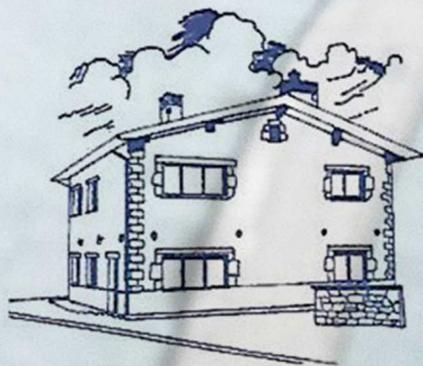
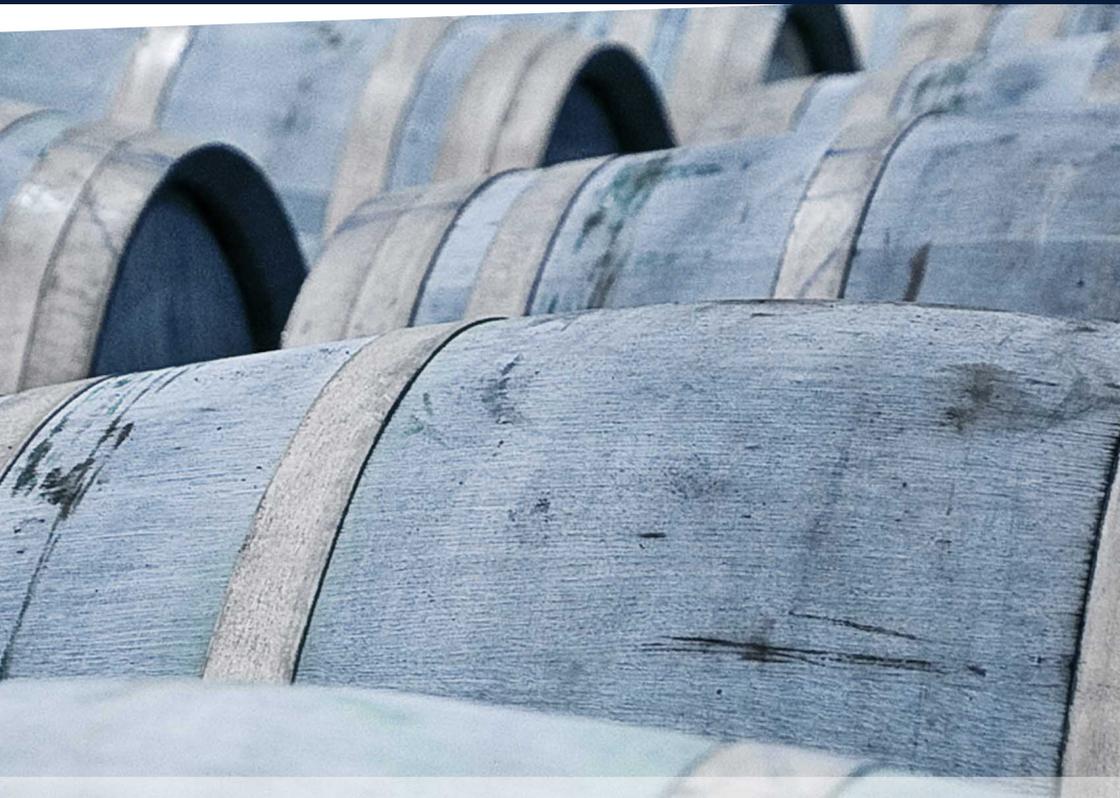


CARTA DE VINOS



CASA·ARTETA



9€

Crianza

1. MALÓN DE ECHAIDE

Uva: 100 % Tempranillo.

Elaboración: temperatura de fermentación de 25° C, tiempo de fermentación/maceración 10-20 días.

Crianza: en roble americano de 225 l. durante 12 meses.

Nota de cata: presenta un bonito color rojo cereza con fondo rubí, de aspecto brillante y vivo. En nariz despliega aromas intensos de frutas confitadas con predominio de notas de roble como ahumados y recuerdos a especias, tomillo, romero y pimienta. En boca es redondo y equilibrado con buena estructura, ensambla la fruta y la madera. El final de boca es largo, asegura buena evolución.

Consumo y maridaje: se aconseja degustarlo entre 16-18° C. Buen compañero para entrantes, carnes rojas y quesos curados.



Príncipe de Viana

EDICIÓN LIMITADA
LIMITED EDITION

9€



Tempranillo 25% de la parcela “El Carrascal”, Merlot 50% de la parcela “El Crucero”, Cabernet Sauvignon 25% de la parcela “La Muga”.



Permanece en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 75% de las barricas son de roble francés y el 25% son de roble americano. Criado en botella durante 10 meses.



Intenso rojo rubí. De capa alta.



Sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos. Elegantes notas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única.



Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura. Destaca en su retrogusto, su gran expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos.



Carnes blancas y rojas, caza, embutidos, legumbres, quesos semicurados y curados.

Príncipe de Viana **12,50€**

RESERVA



100% Tempranillo



Crianza en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 50% de las barricas son de procedencia francesa y el 50% son de procedencia americana. 22 meses en botellero.



Color rojo cereza picota de gran intensidad.



Potentes aromas que recuerdan al licor de cerezas, a la mermelada de moras y a la crema de cacao. Presencia de la barrica con notas de vainilla que confieren al conjunto una interesante complejidad.



Su ataque es amable, de gran volumen y muy agradable. Buena estructura y persistencia, con la fruta presente en todo momento y la madera muy bien integrada. Taninos muy suaves que darán una larga vida a este reserva.



Cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas, asados, quesos de larga curación.

Príncipe de Viana **18,50€**

RESERVA 1423



Tempranillo 75%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Garnacha 5%.



Crianza en barrica 100% de roble francés durante 15 meses. 24 meses mínimo en botellero.



Atractivo y cristalino rojo cereza picota de gran intensidad.



De gran complejidad, resulta muy envolvente por su diversidad aromática: ciruelas confitadas, chocolate, pasas de corintio, tabaco de pipa. Sus aromas persisten y nunca se agotan, resultando un vino muy atractivo que invita a ser degustado.



Sugerente en boca, capaz de mostrar en su recorrido por el paladar la intensa presencia de la fruta integrada a la perfección con la barrica. Con gran futuro, de larga vida, agradable y retrogusto de gran complejidad y persistencia.



Caza, becada, pichón y perdiz, carnes rojas, cocido, legumbres, quesos.

NAVARROS



13€

OTAZU PREMIUM CUVÉE



D.O. Navarra



Cabernet Sauvignon
Tempranillo
Merlot



150.000 Botellas



12 Meses



14 Meses



NOTA DE CATA

Rojo cereza con ribete color rojo de capa media alta. Nariz intensa y compleja dominada por la fruta negra. Notas de ciruelas y moras, canela, nuez moscada y matices balsámicos. Boca amable, de entrada golosa y tanino redondo. Con un final elegante de marcado carácter frutal.



DATOS TÉCNICOS

Se realiza un desfangado estático al mosto que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada para mantener toda su personalidad y características varietales.

10% DE IVA NO INCLUIDO

MEDIA **7,80€**

SERIE JAVIER OCHOA

Ochoa Tempranillo Crianza

12,90€

Este vino representa los pilares de Javier Ochoa y la filosofía en que nos basamos, tanto en viñedo como en bodega. Cuidado por el medio ambiente, es el niño mimado de nuestra casa. Es el primer vino de la bodega en comenzar la conversión a ecológico para obtener la certificación en la cosecha 2018.

Javier creó Ochoa Tempranillo Crianza en el año 1987, apostando por esta privilegiada variedad de uva, capaz de dar por sí sola un vino de excelente calidad. En aquellos años, no era común comunicar el varietal en la etiqueta; nosotros lo hicimos y fue una mini revolución con el fin de informar al consumidor sobre qué estaba disfrutando.

Elaborado con **Tempranillo** 100% en la finca **Santa Cruz de Traibuenas**. Envejecido 12 meses en barricas de roble americano de 225 l donde el vino adquiere su finura propia de la madera y posteriormente mejora en botella donde continúa su natural y progresiva evolución. Tiene unos suaves taninos y un aroma delicioso de frutos rojos.

Ochoa Tempranillo Crianza es representante de los vinos de nuestra tierra y de nuestra bodega, ya que es un referente de calidad que mantenemos año tras año. Ganador de varios premios, principalmente el que le otorga el consumidor.

Es un vino perfecto tanto para comer como para ir de tapas; fácil de beber, que invita a una agradable segunda copa. Acompaña muy bien carnes a la plancha, platos estofados y quesos curados.

Disponible en botella de 50cl., 75cl. y 150cl.



DEYO MERLOT 12,50€ DE AUTOR

Deyo Merlot de Autor 2015

Descripción: Nuestra finca Deyo nombrada en honor al antiguo Castillo de Deyo, produce un Merlot estilo Bordeaux extraordinario y muy bien valorado. Seleccionamos unas 20 barricas de roble Frances nuevas donde realiza la fermentación maloláctica y crianza durante 14 meses. Tiene un color rojo rubí intenso con mucha capa. Es redondo y estructurado, elegante, notas de torrefactos y frutas negras

Variedad Uva: 100 % Merlot

Viñedo: " Deyo " (30 años a 525 mtrs)

Crianza: 14 meses barrica **Alcohol:** 14 %

Recomendación: Alta gastronomía, es un vino potente para disfrutar solo, carnes rojas y caza, guisos con salsas especiadas.

- Mejores Tintos con Madera D.O. Navarra 2018 -



10% DE IVA NO INCLUIDO

Vendimia Seleccionada

13,50€

Categoría Vino tinto seco

Vñedos de procedencia Finca Bolandín

Zona geográfica DO Navarra

Localidad Abiltas

Clima Continental con baja pluviometría (< 200 ml por año)

Altitud 350 metros sobre el nivel del mar

Control de plagas Bajo impacto, manejo integrado de plagas

Variedades Tempranillo - Merlot - Syrah

Rendimiento por hectárea 4.800 kg

Rendimiento por cepa 1,71 kg

Sistema de conducción Doble cordón

Densidad de la Viña 2.800 cepas / hectárea

Época de maduración Tempranillo primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre

Cosecha Manual

Maceración Pre-fermentativa en frío a 5 ° C.

Fermentación y envejecimiento 30 % de la mezcla ha sido fermentada en tinas de roble francés, 70 % en depósitos de acero, después de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

Grado alcohólico 14 % vol.

Rango de acidez 5,40 g / ltr.

Ph 3.51.

Pico estimado de maduración Para ser bebido inmediatamente o mantener durante 5 años.

Vida estimada 6 años.

Temperatura de servicio 14 - 15 ° C .



10% DE IVA NO INCLUIDO



MEDIA **7,80€**
13,20€

Inurrieta Cuatrocientos

CRIANZA 2015

...amigable y robusto, con raíces sumergidas en una tierra de ensueño.



A 400 metros de altitud cultivamos los viñedos en los que creamos este vino de altura. En estas condiciones el proceso de maduración de la uva es largo y equilibrado, favoreciendo la acumulación de aromas y sabores.

De color oscuro y nariz elegante en clave dulce y frutal, combina una fina y perfumada impronta de su crianza en barrica. En boca se muestra vivo y equilibrado, carnoso, destacando la excelente calidad de los taninos.

VARIEDADES:

Cabernet Sauvignon 37%, Merlot 28% ,
Garnacha 21%, Syrah 7% y Graciano 7%.

ELABORACION:

Crianza en barrica francesa durante 13 meses y en botella otros 12 meses.



GRAN FEUDO

15,90€

GRAN FEUDO VIÑAS VIEJAS RESERVA 2010

D.O.P.
NAVARRA

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

DURACIÓN DEL CICLO VEGETATIVO: NORMAL.
RENDIMIENTO POR HECTÁREA: MEDIO - BAJO.
ÉPOCA DE MADURACIÓN: SOBRE LA MEDIA.
CLIMA: INVIERNO DE CONTRASTES,
PRIMAVERA MUY FRESCA Y HÚMEDA, INICIO DE
VERANO SUAVE Y LUEGO CÁLIDO Y SECO,
OTOÑO MUY SUAVE Y DESPEJADO.

VARIEDAD DE UVA
TEMPRANILLO Y GARNACHA.

CRIANZA
AL MENOS 18 MESES EN BARRICAS DE
ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

GRADO
13,5% Vol.

COLOR
CAPA DE INTENSIDAD ALTA, COLOR CEREZA,
LIMPIO Y BRILLANTE.

AROMA
INTENSO Y COMPLEJO. NOTAS DE FRUTOS
NEGROS MADUROS Y ESPECIAS, FONDO
AHUMADO DE BUEN ROBLE.

PALADAR
BUENA ENTRADA, AMPLIO E INTENSO.
PASO DE BOCA ESTRUCTURADO,
EQUILIBRADO, COMPLEJO, CON TANINOS
DE CALIDAD Y MADERA BIEN INTEGRADA.
RETROGUSTO LARGO CON RECUERDOS A
FRUTA MADURA Y ESPECIAS.

CONTIENE SULFITOS.



Cuveé Especial

18,50€

Zona geográfica DO Navarra

Localidad Abiltas

Clima Continental con baja pluviometría (< 200 mm al año)

Altitud 350 metros sobre el nivel del mar

Control de plagas Bajo impacto, manejo integrado de plagas del medio ambiente

Variedades Tempranillo - Merlot – Syrah

Rendimiento por hectárea 4500 kg

Rendimiento por cepa 1,6 kg

Sistema de conducción Doble cordón

Densidad de la Viña 2.800 cepas / hectárea.

Época de maduración Tempranillo primera o segunda semana de octubre. Merlot primera semana de septiembre. Syrah primera semana de octubre.

Cosecha A mano, en cajas de 15 kg por parcelas y variedades

Maceración maceración en frío a 5 ° C durante la primeras 24 horas (sala refrigerada)

Fermentación y envejecimiento Se ha fermentado en tinas de roble francés, y luego 14 meses en barrica nueva de roble francés

Grado alcohólico 14 % vol.

Rango de acidez 5,40 g / ltr.

Ph 3.56.

Pico estimado de maduración Para ser bebido inmediatamente o mantener durante 5 años

Vida bodega estimado 6-7 años

Temperatura de servicio 15 - 17 ° C .



10% DE IVA NO INCLUIDO

Gómez Cruzado
HARO - RIOJA
BODEGA FUNDADA EN 1886

VENDIMIA SELECCIONADA 2015

15€

- VIÑEDO:** Uvas de la variedad Tempranillo 50% y Garnacha 50%, de viñas de más de 30 años, cultivadas en las dos laderas principales del valle del Ebro. El Tempranillo procede de la parte más alta de la falda de la Sierra Cantabria y la Garnacha de las faldas de la Sierra de la Demanda, en el Alto Najerilla.
- RECOLECCIÓN:** Manual en cajones de 200 Kg, selección de racimos en bodega.
- ELABORACIÓN:** 3 días de maceración prefermentativa en frío, realizando remontados diarios y delestaje durante su fermentación a temperaturas controladas, en depósitos troncocónicos de acero inoxidable. Realizó la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, donde permaneció 5 meses.
- SUELO:** Los viñedos de Tempranillo fueron plantados en suelos blanquecinos arcillo-calcáreos y los de Garnacha en suelos arcillo-ferrosos, de color rojizo.
- NOTAS DE CATA:** Vino de color rojo cereza, capa media-alta. Muy atractivo. En nariz destacan notas de uva fresca, frutos rojos, fresa ácida procedente de la Garnacha, muy fresco y frutal, tostados ligeros y agradables lácteos. Muy goloso. En boca es un vino muy ágil y con cierta corpulencia, pero muy fácil de beber, con tanino muy pulido y con buena acidez que lo hace refrescante. Muy redondo, goloso. Postgusto muy frutal.
- ANALÍTICA:** Grado: 14.2%
Ph: 3.65
Az. red.: 1.2 g/l.
- Nº DE BOTELLAS:** 35.000



13,50€

CARLOS SERRES

CRIANZA

Varietades:
100% Tempranillo

Viñedos:
Todas las uvas de la variedad Tempranillo y Garnacha proceden de nuestra Finca El Estanque y de acuerdos que mantiene la bodega con un exclusivo grupo de viticultores del entorno de Haro. La bodega gestiona conjuntamente el cultivo de los viñedos para asegurar la máxima calidad del fruto, con seguimientos continuos durante todo el ciclo vegetativo.

Vendimia:
Manual. Mediados de octubre.

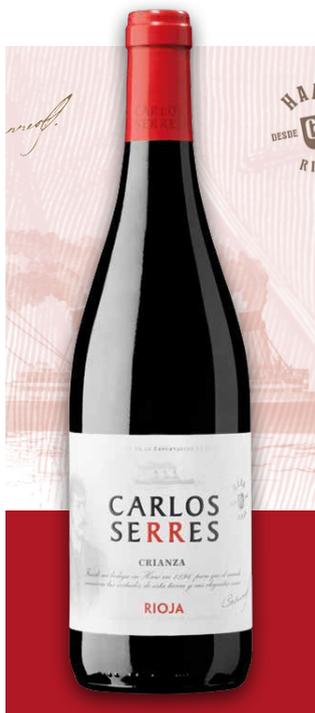
Elaboración:
Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los

hollejos durante seis días. Fermentación a una temperatura controlada de 28 °C durante diez días.

Crianza:
Permanece durante 14 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 6 meses.

Nota de Cata:
Color rojo picota con ribete púrpura, limpio y brillante. Aromas a fruta roja madura sobre un fondo especiado, con ligeras notas de regaliz. En boca presenta una buena estructura, sabroso, fresco, frutal, con un final persistente y goloso.

Maridaje:
Perfecto para acompañar platos de la cocina mediterránea. Frituras, verduras a la parrilla, arroces, pasta, legumbres, carnes blancas y rojas, quesos suaves o de media curación.



10% DE IVA NO INCLUIDO

FERNÁNDEZ DE PIÉROLA CRIANZA



VARIEDAD: 100% Tempranillo.

ELABORACIÓN: Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de nos más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 28°C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA:

Color: cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

FORMATOS: Botella 375ml, 500ml, 750ml, 1,5 Litros, 5 Litros

CAJAS: Caja de cartón de 6 botellas y de 12 botellas.

SERVICIO: 16°C – 18°C.

CRIANZA

2014



D.O. Ca. RIOJA



VARIEDADES

85% Tempranillo, 10% Garnacha tinta, 5% Graciano

ENÓLOGOS VINOS BODEGA

Fernando Gómez & Fernando Costa
Emilio González & Manuel Iribarnegaray

VIÑEDOS-RENDIMIENTOS

Selección de parcelas de viñas viejas de 15 a 25 años de edad, procedentes de Rioja Alta (85 %) y Rioja Alavesa (15 %).

Rendimientos escasos de 40 HL/ha promedio.

SUELOS

Mayormente arcilloso-calcáreo. Parcelas de Rioja Alta con sub-suelo ferroso.

CLIMA DOMINANTE

Atlántico, de tipo templado, con estaciones diferenciadas.

VENDIMIA

Parcela a parcela totalmente manual.

VINIFICACIÓN

Racimos estrujados y despallados. Fermentación alcohólica a temperatura controlada que arranca a 10°C hasta alcanzar los 28°C. Maceración con los hollejos prolongada hasta 20 días, con el fin de extraer más color, aromas y estructura tánica. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés hendidio o en depósito de acero inoxidable, según las partidas de vino. Una vez terminada la fermentación maloláctica, todos los vinos pasan a barricas con trasega cada 6 meses.

ESTANCIA TOTAL EN BARRICA

12 meses en barricas de roble francés hendidio (60%) y americano (40%). Se tratan de un 25% de barricas nuevas, 25% de barricas de dos años, 25% de barricas de tres años y 25% de barricas de cuatro años máximo.

AFINADO EN BOTELLA

1 año mínimo antes de la fecha de lanzamiento.

NOTA DE CATA

Viste tonalidades rubís brillante. En la nariz destacan aromas de fruta roja, fresca con toques especiados y suaves tostados que le brindan profundidad. Largo, persistente, intenso en boca. Sus taninos jugosos se funden en una trama amable. Un vino de disfrute.

Temperatura de servicio 16 °C.

Graduación alcohólica: 13,5% Vol.

COMERCIALIZACIÓN

Noviembre 2017

RIOJAS



15,20€

LUIS CAÑAS

CR I A N Z A

VARIEDADES

95% Tempranillo.
5% Garnacha.
Edad media del viñedo: 30 años.

ELABORACIÓN

Racimos seleccionados en mesa.
Despallado.

GRADO ALCOHÓLICO

14°

ENVEJECIMIENTO

12 meses en barrica.
Tipo de Roble:
60% francés
40% americano
Edad de la barrica: 3 años.

CATA

Color rojo picota. En nariz destaca su carácter frutal con notas de fresa y plátano, aparecen recuerdos, vainilla, madera de cedro, hojarasca, junto con notas balsámicas.
En boca es envolvente y denso con tanino potente pero redondo. En retrogusto vuelven a aparecer recuerdos de fruta y la acidez que refresca el conjunto del vino.

10% DE IVA NO INCLUIDO

MEDIA **7,80€**
13,20€



DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

Edición Limitada 2015

DE UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS Y DE LAS MEJORES BARRICAS SE OBTIENE ESTE VINO TAN CERCANO DE INSPIRACIÓN MODERNA.

VARIEDAD
Tempranillo

CICLO 2015

La vendimia 2015 ha sido una de las más madrugadoras de las últimas décadas. Las condiciones meteorológicas han permitido un perfecto desarrollo de la planta a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Un invierno frío y con abundantes precipitaciones que han dotado a nuestros viñedos de recursos hídricos para todo el año. La primavera fue fresca, favoreciendo una buena brotación y el desarrollo de muchos racimos de buena calidad. Verano cálido, especialmente el mes de julio que ha sido el más caluroso de los que se recordaba en Rioja. Los meses de septiembre y octubre presentaron pequeñas precipitaciones que ayudaron al completo desarrollo fisiológico y fenólico acompañado de una gran sanidad en los racimos.

ELABORACIÓN

Tras la rigurosa selección de los viñedos, tras la vendimia manual toda la uva es seleccionada de nuevo en bodega. Tras una maceración prefermentativa, la fermentación transcurre en tinas de roble francés con perfecto control de temperatura a 26 grados. La maceración post fermentativa fue de 7 días. Crianza en barricas seleccionadas de roble francés.

CATA

Color rojo rubí, de alta intensidad, limpio y brillante. Con presencia de lágrimas. En nariz, es limpio y franco. Con notas primarias de uva negra madura, de crianza noble en barrica francesa, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate. En boca, es largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de compleja retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz. En un vino en armonía, elegante. Vino que se encuentra en evolución, listo para consumir pero con buen potencial de longevidad.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C.
Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada.



Herederos
del Marqués de

Riscal

ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL 2015

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo	90%
Graciano	5%
Mazuelo	5%

GRADOS 14,2°

Acidez total	3,5
--------------	-----

pH 3,63

IP	55
----	----

CRIANZA

18 meses de crianza en barrica.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino fresco, frutal con agradable entrada en boca, recordando frutos rojos entremezclados con aromas de la madera, a coco y vainilla. Amplio emboca, persistente, y con carácter, deja clara la calidad de los frutos elaborados.



12,50€



WINE AWARDS

CARACTERÍSTICAS

El vino tinto Arienzo, de Bodegas Herederos del Marqués de Riscal, está elaborado a partir de la selección de las mejores uvas de las variedades tempranillo, mazuelo y graciano, procedentes de los viñedos situados en Laguarda y Elciego. Recepcionadas las uvas en bodega, cuando éstas alcanzan su punto óptimo de madurez, comenzarán los procesos naturales de fermentación alcohólica y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Bajo estrictas condiciones de control de temperatura. Efectuados los procesos de fermentación, se introducirá el vino en barricas de roble americano para su envejecimiento durante un periodo de 18 meses, tras el cual, pasará a botella para seguir su envejecimiento.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2015

Otoño cálido con temperaturas medias 2°C por encima de lo habitual y lluvias copiosas. El invierno continuó con abundantes precipitaciones que en un par de ocasiones fueron en forma de nieve. Al inicio de la primavera la pluviometría era 170 l/m² superior a un año medio. La vid desbordó el 14 de abril acompañada de temperaturas especialmente cálidas, lo que se tradujo en un adelanto de la vinya de casi una semana respecto a un año medio. Durante el primer mes de verano se sucedieron varias olas de calor y a partir del 21 de julio se dieron frecuentes lluvias que facilitaron que la vinya siguiera vegetando.

El 3 de agosto granizó en una pequeña zona de la jurisdicción de Leza. El 31 de agosto se produjo otra granizada que afectó a una zona mayor pero la evolución de estos grandes dañados fue satisfactoria ya que se secaron rápidamente.

La vendimia comenzó el 4 de septiembre y transcurrió con tiempo seco. Las zonas afectadas por la granizada se vendimiaron en cajas y se seleccionaron grano a grano desechando todos aquellos dañados. La cosecha resultante presentó una gran sanidad y a la vez muy altos valores de grado probable. Ciclo vegetativo de 203 días.

PREMIOS

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | 93 puntos

MUNDUS VINI

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Plata

EXPO VINOS 2017

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Oro

DWM BERLINER WEIN TROPHY

Arienzo Marqués de Riscal 2014 | Medalla de Oro

SOMMELIER WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Oro

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Plata

IWC WINE AWARDS

Arienzo Marqués de Riscal 2012 | Medalla de Bronce

Herederos
del Marqués de

Riscal

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA 2014

D.O. Ca. Rioja

VARIEDAD DE LA UVA	
Tempranillo	90%
Graciano	7%
Mazuelo	3%

GRADOS	14,1°
Acidez total	3,4

pH	3,57
IP	57

CRIANZA

24 meses en barrica de roble americano.

MARIDAJE

Este vino marida bien con jamón, quesos no muy curados, guisos con salsas no muy especiadas, legumbres cocidas o guisadas, aves, carnes rojas, carnes a la parrilla y asados.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16° y 18°C.

ATRIBUTOS GUSTATIVOS

Vino de color carnea muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regalaz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



25,50€

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

CARACTERÍSTICAS

Los Reservas de Marqués de Riscal se elaboran, básicamente, a partir de uvas procedentes de viñas de la variedad Tempranillo plantadas antes de los años 70, situadas en los mejores suelos arcillo calcáreos de la Rioja Alavesa. Esta variedad soporta bien la crianza en madera y el envejecimiento en botella gracias a su buen equilibrio ácido y a su fina tannicidad. Las variedades Graciano y Mazuelo, cuyo porcentaje en la mezcla no sobrepasa el 10%, aportan frescura y viveza de color. La fermentación se realiza a una temperatura controlada de 26°C con un tiempo de maceración que no sobrepasa los 12 días. Los reservas de Riscal permanecen aproximadamente dos años en barrica de roble americano, configurando un vino que se encuadra dentro de los cánones del clasicismo riojano, fresco, fino, elegante y con un gran potencial de envejecimiento. Antes de salir al mercado tiene un periodo mínimo de afinamiento en botella de un año.

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS COSECHA 2014

La vendimia de este año ha estado condicionada, en gran medida, por varios puntos clave sucedidos a lo largo de toda la campaña. Comenzamos el ciclo con un estado de reservas importante, que se tradujo en brotaciones buenas y viñedos con una carga en general elevada. La ausencia de heladas primaverales, vientos fuertes en brotación y granizadas de verano, hacen que lleguemos a mediados de septiembre con unas uvas muy sanas y con unos parámetros de calidad que sugerían estar ante una cosecha interesante.

A partir del 14 de septiembre se inicia un periodo de lluvias, con unas temperaturas medias en torno a 20 °C. Posteriormente llegó el tiempo seco.

La vendimia comienza el día 24 de septiembre en los viñedos más viejos, con bajas producciones y situados en las zonas más tempranas de la comarca. Desde este día y hasta el 12 de octubre se vendimia con normalidad, presentando la vendimia un excelente aspecto.

A partir del día 12 se observan los primeros focos de botrytis, que obligan a prestar mucha mayor atención en el momento de la vendimia, realizando una severa selección de la uva en campo.

La cosecha ha sido importante en cantidad y buena en calidad, con unos valores de color situados en la zona media-alta de la serie histórica y unos valores de acidez muy adecuados para la crianza de los vinos.

AWARDS

TIM ATKIN 2018

Marqués de Riscal Reserva 2014 | 93 puntos

GUÍA DE VINOS GOURMETS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 94 puntos

ANUARIO DE VINOS EL PAÍS 2018

Marqués de Riscal Reserva 2013 | 88 puntos

MUNDUS VINI

Marqués de Riscal Reserva 2013 | Medalla de Oro

GUÍA DE VINOS ABC 2018

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

CINVE

Marqués de Riscal Reserva 2012 | Medalla de Plata

2011: Gold Medal | 2010: Medalla de Oro

TIM ATKIN 2017

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

JAMES SUCKLING.COM

Marqués de Riscal Reserva 2012 | 93 puntos

2011: 92 puntos | 2010: 92 puntos

DECANTER WORLD WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Plata

DECANTER ASIA WINE AWARDS

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Bronce

SAKURA 2017

Marqués de Riscal Reserva 2011 | Medalla de Oro

ROBERT PARKER

Marqués de Riscal Reserva 2010 | 89 puntos



BERONIA CRIANZA 2014



VENDIMIA

El año climatológico 2014 ha estado marcado por un invierno con temperaturas habituales para la época del año y niveles de precipitación por debajo de un año normal. Las temperaturas altas en primavera hicieron que la brotación se adelantara de 15 a 20 días con respecto a lo habitual. Con una señal de uva abundante, buena floración y buen cuajado. El estado vegetativo de los viñedos fue muy bueno y tuvo quince días de adelanto sobre un año normal en el momento del invierno. La primera quincena de septiembre tuvo temperaturas algo más bajas de lo habitual y, a partir del 20 de septiembre, tormentas de lluvia y granizo con temperaturas muy altas, lo que obligó a acelerar el comienzo y ritmo de la vendimia con una muy exigente clasificación de las uvas. La vendimia en La Rioja comenzó a mitad de septiembre, empezando con Tempranillo y continuando con las variedades de Garnacha, Mazuelo y Graciano y, por último, Viura.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada, con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, Beronia Crianza permanece durante doce meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "Estilo Beronia". Reposa en bodega un mínimo de tres meses antes de su comercialización.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color cereza picota, limpio y muy brillante. En su atractiva nariz destacan notas de frutos rojos y aromas florales perfectamente ensamblados con toques minerales y cacao. En boca es equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 15° y 17° C con asados, chuletitas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados.

Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Su consumo recomendado es, desde su salida al mercado, hasta 2018

Variedades de uva: Tempranillo 88%, Garnacha 10%, Mazuelo 2%.

Fecha de vendimia: primeros de octubre de 2014

Meses de barrica: 12 meses en barricas mixtas (duelas de roble americano y fondos de roble francés).

Embotellado: Enero de 2016

Grado alcohólico: 13,5%

Acidez total: 5,20 (ácido tartárico)

Acidez volátil: 0,65 (ácido acético)

Azúcares reductores: 1,90 g/l

Contiene sulfitos

País de procedencia: España

BODEGAS BERONIA
Carretera de Ollauri a Nájera, Km 1,8 (LR-313)
26220 Ollauri (La Rioja)
Tel. 941 338 000 / www.beronia.es

González Byass
Desde 1855
Familia de Vino

RIOJAS



17€

AMAREN TEMPRANILLO Y GARNACHA CRIANZA

VARIETADES

85% Tempranillo
15% Garnacha
Viñedos de una edad media de 35 años.

ELABORACIÓN

Doble mesa de selección.
Vendimia manual, recogida en cestos donde las uvas serán transportadas en remolque a bodega para ser seleccionadas en la doble mesa (racimos y luego granos). Solo los granos perfectos seguirán su proceso. Ambas variedades han sido vendimiadas, elaboradas y criadas por separado con el fin de extraer de cada una de ellas su máximo potencial y crear posteriormente un conjunto aromático.

El tempranillo aporta al vino finura y elegancia típicas de la variedad y fiel expresión de las características de los mejores suelos de Rioja Alavesa. Es la Garnacha el complemento ideal para transmitir al vino sus particulares notas de fruta roja que aportan frescura y delicadeza.

ENVEJECIMIENTO

Ha permanecido 12 meses en barricas.
50% barricas nuevas de roble americano.
50% barricas de segundo año de roble francés.

CATA

Color rojo picota bien cubierto.
Intenso en nariz donde se entrelazan matices lácteos y recuerdos de fruta roja madura. Al fondo aparece la madera con notas de madera de cedro y hojarasca. Potente en boca pero con elegancia. Paso envolvente con equilibrio de principio a fin.
Final con notas de fruta roja, típico de la gamacha.

ANALÍTICA

Grado.....14°

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATO



0,75 L.


BODEGAS
AMAREN

10% DE IVA NO INCLUIDO

Cune®

RESERVA 2014

18,90€

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Reserva
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 75cl, 50cl y 37,5cl
Grado alcohólico:	13,50% Vol.
Acidez Total:	5,38 gr/l
pH:	3,62
Acidez Volátil:	0,62 (en gr/l de Acético)
SO2/L:	32/88 (en ppm de Sulfuroso)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta se prolonga 18 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color burdeos con intensidad media y reminiscencias rosadas en la elipse. En nariz es un vino atractivo con aromas florales y muy afrutados con frutos del bosque entremezclados con los aromas dulces de las especias que proceden de la crianza en barrica de 18 meses. Al degustarlo es un vino suave pero con paso marcado por un tanino sedoso y final fresco que nos proporciona una retronasal larga y compleja.



8,50€

Vino rosado Malón de Echaide

1. MALÓN DE ECHAIDE

Uva: 100 % Garnacha.

Elaboración: temperatura de fermentación de 15° C, tiempo de fermentación 14-21 días. Método sangrado tradicional.

Nota de cata: atractivo color rosa fresca, con destellos amoratados en el borde. Limpio y brillante en su presentación visual. En nariz despliega aromas de media intensidad, con recuerdos a fruta roja del bosque, grosella. En boca se muestra potente, desarrollando un paso equilibrado con una buena acidez, que evoluciona hacia un grato final limpio y elegante.

Consumo y maridaje: se aconseja degustarlo entre 9-12° C. Realza platos como arroces, parrilladas, foie, cremas, pastas, carnes ligeras, quesos, pescado azul, verduras y entremeses.

Premios anteriores:

Añada 2016:

Medalla de Bronce en el concurso "Challenge International du vin 2017".

Añada 2015:

Mejor rosado 2015 de Navarra en el XXV Concurso de "Calidad de Vinos de Navarra", por la Cofradía del Vino de Navarra.

Añada 2014:

Medalla de plata en el concurso "Challenge International du vin 2015".

Medalla de plata en el concurso

"International Wine Guide 2015"



ROSADOS

Palacio de
SADA

9,50€

Rosado Garnacha



Este vino nace de la cuidadosa selección de uvas de Garnacha de nuestra propiedad para aquellos que buscan un rosado de grandes cualidades con un sorprendente aroma afrutado y una boca fresca, elegante y muy agradable.

Elaboración

Elaborado mediante sangrado directo del depósito y fermentado con levaduras autóctonas a bajas temperaturas para preservar los aromas y el frescor de las uvas.

Viña

Viñedos de montaña de Garnacha de clima frío debido a la proximidad de los Pirineos. Se encuentran situados en la pequeña localidad de Sada, en el noreste de Navarra.

Nota de cata

Atractivo color rosado, limpio y brillante, con intensos aromas frescos de frutas rojas y notas cítricas tropicales. En boca es redondo, elegante, y persisten los aromas frutales.

Para consumir a 8° C.


BODEGA DE SADA

10% DE IVA NO INCLUIDO

ROSADOS



10,80€

Cresta Rosa

Vino de aguja rosado

Varietades: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon.

Elaboración: Fermentación natural.

Graduación: 12% vol.

Azúcares residuales: 15 g/l.

Acidez total: 4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,40 g/l.

SO₂ total: 130 mg/l.

SO₂ libre: 30 mg/l.

Tipo de botella: Rhin alta, blanca, 75 cl y 37,5 cl.

Nota de cata: Color rosa pálido, muy brillante. Abocado, aromático y ligeramente afrutado. Chispeante, ligero y exquisito paladar.

10% DE IVA NO INCLUIDO

ROSADOS

7,50€

LAMBRUSCO DELL'EMILIA BASONTELI ROSADO

Nota de Cata: Vino de color rojo cereza; ligeramente espumoso, dulce en boca.
Sugerencias de Servicio: Especialmente indicado para acompañar platos de pasta.
Servir entre 10°-12° C.



10% DE IVA NO INCLUIDO

ROSADOS

Príncipe de Viana

8,50€

ROSADO GARNACHA
GARNACHA ROSÉ



Garnacha tinta 100%.



No tiene.



Brillante e intenso color rosa de gran vivacidad.



Muy afrutado, de gran persistencia aromática, con marcadas notas de frambuesas y cerezas maduras, delicados matices de rosas, fresas y grosellas.



Fresco, sutil, lleno de vida, con sabores de guindas, cerezas y fresas silvestres. Sedoso, redondo y equilibrado. Largo, de gran persistencia en el paladar.



Ensaladas, pastas y arroces, verduras, embutidos, carnes blancas, pescados y mariscos.

10% DE IVA NO INCLUIDO

ROSADOS



9,50€

Inurrieta Mediodía (Rosado)

...juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color.



Variedades: Garnacha 66%, Cabernet Sauvignon 11%, Syrah 13% y Graciano 10%

Añada: 2017

Grado Alcohólico: 14°

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima previa maceración en frío del mosto con los hollejos durante 24 – 48 horas, dependiendo de la vinífera. Fermentación larga a baja temperatura durante 13 – 17 días.

Crianza: En depósito sobre lías finas.

Notas de cata: Impresionante color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de rosa y frutos rojos. En boca es moderno, fresco y persistente. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

10% DE IVA NO INCLUIDO

BLANCOS

 BODEGAS
MOCÈN

13,20€

MOCÈN
Selección Especial



Elaboración

Partiendo de uvas rigurasamente seleccionadas, se extrae el mosto en prensas hidráulicas. La feermentación se controla mediante frío. El vino es filtrado y estabilizado en frío.

Tipo de Vino

Blanco con D.O. Rueda

Graduación

13°

Tipo de uva

Verdejo

Presentaciones

Botellas de 75 cl.

Caja: 6 botellas.

Códigos

8422752000015

Características

Amarillo oro de intensidad media con algunos reflejos, verdosos. En nariz es muy amplio, con intensos aromas a la variedad verdejo que lo compone, heno y fruta tropical madura. En boca se presenta fresco, afrutado, untuoso, amplio, consistente, redondo, equilibrado. Muy fácil de beber.

Recomendaciones gastronómicas

Especialmente recomendado para aperitivos, pescados y mariscos.

Servir frío entre 7° y 9°.



10% DE IVA NO INCLUIDO

12,80€



The image shows a bottle of Abad Dom Bueno wine on the right side of a product information card. The card has a light beige background with a subtle pattern of gold dots. At the top left of the card is a circular logo with a cross-like design. To its right, the word 'Godello' is written in a gold cursive font. Below the logo, the words 'ABAD' and 'DOM BUENO' are printed in a bold, black, sans-serif font. The bottle is dark green with a gold foil cap and a white label that matches the card's design, featuring the same logo and text. The background of the card has a pattern of gold dots of varying sizes.

DESCRIPCIÓN

De color amarillo pálido con destellos de verde limón, muy brillante y limpio. Aromas fragantes de flores, con apuntes cítricos y minerales que le aportan frescura. Boca fresca, sabrosa, equilibrada y con buena acidez que le aporta alegría. Ofrece un final limpio y afrutado.

VIÑEDO

Zona de Producción: Valtuille de Arriba.
Edad Media: 25 Años.
Composición del Suelo: Arcilloso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales.
Altitud: 550 metros.

ELABORACIÓN

Fermentación con levaduras autóctonas en depósitos pequeños de acero inoxidable a temperatura controlada durante 30 días. Crianza de 2 meses sobre sus lias.

CONSUMO

Temperatura aconsejable de consumo entre 10° y 12°C.

12,20€

Chardonnay Barrica 2016

Descripción: De nuestra finca de "Azqueta", este Chardonnay es fermentado y criado en barricas nuevas de roble Francés durante 6 meses dotando su color amarillo con tonos dorados. Es un vino blanco con estructura y paladar largo. El aroma es complejo y elegante debido también a la crianza en botella de 12 meses, tiene notas de panadería mezcladas con aromas cítricos.

Variedad Uva: 100 % Chardonnay

Viñedo: " Azqueta " (Altitud 650 mtrs)

Crianza: 6 meses barrica **Alcohol:** 13,5 %

Recomendación: Verduras, pescados a la brasa o al horno, comidas y cenas especiales.

NOTAS DE PRENSA y PREMIOS INTERNACIONALES

Medalla Oro 2018, Challenge International du Vin Francia

Medalla Plata 2018, Mundus Vini Alemania

Medalla Plata 2018, Bacchus España

Medalla Oro 2016, Challenge International du Vin Francia

Medalla Oro 2015, Mundus Vini Alemania

Medalla Plata 2015, Les Citadelles

GUIA PENIN 2018 92 PTOS; en 2017 91 PTOS; y en 2016 93 PTOS

«Complejidad aromática, seco de buen equilibrio, viva acidez que le da frescor, sedoso».
Guía de los mejores Vinos. Restauradores.

"Un color amarillo dorado de la pista de su crianza, así como los complejos aromas de su buqué. En boca resulta suave y amplio, de una gran elegancia. Bartolomé Sánchez.

Vino excelente según La Guía Todovino, "un blanco que consigue extraer lo mejor de la variedad con potencia aromática, sutileza, complejidad, franqueza, y autenticidad".



Chardonnay Fermentado

17,20€

Categoría Vino blanco seco .

Viñedos de procedencia Finca Bolandín

Zona geográfica DO Navarra.

Localidad Ablitas .

Clima Continental con baja pluviometría (< 200 mm por año) .

Altitud 350 m sobre el nivel del mar.

Control de plagas Bajo impacto, manejo integrado de plagas.

Uvas Chardonnay .

Rendimiento por hectárea 4250 kg .

Rendimiento por cepa 1,52 kg .

Sistema de conducción Doble cordón

Densidad de la Viña 2.800 cepas / hectárea.

Época de maduración Tercera semana del mes de agosto .

Cosecha Manual

Maceración maceración pre fermentativa en frío a 5 ° C.

Envejecimiento y fermentación Fermentación en barricas nuevas de roble Francés de Allier y crianza sobre lías durante 9 meses.

Grado alcohólico 14 % vol .

Rango de acidez 5,60 g / l .

Ph 3.55 .

Pico estimado de maduración 3 años.

Vida bodega estimado 5 años.

Temperatura de servicio 7 --- 11o C.



BLANCOS



15,50€

Blanc Pescador Premium Vino de aguja blanco

Varietades: Xarel.lo (67%), Chardonnay (33%).

Elaboración: Fermentación natural. Vinificación del mosto flor a temperatura controlada de 15°C.

Crianza: Vino joven. El 15% del Chardonnay pasa dos meses en barrica.

Graduación: 12,5% vol.

Azúcares residuales: 4,00 g/l.

SO₂ libre: 28 mg/l.

SO₂ total: 120 mg/l.

Acidez total: 3,43 g/l (a.s.).

Presión: 1,8 atm.

Tipo de tapón: 1+1 (corcho aglomerado con arandelas de corcho natural en los extremos).

Tipo de botella: Rhin verde alta, especial, 75 cl.

Nota de cata: Color amarillo paja dorado. Intenso aroma a fruta fresca (plátano y manzana) con unas notas de vainilla derivadas de la crianza en madera. En boca tiene mucho volumen y una acidez muy bien conjuntada, gracias a su punto de aguja. Es un vino potente, de estructura media-alta, y su final tiene un agradable toque de hierbas frescas.

10% DE IVA NO INCLUIDO

BLANCOS

15,20€

NOTAS DE CATA

FASE VISUAL

Limpio, brillante de color amarillo limón con reflejos verdosos

FASE OLFATIVA

Intensidad media con notas cítricas maduras tipo lima y mandarina. Predomina la nota floral (espino blanco, jazmín y azahar) y un fondo herbáceo tipo heno.

FASE GUSTATIVA

Envolvente, fresco y con buen equilibrio. La retronasal recuerda la nota de la fruta cítrica madura.

FICHA TÉCNICA

D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 58 hl/ha

FERMENTACIÓN: depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroces, quesos frescos. CONTIENE SULFITOS

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12.5% vol



10% DE IVA NO INCLUIDO

19,50€

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

ALBARIÑO 2017

VAL DO SALNÉS

D.O. RÍAS BAIXAS

Toda la expresión de la Albariño. Un vino de carácter salino, que seduce por su frescura y complejidad

VARIEDAD

100% Albariño

LA COSECHA 2017

La caída de la hoja comenzó cuando la madera de las cepas estaba agostada, la poda y el invierno llegaron a la par, en las varas de las cepas se dejaron yemas latentes, que soportaron las bajas temperaturas del invierno, sin apenas heladas. La primavera se adelantó, y las primeras hojas de las viñas dieron lugar a unos anticipados racimos. Sin apenas lluvias durante la maduración, el stress hídrico sufrido en el campo provocó que el 24 de agosto comenzásemos la vendimia más tempranera de la historia con el absoluto convencimiento de que nuestras uvas estaban en sazón y en su mejor momento aromático y de frescura.

ELABORACIÓN

Los racimos se transportaron, tras la primera selección en campo, en delicadas cajas. En bodega, se extienden en la mesa de selección y sólo se procesan aquellos que se presentan sanos, limpios y aromáticos. Los granos de uva pasan a los maceradores Ganimedes, y allí, durante 24 horas las uvas despliegan sus precursores aromáticos antes de obtener el mosto. Las levaduras propias fermentaron con delicadeza, los mostos limpios e intensos, para retener en los vinos toda la mineralidad y los aromas florales característicos del Albariño.

FICHA CATA

La cosecha 2017 asoma con un color limón pálido con reflejos de lima dulce acompañado de la brillantez requerida. La nariz, comienza con una magnífica colección de aromas florales, que pasa a notas de lichi, hierba fresca y pena blanquilla, para al final sentir los detalles balsámicos que le aportan profundidad. En el paladar, se presenta vivo, salino, armonioso, y con una juventud elogiabile fiel reflejo de su carácter atlántico.

MARIDAJE

Por su frescor y vivos aromas florales, la añada 2017 admite sabores explícitos y penetrantes tanto de mar, como ostras a la lima o tiradito de lubina, como de la tierra, secreto de ibérico o carnitas mejicanas.

ETIQUETA TERMOCRÓMICA

La etiqueta incorpora un logo termosensible, que hace que cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consumo aparezca un pequeño barco, que desaparecerá si el vino no está lo suficientemente frío para su degustación.



BLANCOS



12,50€

Inurrieta Orchídea

...un halo de noble complejidad aromática. Un vino de hadas.



Atrae por su inconfundible amalgama de aromas donde se mezclan las frutas tropicales con las notas cítricas y vegetales. Un Sauvignon Blanc que demuestra atrevimiento.

Destaca su color amarillo verdoso brillante y cristalino. Sus aromas deliciosos y varietales, en una nariz franca y muy compleja -piña, fruta de la pasión, pomelo y boj- se refuerzan en una boca tremendamente untuosa. La crianza sobre lías finas en depósito durante 4 meses ahonda en estas sensaciones de untuosidad y suavidad en boca.

Variedad de Uva: Sauvignon Blanc.

Elaboración: Fermentación controlada a temperatura baja. Crianza sobre lías finas en depósito.

10% DE IVA NO INCLUIDO

BLANCOS

12,50€

Real Sitio  desde 1503

PRADOREY



PRADOREY VERDEJO



- 100 % Verdejo
- Origen: Rueda (Valladolid)
- Vendimia nocturna
- Vino flor
- Sistema Boreal



- Crianza sobre lías durante 3 meses



- VISTA: Atractivo amarillo pajizo con matices verdosos
- NARIZ: Intensidad muy alta. Aromas varietales que traen recuerdos de flores blancas y frutas exóticas tropicales, como el pomelo, la piña o el lichi
- BOCA: Untuoso y carnoso con postgusto muy agradable. Vino muy varietal, elegante y expresivo. Muy persistente



- Selección de patés
- Pastas con salsas ligeras y arroces melosos
- Ensaladas de hortalizas y conservas
- Frituras de pescado como boquerones o pescadilla
- Arroces melosos

10% DE IVA NO INCLUIDO

9€

Blanco Frizzante

10. SOTTOMARINO FRIZZANTE 5.5

Uva: Viura.

Nota de cata: Alegre, fresco y equilibrado. Con aromas típicos de una viura dulce y chispeante.

Consumo y maridaje: Servir muy frío. Ideal para tomar como aperitivo y acompañar mariscos, pescados y paellas.



BLANCOS

Palacio de
SADA

12,80€

Blanco de uva tinta



Elaborado a partir de uvas tintas de garnacha de nuestra propiedad para aquellos que buscan un vino especial.

Elaboración

Elaborado con uvas tintas según el sistema tradicional de vinificación en blanco y fermentado a bajas temperaturas para preservar los aromas y el frescor de las uvas.

Viñedos

Viñedos de garnacha de montaña situados en la pequeña localidad de Sada, próxima a los Pirineos en el noreste de Navarra.

Nota de cata

Color amarillo dorado con matices rosados en el ribete, que desvelan su origen. Elegantes aromas a cítricos maduros y flores blancas, con toques de hierbas frescas de monte, como el hinojo y la retama. En boca es sedoso y suave y predominan las notas de tarta de limón y hierbas dulces con ese fondo cítrico y tropical que le otorga un final muy agradable.

Para consumir a 8° C.

10% DE IVA NO INCLUIDO

BLANCOS

12,50€



FRUITY & SWEET MOSCATO



ORIGEN

España

VARIEDAD DE UVA

100% Moscatel

ANÁLISIS

Alcohol: 7% vol.

Dosage: 84 g/l

Acidity: 3.50 g/l

PAREJAS PERFECTAS

Este Moscato es sencillamente perfecto para acompañar postres. De hecho, este vino puede ser un postre en sí mismo. ¿Eres golos@? Pues prepárate porque combina de maravilla con el chocolate...

10% DE IVA NO INCLUIDO

12,50€

FAMILIA

COSTEIRA

Costeira Range · Viña Costeira



Viña Costeira

Coupage

Viña Costeira

Blend

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma de intensidad media-alta, muy fino y elegante, con notas de fruta tropical y hierba fresca.

Boca muy equilibrada, sabroso y fresco, formando un conjunto placentero y armonioso.



SUELO

Diversos terrenos de los 4 valles del Ribeiro, mayoritariamente de base granítica.

Soil. Several lands of the 4 Valleys of the Ribeiro, mainly of granite base.



UVA

Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira y otras.

Grape. Teixadura, Torrontés, Albariño, Godello, loureira



ELABORACIÓN

Fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Las distintas variedades se fermentan por separado y se ensamblan posteriormente, para obtener un vino equilibrado y armonioso, con matices de las distintas uvas de las que procede.

Winemaking. Traditional fermentation in stainless steel vats at low temperature. Each varietal is fermented separately and afterwards they are blended to obtain a balanced wine with nuances of the different varietals it is made of.



GASTRONOMÍA

Adecuado para acompañar toda clase de pescados y mariscos y mariscos, crustáceos y moluscos. Excelente compañero de los quesos tradicionales gallegos.

Pairing. All types of fish and seafood, creamy cheeses such as Gouda and Brie.



TEMPERATURA DE SERVICIO

8°C

Suggested serving temperature 8°C.



VIÑA COSTEIRA

+34 988 477 210 · www.costeira.es



13,80€



Txomin Etxaniz (Txakolí)

Características

- Color amarillo pálido
- Aromas frutales
- Grados: 11º

Descripción

- Ligeramente ácido y carbónico en boca
- Persistente

Gastronomía

- Tomarlo fresco, 6/8º
- Acompaña muy bien a entrantes, pescados y mariscos.
- Recomendado con anchoas en salazón y bonito en aceite.

BLANCOS

5,50€



Sidra Natural Saizar Eusko Label

Nota de cata:

Color, amarillo pálido, rompiendo bien el vaso, haciendo corona y rapado muy elegante, ligera turbidez.

Aromas frutales, manzana madura y cítricos.

Es ácida, fresca, ligeramente tánica y final de boca con matices dulces. Retro-nasal a frutas maduras.

Más info:

Variedades:

Manzanas amargas (polifenólicas), manzanas ácidas y manzanas dulces de carácter sidrero.



10% DE IVA NO INCLUIDO



VILARNAU BRUT NATURE VINTAGE RESERVA 2014



VENIDIMIA

El año 2014 se caracterizó por un invierno muy seco, por lo que la planta no tuvo reservas de agua en el momento de la brotación. En primavera, hubo abundantes lluvias y el verano fue muy suave, sin golpes de calor y con noches frescas, por lo que la uva ha resultado de una calidad excelente y con un gran equilibrio entre grado alcohólico y acidez. La vendimia comenzó con la Chardonnay la madrugada del 19 de agosto, y finalizó el 4 de octubre con la Parellada.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de "Vilarnau d'Espells", en la parte más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeado al sur por la Serralada Litoral y por norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional. El suelo de origen aluvial está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y gravas; y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas. El viñedo de la variedad Parellada está situado en el municipio de La Llacuna, a 700 metros sobre el nivel del mar. Considerado uno de los más elevados del Penedès, esta altitud le confiere a la uva una acidez muy alta y unos aromas florales muy elegantes.

ELABORACIÓN

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo y Parellada siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas, una vez despalladas, son enfiadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Los mostos nunca son filtrados, sino que siempre se hace el desfangado estático con frío. Realizamos una primera fermentación durante 30 días a 15°C, para posteriormente llevar a cabo el coupage o mezcla de los distintos vino base. El vino se prepara entonces para la segunda fermentación en botella, en la que la levadura "Saccharomyces cerevisiae bayanus" de la colección propia de Vilarnau transforma el vino en cava y produce el incremento de alcohol y el CO₂.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En el Vilarnau Brut Nature Reserva buscamos el equilibrio entre los tres tipos de aromas que podemos encontrar en un cava. En primer lugar, los aromas primarios que provienen de la uva y que nos recuerdan las notas frutales y florales. En segundo lugar, los aromas secundarios que provienen de la segunda fermentación en el interior de la botella, que nos evocan a la panificación y a la bollería. Y, finalmente, los aromas terciarios que provienen de la crianza del cava, que nos recuerdan a tostados, frutos secos y mieles.

SERVICIO Y MARIDAJE

Es un cava muy fresco pero con cuerpo a la vez, por lo que a una temperatura entre 6 - 8 °C podríamos acompañarlo con todo tipo de mariscos, pescados, carnes blancas y aves, es ideal para acompañar una comida de principio a fin.

Denominación de Origen: D.O. CAVA	Alcohol: 11,7% vol
Varietades: 50% Macabeo, 35% Parellada y 15% Chardonnay	pH: 3,08
Crianza: Más de 24 meses en botella	Acidez total: 6,1 g/l en tartárico
	Azúcar residual: 3 g/l

BLANCOS

24,50€



VILARNAU GRAN RESERVA VINTAGE 2012



VENDIMIA

La vendimia se inició el 10 de agosto con la vendimia nocturna de las variedades Chardonnay y Pinot Noir. Estas variedades sufrieron una reducción en la producción muy destacada respecto al año anterior; en algunos casos de más del 50%, siendo la media un 30% inferior respecto un año normal. A continuación se realizó la vendimia del Macabeo y del Xarel·lo. Ésta última presentó una muy buena maduración, aunque también bajó el rendimiento respecto a otras cosechas.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Los viñedos de las variedades Macabeo y Chardonnay están situados en el Paraje de "Vilarnau d'Espells", la parte más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia. Rodeado al sur por la Serralada Litoral y por norte por las montañas de Montserrat, cuenta con un microclima excepcional.

El viñedo de la variedad Parellada está situado en el municipio de La Llacuna, a 700 metros sobre el nivel del mar. Considerado uno de los más elevados del Penedès, esta altitud le confiere a la uva una acidez muy alta y unos aromas florales muy elegantes.

ELABORACIÓN

La elaboración de los vinos base cava de Chardonnay, Macabeo, Parellada y Pinot Noir siempre se lleva a cabo por separado. Las uvas son enfriadas para preservar los precursores aromáticos de la piel y evitar oxidaciones. Posteriormente, realizamos una primera fermentación de los mostos flor durante 30 días a 15°C, y una vez terminada, se realiza el coupaje o mezcla de los distintos vinos base. Después, pasamos a la segunda fermentación dentro de la botella, en la que la levadura transforma el vino en cava, produciendo sus características burbujas.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

En un cava Gran Reserva se buscan los aromas terciarios que se obtienen con una crianza prolongada. Gracias a la autólisis, la levadura se desintegra y aporta todas sus características, aromas y propiedades durante los 36 meses de crianza. Pero también buscamos que mantenga los aromas primarios de las uvas de las que procede, ya que un cava Gran Reserva con sólo aromas terciarios carece de viveza.

SERVICIO Y MARIDAJE

A temperatura entre 6 - 8° C, es un cava con cuerpo por lo que podríamos acompañarlo con carnes blancas, aves o pescados en salsa. También armoniza a la perfección con platos con setas.

Denominación de Origen:
D.O. CAVA

Varietades: 40% Macabeo,
30% Parellada, 25% Chardonnay y
5% Pinot Noir

Crianza:
Más de 36 meses en botella

Alcohol: 11,8% vol

pH: 3,10

Acidez total:
5,8 g/l en tartárico

Azúcar residual: 3 g/l

González Byass
Distribuidor
Familia de Vino

10% DE IVA NO INCLUIDO

16,80€

MARIDAJE

Los cavas Brut Nature, por su escaso contenido en azúcares, son ligeramente amargos, lo que los convierte en un buen aliado de aperitivos (frutos secos, aceitunas, canapés de foie-gras, caviar o sucedáneos...), verduras al wok, mariscos y carnes a la plancha.

NOTA DE CATA

VISTA

En vista, se aprecia un color amarillo brillante con reflejos verdosos. De burbuja fina y persistente que forma un continuo rosario.

NARIZ

En nariz y en boca se aprecian cítricos refrescantes acompañados de notas de miel, nueces, flor de almendro y manzanas. La cremosidad del Chardonnay, junto con el tiempo de crianza, hacen posible la elaboración de este Brut Nature, sin adición de azúcares.

BOCA

Es un cava equilibrado, largo y con sabores delicados.



VARIETALES

CHARDONNAY 70%
PARELLADA 15%
XAREL-LO-MACABEO 15%



ANALISIS

GRADO ALCOHÓLICO 11,5-12%
DOSAJE BRUT NATURE
CONTIENE SULFITOS SÍ



10% DE IVA NO INCLUIDO

BLANCOS

43€

MOËT & CHANDON IMPERIAL

El Champagne más amado del mundo.
El ícono de la casa Moët & Chandon, creado en 1869.

BLEND i

Consistencia y equilibrio: creado a partir de 100 vinos diferentes.
Diversidad y complementariedad:

- > Pinot Noir (30 - 40%)
- > Meunier (30 - 40%)
- > Chardonnay (20 - 30%)

ORIGEN DE LAS UVAS i

Los vinos base se degustan a ciegas independientemente de su origen. Se necesitan 100 vinos base diferentes para el Moët Impérial.

ELABORACIÓN DEL VINO i

Enología no oxidativa gracias a la fermentación en acero inoxidable y a la protección sistemática contra la oxidación a lo largo de todo el proceso, que preservan el carácter afrutado original. Fermentación 100 % maloláctica para suavizar la acidez y redondez. Prolongada maduración en bodega para una burbuja fina y una textura aterciopelada.

Vinos Reserva: 20 a 30% (de 1 a 3 años)

MADURACIÓN i

24 meses de maduración en bodega con al menos 3 meses de maduración en botella luego del degüelle.

DOSIFICACIÓN i

9g/l (**Brut**)

RESULTADO FINAL i

Generosidad y sutileza: La deliciosa generosidad de las frutas blancas: pera, durazno, manzana. La caricia seductora de burbujas. La suave vivacidad de frutas cítricas y los matices de grosella espinosa.



10% DE IVA NO INCLUIDO

RIBERA DEL DUERO



14€

La Planta 2015

VARIEDADES

Tinto Fino 100%

PRODUCCIÓN

800.000 botellas bordelesas de 75 cl y 15.000 Mágnam de 1,5 l.

VIÑEDO

Para la elaboración de este vino, únicamente se ha seleccionado viñedo de la finca que le da el nombre: "Finca La Planta", propiedad de la familia Arzuaga Navarro, situada a pocos kilómetros de la bodega, en plena Ribera del Duero.

La altitud de 911 m, el suelo arcillo-calcareo y el clima continental, le proporcionan a la finca unas características muy particulares, quedando reflejadas tanto en la uva, como posteriormente en el vino.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva vendimiada siempre a mano, en cajas de no más de 15 kg, es recogida bajo unos parámetros muy particulares de madurez, buscando siempre ensalzar las características olfato-gustativas, que posteriormente se desarrollarán en el vino. Una vez en bodega, se seleccionan los racimos, se despallan

y se encuban para llevar a cabo durante dos días una maceración prefermentativa en frío en depósitos de acero inoxidable, antes de realizar durante otros 7 días la fermentación alcohólica a 22 °C. Una vez acabadas las fermentaciones se procederá a realizar la crianza durante seis meses en barricas de roble francés y americano.

CATA:

Visual

Los ribetes violáceos resaltan sobre el color rojo cereza de un vino muy limpio y brillante.

Olfativa

La gama de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, predominan con una alta intensidad aromática ensablándose con los tonos de cacao, café y torrefactos, propios de los seis meses de su estancia en barrica.

Gustativa

Vino fresco y elegante, con una fácil y equilibrada entrada en boca, dejando sensaciones de carnosidad y volumen en el paso por la misma. En el postgusto, volvemos a recordar todos los tonos afrutados detectados en la fase olfativa.

FECHA DE CATA

14 de mayo de 2016.

ENÓLOGO

Adolfo González

MARIDAJE Y CONSUMO

Pescados fritos y en salsa, embutido, carnes blancas, aves asadas, arroces de mar y montaña, quesos suaves o poco curados. Temperatura óptima de consumo entre 14°C y 16°C.

ORO Premios Baco 2016

10% DE IVA NO INCLUIDO



* 19,20€

Cruz de Alba

D.O. Ribera del Duero

Cruz de Alba es un vino de corte moderno, con un perfil más afrutado. El uso comedido de madera hace que este vino sea un producto más equilibrado y estructurado.



VARIEDAD

100% Tempranillo.



VENDIMIA 2015

Añada típica de Ribera del Duero, respondiendo fielmente a la climatología esperada en la milla de oro, con brotaciones un tanto tardías. Verano caluroso y con pocas lluvias, pero con un correcto desarrollo de la vegetación, al igual que la uva, septiembre y octubre cálidos y secos, pero con noches frías, favoreciendo una correcta y lenta maduración con alto contenido en color y aromas.

Esto nos llevó a vendimiar la uva de nuestro viñedo el 12 de Octubre, obteniendo una inmejorable maduración y calidad.



ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 15 meses en barricas nuevas de roble francés en su mayoría, con algo de roble americano también. Tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.



NOTAS DE CATA

De color intenso con sobria y profunda capa, nariz elegante y potente con recuerdos de fruta roja y clara dominancia de notas maduras, recuerdos de monte bajo, balsámicos y especiados, todo contenido en una madera elegante y noble. De boca carnosa y fresca, pasa mostrándose equilibrado y sabroso dejándonos un recuerdo limpio y vivo.



MARIDAJE Y SERVICIO

16-18°C. Acompaña tapas y picoteo ligero de carnes ahumadas, carpaccio de ternera o quesos blandos.

Bodegas Cruz de Alba - Camino de las Pozas S/N
47359. Quintanilla de Onésimo, Valladolid.
Tel: 941 310 295 Fax: 941 31 08 32
info@cruzdealba.es www.cruzdealba.es



BOSQUE DE MATASNOS

29€

Un paraje sostenible - Agricultura ecológica

FICHA DE CATA ETIQUETA BLANCA 2016

Catado el 25 de abril de 2018

Producción 85.920 botellas de 75 cl y 2.208 Magnums



Rojo picota intenso, limpio y brillante de capa muy alta.



Intensidad muy alta, complejo, afrutado y muy interesante.

A copa parada aparece la madera muy bien integrada con fruta predominantemente roja.

Al mover la copa aparecen aromas especiados acompañando la parte frutal, se aprecian aromas ligeros de nuez moscada y vainilla, clavo, regaliz de forma sutil, balsámicos y notas terrosas.



De entrada es ligeramente dulce, suave, sedoso y equilibrado, destacando una magnífica y homogénea sensación de potencia y elegancia propia de su origen, el Bosque de Matasnos.

Aparecen de nuevo los aromas de esa fruta roja y especiado fino, las vainillinas, propias de la nuez moscada, la vainilla y la mezcla de los dos aromas frutales y especiados con el clavo como protagonista.

Es un vino largo, tenso y elegante, aparecen aromas florales en el retro gusto.

COMPOSICION VARIETAL:

Tempranillo: 85%, Merlot: 12%, Malbec: 3%

10% DE IVA NO INCLUIDO

OTROS

12,80€



Mencia
LADERAS DEL NORTE

ABAD DOM BUENO

DESCRIPCIÓN

Color rojo picota vivo y brillante. Posee un marcado carácter frutal que le permite mostrar todas las cualidades y características de la variedad Mencia; su estancia en barrica complementa estas cualidades aportándole aromas de gran complejidad y elegancia. Su entrada en boca es sedosa, frutal, persistente y muy amable.

VIÑEDO

Zona de Producción: Valtuille de Arriba.
Edad Media: más de 80 Años.
Composición del Suelo: Pedregoso con presencia de pizarras, cuarcitas y otros minerales.
Altitud: 550 metros.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa a bajas temperaturas para potenciar los aromas primarios y fermentado en depósitos troncocónicos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 15 días, periodo de fermentación total 20 días. Crianza en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

CONSUMO

Se recomienda su decantación. Temperatura aconsejable de consumo entre 14° y 16°C.

10% DE IVA NO INCLUIDO

OTROS

13,50€



Acontia

ROBLE ESPAÑOL

ACONTIA 06 MESES

FICHA TÉCNICA

MARCA ACONTIA	D.O Toro
CALIFICACIÓN AÑADA <i>Excelente</i>	COSECHA 2016
CATEGORÍA <i>Vino tinto envejecido en barricas de Roble Español Navarro</i>	
CRianza EN BARRICA 6 meses	
CRianza EN BOTELLA 6 meses	

VARIEDAD	VIÑEDO 100% Vaso
85% Tinta de Toro 15% Garnacha	EDAD VIÑEDO 80 años
ZONA PRODUCCIÓN Toro	PODA Poda a dos yemas vistas

TIPO DE SUELO *Arcillo, limo, arenoso. Grandes guijarros*
ALTITUD *350 metros*
RENDIMIENTO POR HECTAREAS *1.500kg*
VENDIMIA *Muy sana de gran calidad y cantidad moderada*

FECHA VENDIMIA *Cuarta semana del 2015*
ASPECTOS MÁS IMPORTANTE ELABORACIÓN

FERMENTACION Y MACERACIÓN *17 días*
CRianza *6 meses en barrica de Roble Español Navarro, con un trasiego efectuado*
ESTABILIZACION *Por frío en proceso*
AFINAMIENTO EN BOTELA *Mínimo 3 meses*
FECHA EMBOTELLADO *10/05/2017*
TIPO DE CIERRE *Tapón corcho*

GRADO DE ALCOHOL <i>14,5%</i>	ACIDEZ VOLATIL <i>0,48g/l</i>
ACIDEZ TOTAL <i>8,5</i>	pH <i>3,65</i>
AZÚCARES REDUCTORES <i>1,5</i>	
SULFUROSO TOTAL <i>50mg/l</i>	

COLOR *Vino de gran capa y de color amarotado.*

NARIZ *Vino lleno de matices que en nariz se muestra intenso en fruta fresca y con sutiles toques de especias.*

BOCA *Denota gran estructura, suave al paso y largo retronasal.*

TEMPERATURA SERVICIO *13°C a 15°C*

FORMATO *75cl / Magnum*

CANTIDAD ELABORADA *150.000 botellas*

RESEÑA *Los vinos de esta vendimia destacan 1) Por su alto potencial tánico caracterizado por taninos dulces, dada la excelente maduración fenólica de las uvas 2) Impresionante intensidad colorante gracias a las excepcionales condiciones lumínicas de la maduración.*

10% DE IVA NO INCLUIDO

OTROS

15€

CALATAYUD
Denominación de Origen

ALQUEZ

Garnacha tinta de Viñedos Viejos

D.O. Calatayud

100% Garnacha Tinta de Viñedos Viejos.



VIÑEDO

Viñedos procedentes de la sierra de Pardos y de Santa Cruz, en los términos municipales de Castejón de Alarba, Alarba y Acered. Cultivo tradicional en vaso, a una altitud media de 950 mts. Laderas con suelos de pizarra de escaso contenido orgánico y excelente aireación. La edad media del viñedo es de 60 años y sus producciones son inferiores a 1 kg. por cepa. Viñedo único en el panorama vitícola.



VENDIMIA

2ª semana de Octubre. Vendimia manual en cajas de 20kgs., evitando de esta forma las roturas y magulladuras en los racimos. Tras el periodo de enfriamiento del fruto en cámara frigorífica, toda la uva es procesada sobre mesas de selección, para poder desechar los escasos racimos no aptos.



ELABORACIÓN

Método tradicional. Fermentación a 26°C. con control de temperatura. Se lleva a cabo una maceración a lo largo de 2 semanas, procurando así una extracción selectiva de taninos. Una vez obtenidos los objetivos deseados, se procede al sangrado y a un suave prensado de los hollejos con una prensa vertical.



CRIANZA

Criado sobre sus llas en una selección de barricas de Roble francés durante 12 meses. Se utiliza la técnica del "battonage" para buscar el equilibrio que otorgue la máxima expresión frutal de la variedad Garnacha y de sus terroirs.



CATA

Color. Rojo cereza intenso con tonos rubí, limpio y brillante.
Aroma. Buena intensidad y calidad. Atractivos aromas a frutas rojas maduras y cacao. Notas minerales originarias de los suelos pizarrosos de los "terroirs" donde es cultivada.
Boca. Sabroso, carnoso y perfectamente equilibrado. Amplio, con buena estructura. Destacan los tonos frutales, especiados y minerales que le confieren una gran complejidad y personalidad. Muy persistente.

Tº SERVICIO: 18°C
Botella borgoña "isis"
Caja de 6 Botellas



10% DE IVA NO INCLUIDO

