cereza cubierto.

Fase olfativa: En nariz compone un marco protagonizado por fruta roja madura, ciruela, bien conjugado con sus tostados, lacteos y especificados, vainilla.

Fase gustativa: Encuentro potente e intenso en boca, con un paso marcado con unos taninos todavía presentes, bien conjugado con sus recuerdos frutales y tostados y con una refrescante acidez.

Estructurado, de largo recorrido y grato amargo final.



MARIDAJE

Ideal acompañante para el cordero.



TEMPERATURA

Temperatura de servicio: 18°



MARQUÉS DE LA CONCORDIA CRIANZA



ORIGEN
D. O. Ca. Rioja
TIPO DE VINO
Crianza

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Tempranillo

CONTENIDOS
13,5% Alcohol
1,8 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Elaborado con uvas Tempranillos de viñas viejas 100% de elaboración propia en nuestra bodega de vendimia, de viñedos de La Rioja Alta (650 mts. altitud, temperatura media 20°C, suelos arenosos, pluviometría media-baja). Envejecido durante 15 meses en barricas de roble americano. Envejecido durante 6 meses en la propia botella.



COMENTARIOS DE CATA

De color granate picota intenso, con un aroma a frutos negros (mora), tonos lácteos y fondos de coco y vainilla. En boca es fresco, frutal, agradable y sabroso. Está en su momento óptimo de consumo.



MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas, embutidos y quesos curados.



TEMPERATURA
18°C.



MARQUÉS DE LA CONCORDIA RESERVA



ORIGEN
D. O. Ca. Rioja

TIPO DE VINO
Reserva

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Tempranillo

CONTENIDOS
13,5% Alcohol
1,8 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Concebido desde la tradición del terruño y la vid, elaborado a partir de uvas tempranillo procedentes de viñedos viejos situados en La Rioja Alta (600-650m. de altitud) y criado durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Permanece 12 meses en botella.



COMENTARIOS DE CATA

De color granate picota muy intenso, con menisco tendiente a teja, de aroma complejo de frutas en licor y un fondo de madera equilibrado. En boca, especiado con un punto justo de fruta y posgusto largo con taninos sedosos.



MARIDAJE

Ideal para acompañar con caza, asados, aves y quesos curados.



TEMPERATURA

Se aconseja su conservación en lugar fresco y húmedo, lo cual garantiza el mantenimiento de su calidad durante varios años, 18°C.

OTROS PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Decanter Wine
- Concurso Internacional de Vinos Bacchus
- International Wine & Spirits Competition San Francisco
- Mundus Vini Gold
- Tempranillos Al Mundo Gold
- Calificación de 88 puntos en la Guía Peñin



**MARQUÉS
DE
GRJÑÓN**



MARQUES DE GRIÑON



MARQUÉS DE GRIÑON

COLECCIÓN PRIVADA

ORIGEN

D.O. Ca Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2009

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo

CONTENIDOS

13% alcohol

2,75 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas del viñedo, despalladas al 100% para luego fermentar con sombrero de orujos flotantes a una temperatura máxima de 28°. Una vez terminada ésta, el vino se mantiene en contacto con los hollejos para obtener la estructura y taninos necesarios para su posterior afinamiento en barrica de roble americano donde permanece un mínimo de 6 meses.



COMENTARIOS DE CATA

Vino redondo, muy equilibrado, de color rojo rubí intenso y muy sabroso, con predominio de notas de vainilla que avalan su crianza.



MARIDAJE

Caza, asados, aves, quesos curados.



TEMPERATURA

Temperatura de servicio: 18°





MARQUES DE GRIÑON



MARQUÉS DE GRIÑON

COLECCIÓN PRIVADA

CRianza

ORIGEN

D.O. Ca Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2007

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo

CONTENIDOS

13% alcohol

2,75 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Selección de las mejores uvas del viñedo, despalilladas al 100% para luego fermentar con sombrero de orujos flotantes a una temperatura máxima de 28°. Una vez terminada ésta, el vino se mantiene en contacto con los hollejos para obtener la estructura y taninos necesarios para su posterior afinamiento en barrica de roble americano donde permanece un mínimo de 12 meses.



COMENTARIOS DE CATA

Vino redondo, muy equilibrado, de color rojo rubí intenso y muy sabroso, con predominio de notas de vainilla que avalan su larga crianza.



MARIDAJE

Caza, asados, aves, quesos curados.



TEMPERATURA

Temperatura de servicio: 18°



RIOJA
SANTJAGO



Rioja Santiago



RIOJA SANTIAGO TEMPRANILLO

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2009

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo

CONTENIDOS

13% Alcohol

1,4 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Fermentación con maceración de 20 días, con uva despalillada a una temperatura entre 27° y 30°C.



COMENTARIOS DE CATA

Color rojo granate de gran intensidad, sutiles aromas potentes en armonía con frutos rojos acompañados de matices avainillados.



MARIDAJE

Acompañante ideal de carnes rojas, quesos y embutidos



TEMPERATURA

16° - 18°





Rioja Santiago



RIOJA SANTIAGO CRIANZA

ORIGEN

D.O.Ca. Rioja

TIPO DE VINO

Tinto

AÑADA

2008

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Tempranillo

CONTENIDOS

13% Alcohol

1,6 g/l Azúcares reductores



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Fermentación con maceración de 20 días, con uva despalillada a una temperatura entre 27° y 30°C.

Tiempo en barrica de roble americano: 12 meses.



COMENTARIOS DE CATA

Color rojo granate, sutiles aromas tostados en armonía con frutos rojos, buen cuerpo, muy equilibrado, redondo con un final largo y agradable.



MARIDAJE

Carnes rojas, caza y embutidos.



TEMPERATURA

16° - 18°



VISTA DEL
OJA



Viña del Oja, Tinto

Composición: 100% Tempranillo.

Características: Color cereza intenso con bordes violáceos.

En nariz aparecen notas varietales, destacando la presencia de frutas rojas. En boca se muestra sabroso , redondo y con un final fresco y afrutado.

Temperatura óptima de servicio: 16-18°C



Viña del Oja, Crianza

Composición: 90% Tempranillo. 10% Mazuelo.

Características: En nariz, aparecen conjuntadas notas de fruta madura, junto a las procedentes de su estancia en bodega.

En boca, resulta suave y redondo, con taninos dulces muy bien integrados.

Temperatura óptima de servicio: 18°C

TORO

VETZIS

FLOR DE VETUS 2011

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2011**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: **Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente.**
Año de plantación: **En torno a 1990.**
Rendimientos: 4.000 kg./ha.
Superficie del viñedo: 20 hectáreas.
 Estilo de poda: Espaldera cordón royat.
 Densidad de plantación: 2700 plantas/hectárea.
 Región: D.O. Toro-Zamora
 Suelos: Franco Arcilloso.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 12°C.
 Exposición solar: De 2.600 a 3.000 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.
 Fecha Vendimia: Primera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado con estrujado parcial.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.
 Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 9 meses.
 Tipo de barrica: 50% Roble americano, 50% Roble francés.
 Edad de las barricas: 50% Nuevo, 50% Segundo año.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Sí.

Variedades: **100% Tinta de Toro.**
Alcohol: **14%**
Acidez total: **5,1 g/l.**
PH: **3,68**
Acidez Volátil: **0,50 g/L.**

Producción: 82.864 botellas de 75 cl. y 400 magnum.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color cereza con borde granate. Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos. En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta. Muy goloso. Con recuerdo a regaliz. Final limpio y agradable.



VETUS 2009

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Ángel Ortega / Lluís Laso.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2009**
 Calificación de la cosecha: Excelente.

Viñedo: **Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente. Selección de las zonas más especiales con bajos rendimientos.**

Año de plantación: **En torno a 1990.**

Rendimientos: **4.000 kg./ha.**

Superficie del viñedo: **20 hectáreas.**

Estilo de poda: Espaldera cordón royat.
 Densidad de plantación: 2.700 plantas/hectárea.
 Región: D.O. Toro-Zamora
 Suelos: Franco Arenosos.
 Orografía: En ladera.
 Orientación: Norte-Sur.
 Altitud del viñedo s/ nivel del mar: 700 metros sobre el nivel del mar.
 Clima: Continental con influencia atlántica.
 Pluviométrica: 350-400 mm.
 Temperatura media: 12°C.
 Exposición solar: De 2.600 a 3.000 horas/año.
 Viticultura: Criterios de viticultura integrada.
 Técnicas de cultivo del suelo: Tradicional con cubierta vegetal.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: No.

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.
 Fecha Vendimia: Primera semana de octubre.
 Despalillado estrujado: Despalillado con estrujado parcial.
 Fermentación alcohólica: En depósito de acero inoxidable con pistones de pissage.
 Fermentación maloláctica: En depósito de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses.
 Tipo de barrica: 100% Roble francés.
 Edad de las barricas: 100% Nuevo.
 Clarificación: No.
 Estabilización por frío: No.
 Filtración: Si.

Variedades: **100% Tinta de Toro.**

Alcohol: **14,5%**

Acidez total: **5,27 g/l.**

PH: **3,58**

Acidez Volátil: **0,59 g/l.**

Producción: 75.969 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Limpio y brillante, de color picota oscuro y capa alta. En nariz recuerda a fruta negra. Agradable en boca con notas de fruta roja y café. Post-gusto muy agradable con final a compota y regaliz.



CÁDIZ

**BODEGAS
BARBADILLO**

BARBADILLO

Castillo de San Diego



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino joven blanco

Variedad de uva: Palomino Fino 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: $12.0 \pm 0.5\%$ vol.

Acidez total: 3.9 g/l ácido tartárico

pH: 3.2 ± 0.1

Azúcar residual: Menos de 2 g/l

Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior

Número de Hectáreas: 400 Hectáreas

Edad: 20 años

Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Poda doble cordón

Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración

Tipo de Vendimia: Manual a granel

Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto

Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Tipo de mosto: Mosto yema

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros

Temperatura: Controlada a 15°

Tiempo: 12 días

Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.

NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.

BOCA: Franco, seco, ligero, ágil y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos.

Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco.

FORMATO

Botellas con capacidad de:

18.7 cl. en cajas de 24 bot.

37.5 cl. en cajas de 12 bot.

75 cl. en cajas de 12 bot.

GIBALBIN



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad de uva: Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet y Tintilla de Rota

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 14.0% vol.
Azúcar Residual: menos de 5 g/l
Acidez total: 5.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.6±0.1
Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg./L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 120 Hectáreas
Edad: 10 años
Rendimiento: Tempranillo, Merlot, Syrah y cabernet Sauvignon: 7-10.000 Kilos/Ha.
Tintilla de rota: 3 - 5.000 Kilos /Ha.

Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Vendimia nocturna con despalladora con remolques de 5.000 Kilos
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 30 días aproximadamente

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: Según el estado de maduración de cada variedad
MACERACION PREFERMENTATIVA EN FRIO: Temperatura 12°C durante 3 días, según la variedad
DEPOSITOS: Acero Inoxidable de 35.000 litros
TEMPERATURA: 24° – 26°
TIEMPO: 7 Días
LEVADURA: Seleccionada para cada variedad

FERMENTACION MALOLACTICA:

- DEPOSITOS: Acero Inoxidable
- TEMPERATURA: 18° – 20°
- TIEMPO: 20 Días
- BACTERIAS: Seleccionadas.

NOTA DE CATA

VISTA: Profundo color cereza, oscuro. Limpio y brillante.
NARIZ: Aromática, frutas del bosque maduras, alegre, netamente andaluz.
SABOR: Entrada gustosa, suaves taninos que dejan finas notas de regaliz y frutas del bosque.
Sabroso, fácil de beber y agradable postgusto.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color cereza oscuro y su aroma afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, queso, frutos secos, alcachofas, espárragos, sopas frías o calientes.
Su particular sabor es el complemento ideal para, soufflés de quesos, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, arroces y legumbres, solomillos de ibéricos ó ternera al horno acompañado de soufflé de patatas, ó bien simplemente patatas al vapor. También es el final perfecto de una comida como postre, acompañando a quesos fuertes, ó bien frutas maceradas y hervidas en este vino, especialmente la pera. Servirlo a una temperatura recomendada de 15°. Consumir preferentemente antes de 2011.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas, 375cl. en cajas de 12 botellas, y 187 cl. en cajas de 24 unidades.

PREMIOS

Guía Peñín 2010 – 85 Puntos
Premios Mezquita 2009 - Medalla de Plata
Guía Intervinos 2009 - 84 Puntos
Guía Repsol 2009 - 91 Puntos

GIBALBIN

CRIADO 8 MESES EN BARRICA

DATOS BÁSICOS:

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Tinto con crianza en barrica
Variedad de uva: Tempranillo, Merlot y Tintilla de Rota

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14% vol.
Azúcar Residual: 5.00 ± 0.5 g/L ácido tartárico.
Acidez total: menos de 5 g/l
pH: 3.6 ± 0.1
Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin, Jerez Superior
Número de Hectáreas: 10 Hectáreas
Edad: 11 años
Rendimiento medio:
* Tempranillo, Merlot: 7.000 Kilos / Ha
* Tintilla de Rota: 4.000 Kilos /Ha.

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Doble cordón

Microclima específico: Viñedos situados en el interior, en la falda de la montaña. Favorece la correcta maduración.

Tipo de Vendimia: Nocturna con máquinas provistas de despalladora y en remolques de 5.000 Kilos.

Fecha de inicio: Por variedades según maduración

Duración: 30 días aproximadamente

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: Según el estado de maduración de cada variedad

Maceración prefermentativa en frío: Temperatura 15°C durante 3 días

Depositos: Acero Inoxidable de 35.000 litros

Temperatura Fermentación: 25°

Tiempo: 7 días

Levadura: Seleccionada para cada variedad

FERMENTACION MALOLACTICA:

- * Depositos: Acero Inoxidable
- * Temperatura: 18° - 20°
- * Tiempo: 20 Días
- * Bacterias: Seleccionadas

NOTA DE CATA

VISTA: Seduce por su profundo color rojo rubí casi negro, de alta capa

NARIZ: Cautiva por su aroma de arándanos, moras y maduras frutas del bosque, con notas de madera tostada, vainilla y café.

SABOR: Sorprende por su entrada aterciopelada y sabrosa de larga permanencia y los aromas heredados de su crianza en barrica

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para acompañar guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico, caza y quesos curados. Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18 °C. Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.





MANZANILLA MUY FINA



BARBADILLO
la Compañía

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Manzanilla
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: 3.8 g/l ácido tartárico
pH: 3.6
Azúcar residual: Menos de 2 g/l
Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 30 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 22º
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 4 años bajo velo de flor
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: La Nueva, Angioletti, Toro y Pastora
Botas totales: 7.000
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano
Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15% vol. Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Este velo, formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo
NARIZ: En nariz destacan las notas clásicas de la manzanilla: aceituna, frutos secos, levaduras y recuerdos marinos.
BOCA: Su paso por boca es amable, punzante, buena acidez, cuerpo, voluminosa y larga.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, espárragos, sopas frías o calientes, marisco o salmón. Su particular sabor es el complemento ideal para frutos secos, soufflé de bacalao, melón con jamón y quesos suaves. Si prefiere una combinación sorprendente, pruébelo con comida japonesa como sushi o platos exóticos subidos de especias, ya que, por su baja acidez y por su ligera salinidad, es un vino que restablece el equilibrio en boca dominando además en el postgusto la fragancia de esas comidas.

Para disfrutar mejor de sus especiales características, se aconseja consumirlo antes de que pasen nueve meses - un año desde su embotellado. Servirlo muy frío a una temperatura de servicio recomendada de 6º a 8º C. Para aperitivo, servir en catavino jerezano hasta la mitad con el fin de apreciar mejor su delicado aroma y durante las comidas, en copa de vino blanco.

FORMATO

Botella con capacidad de 37,5 cl en caja de 12 bot.
Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.



MANZANILLA Solear



BARBADILLO
1845

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Manzanilla
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: 3.5 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.1 ± 0.1
Azúcar residual: Menos de 2 g/l - 0 g/l; o "Trace levels only"
Sulfuroso total: menos de 50 mg/l

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 30 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 18°
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 6 años
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Arboledilla y Pastora
Botas totales: 12.500
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano
Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15% vol. Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Este velo, formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocós del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.

NOTAS DE CATA

VISTA: Muy limpio, color amarillo pálido con bonitos reflejos, muy brillante e intenso.
NARIZ: En nariz franco al olfato, con intensidad y finura que da la prolongada crianza en flor, con toques salinos y yodados.
BOCA: Extraordinariamente seco al paladar pero suave y armonioso al postgusto, sutil, salino, con sabor muy persistente.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, espárragos, sopas frías o calientes, marisco o salmón. Su particular sabor es el complemento ideal para frutos secos, soufflé de bacalao, melón con jamón y quesos suaves. Si prefiere una combinación sorprendente, pruébelo con comida japonesa como sushi ó platos exóticos subidos de especias, ya que, por su baja acidez y por su ligera salinidad, es un vino que restablece el equilibrio en boca dominando además en el postgusto la fragancia de esas comidas.

Para disfrutar mejor de sus especiales características, se aconseja consumirlo antes de que pasen nueve meses - un año desde su embotellado. Servirlo muy frío a una temperatura de servicio recomendada de 6° a 8° C. Para aperitivo, servir en catavino jerezano hasta la mitad con el fin de apreciar mejor su delicado aroma y durante las comidas, en copa de vino blanco.

FORMATO

Botella con capacidad de 37,5 cl en caja de 12 bot.
Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.

PREMIOS

Mejor Generoso del año - Guía de Vinos Gourmet 2011
Medalla de Plata - Premios Cinve 2010
Bacchus de Plata - Premios Bacchus 2010
Medalla de Plata - Premios Mezquita 2010
Medalla de Plata - Premios Mezquita 2009
Medalla de Plata - Premios Cinve 2009
Medalla de Oro - Premios Mezquita 2008
Bacchus de Oro - Premios Bacchus 2008
Medalla de Oro - Concurso Vinos Sub 30 2008
Mención Vinos Generosos - Cinco Días - Los Mejores Vinos Españoles 2008
Manzanilla Trophy - International Wine Challenge 2008
Medalla de Oro - International Wine Challenge 2008
Medalla de Oro - Concurso Internacional Vinalies 2008
Medalla de Oro - Premios Mezquita 2007
Medalla de Oro - Concurso Internacional Vinos de Andalucía 2007
Mención Especial - 1.000 Vinos del Mundo - Vinalies 2007



BARBADILLO



MAESTRANTE
BARBADILLO

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino joven blanco

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12.0% vol.

Acidez total: 4.0 ± 0.5 g/L ácido tartárico

pH: 3.2 ± 0.1

Azúcar residual: 25 g/l

Sulfuroso total: menos de 100 mg./L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior

Número de Hectáreas: 400 Hectáreas

Edad: 20 años

Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Poda doble cordón

Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración

Tipo de Vendimia: Manual a granel

Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto

Duración: 5 días

VINIFICACIÓN

Tipo de mosto: Mosto yema

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros

Temperatura: Controlada a 17°

Tiempo: 12 días

Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.

NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.

BOCA: Franco, con gusto ligeramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos.

Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco. Consumir preferentemente antes de Junio del 2010

FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.



SOMONTANO

**BODEGAS
PRINCES**



BARBADILLO
tu compañía



DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra Barbastro a Naval km 3,5
(22300-Barbastro-Huesca-España)
Tipo de vino: vino de autor

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol.
Acidez total: 5.75 g/l ácido tartárico
pH: 3.30
Azúcar residual: 2.63 g/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo más tradicional del Somontano. Sierra y La Oliva
Número de Hectáreas: 50 Hectáreas
Edad: 15-40 años
Rendimiento: 4.000 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Franco-arcillosa, fresca.
Poda: Sistema de conducción en espaldera y poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar
Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, día-noche favorece los ciclos de maduración. Zonas frescas que alargan la maduración.
Tipo de Vendimias: Manual
Fecha de inicio: El Cabernet Sauvignon y el Tempranillo la última semana de agosto y el Merlot la segunda semana de septiembre
Duración: 20 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
Temperatura: 25 °C
Tiempo: 21 días

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Proceso de elaboración: Se cosecha la uva por variedades en el momento óptimo de madurez. Elaboración de cada variedad separadamente. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación a una temperatura de 28° C con picos de 30° C. La maceración se prolonga durante 10 días más. Fermentación malo-láctica en barrica. Crianza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 18 meses con las llas completas, realizando «bâtonnages» periódicos.
Tipo de barrica: Barrica de 225 L de roble francés y americano

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl, en caja de 6 bot.
Botella con capacidad de 150cl. En caja de 6 bot.

PREMIOS

Guía 365 Vinos al año (2012) - 92 puntos
Guía ABC (2012) - 91 puntos
Intervinos (2012) - 91 puntos
Penin (2012) - 92 puntos
Cinve Miami (2011) - Oro
Repso (2011) - 93 puntos
Guía SEVI (2011) - 91 puntos
Proensa (2011) - 86 puntos
Anuario El País (2011) - 3 racimos
International Wine Challenge (2011) - plata
Guía Oro Vinos de España (2010) - plata
Concurso La Selección (2010) - Oro
Vinalies International (2010) - Plata
Bacchus (2010) - Plata
Parker (2003) - 90 puntos





PIRINEOS Selección 2007 MERLOT-CABERNET CRIANZA



SOMONTANO Denominación de Origen
Elaborado por BODEGA PIRINEOS
R.E. nº 3.811-PD en Barbaresco - España
PRODUCTO DE ESPAÑA



750 ml.
Alc. 13,5% Vol.



Denominación de Origen

SOMONTANO

DATOS BÁSICOS

Ubicación de bodegas: Ctra. Barbastro a Naval Km. 3,5 (22300-Barbastro-Huesca-España)
Tipo de vino: tinto crianza

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14,0% Vol.
Acidez total: 5,83 g/l ácido tartárico
PH: 3,30
Azúcar residual: 2,39 g/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedo seleccionado de diversos parajes entre Salas y Barbastro.
Número de Hectáreas: 30 Hectáreas
Edad: 15-25 años.
Rendimiento: 4.000 Kg/Hectárea
Tipo de suelo específico: Suelos fríos con buena profundidad y calizos.
Poda: Viñedo en espaldera, poda en cordón a tres pulgares por brazo y tres yemas por pulgar.
Microclima específico: El contraste de temperaturas verano-invierno, muy alto, favorece los ciclos de maduración.
Tipo de Vendimia: Máquina
Fecha de inicio: primera semana de Septiembre para el Merlot y 1ª semana de Septiembre para el Cabernet Sauvignon.
Duración: 30 días.

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
Temperatura: 25 °C
Tiempo: 15 días

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Proceso de elaboración: Se cosecha la uva por variedades en el momento óptimo de madurez. Elaboración de cada variedad separadamente. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación a una temperatura de 25° C con picos de 28° C. La maceración se prolonga durante 10 días más. Crianza en barricas nuevas de roble americano y francés durante 12 meses.
Bodegas de crianza: Bodega Carmelo Castanera
Barricas totales: 450
Tipo de barrica: 225 L de Roble Americano

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. Caja de 6 bot.
Botella con capacidad de 0.50cl. Caja de 12 bot.
Botella con capacidad de 1.50cl. Caja de 6 bot.
Botella con capacidad de 3.00cl. Caja de 1 bot.

PREMIOS

Anuario de vinos El País (2012) - 2 racimos
Intervinos (2012) - 88 puntos
Concurso Internacional La Selección (2011) - oro
Guía SEVI (2011) - 88 puntos
Peñín (2011) - 90 puntos
International Wine Challenge (2011) - recomendado
Concurso Mundial de Bruselas (2010) - plata
Repsol (2010) - 91 puntos



*LA
MARCSA*

Finca Los Trenzones Blanco Verdejo 2011

D.O. La Mancha



Composición: Verdejo 100%
Elaboración: 18 horas de maceración en frío y fermentación a 16 °C
Crianza: 0
Nº de botellas: 0
Situación: Los Hinojosos (Cuenca)
Altitud: 780 m
Rendimiento: 6.000 kg/Ha
Terreno: poco profundo, calizo y tierra franco-limosa
Fase visual: limpio, brillante, amarillo limón con evolución a dorados

Fase olfativa: entrada amplia, marcadas por los frutos tropicales (fruta de la pasión), matices cítricos y algún recuerdo herbáceo

Fase gustativa: fresco y con acidez marcada

Fase retronasal: interesantes notas de fruta como melocotón

Fase Postgustativa: final medio de matices frutales y herbáceos

CITRICO Y TROPICAL

Entrantes	croquetas, empanadas y empanadillas, patés, jamón, lomo, butifarra,.
Verduras, legumbres y ensaladas	endivias gratinadas, guacamole, .
Huevos	huevos revueltos con patata y bacalao
Patatas y hongos	setas a la plancha o salteadas, trufas o platos con trufa
Sopas, arroz y pasta	sopas (cebolla, cahmpañones, espárragos, cocido, marisco, .), arroces o paellas de pescado y marisco, pastas con huevo, pasta con verduras, .
Pescados y mariscos	pescados y mariscos cocidos o parrilla, pescados en salsa verde, pulpo, ..
Carnes	pollo, pavo, pato, perdiz, carnes frías, hígado ternera, lengua ternera, carpaccio, codillo de cerdo, conejo al ajillo,.
Postres y quesos	queso brie y queso fresco de burgos

**TEMPERATURA DE
SERVICIO**

7-10 °C



Cava



MARQUES de MONISTROL
DESDE 1882



— SELECCIÓN ESPECIAL —

ORIGEN

D.O. Cava

TIPO DE VINO

Cava semi seco

COMPOSICIÓN VARIETAL

Macabeo, Xarel. Lo y Parellada

CONTENIDOS

11,5% Alcohol



MÉTODO DE ELABORACIÓN

Cava elaborado siguiendo el más estricto método tradicional utilizado por el Marqués de Monistrol desde 1882.

Crianza de 15 meses en nuestras cavas.



COMENTARIOS DE CATA

Amarillo dorado brillante, burbuja fina abundante y persistente. Aroma orifundo y franco, con personalidad, en boca es redondo y equilibrado.



MARIDAJE

Ideal como aperitivo, acompaña perfectamente a cremas, carnes blancas, platos de pescado y finales de comida.



TEMPERATURA

Temperatura de servicio 6°



CHAMPAGNE



MOËT IMPÉRIAL

VIBRANT - GENEROUS - ALLURING

Moët Impérial is the House's iconic champagne. Created in 1869, it embodies Moët & Chandon's unique style, a style distinguished by its bright fruitiness, its seductive palate and its elegant maturity.

Me gusta 9 +1 3

ASSEMBLAGE

Created from more than 100 different wines, of which 30% to 50% are reserve wines carefully selected to enhance maturity, complexity and consistency, the assemblage reflects the diversity and consistency of the three grapes varieties.

- The finesse of Pinot Noir 30 to 40%
- The suppleness of Pinot Meunier 10 to 40%
- The finesse of Chardonnay 20 to 30%

dosage 9 g/litre

TASTING NOTES

AN ELEGANT COLOUR

- a golden yellow with green highlights

A SPARKLING BOUQUET

- the utmost intensity of green apple and citrus fruit
- the freshness of mineral expanse and white flowers
- the elegance of blond notes (brioche, cereals, fresh yeast)

A GENEROUS PALATE COMBINING SUMPTUOUSNESS AND SUBTILITY

- the delicious sumptuousness of white-fleshed fruits (pear, peach, apple)
- the alluring power of fine bubbles
- the soft vivacity of citrus fruit and nuances of yeastiness

