


DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS





DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS

Crianza

**Premios**

Medalla de Plata - Premios Zurcillo 2009
Medalla de Bronce - International Wine Challenge (Londres 2009)
Medalla de Plata - Mundus Vini Alemania 2008

Variedades:

100% Tempranillo

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,50 % vol.100% , Acidez Total: 4,9 g/l, Acidez Volátil: 0,55 g/l

Elaboración:

Fermentado y macerado en depósitos de roble francés, en contacto con las pieles a una temperatura controlada máxima de 28° C, con el fin de extraer la mejor expresión varietal.

Envejecimiento:

Permanece durante 16 meses en barricas de roble francés y americano, con trasiegos periódicos, y 6 meses de afinamiento en botella.

Notas de cata:

Color cereza intenso, con ribete violáceo, brillante y bien cubierto. Amplio aroma a fruta madura, vainilla y especias. En boca presenta una buena estructura con notas frutales y fondo tostado bien integrado. Final elegante y persistente.

Consumo, servicio y maridaje:

Entre 5 y 10 años. Servir a una temperatura de 16-18 °.
Servir con carnes blancas y rojas, legumbres, estofados, arroces, ...

Reserva

Premios:

Medalla de Oro - Concurso Internacional de Bruselas 2009
Medalla de Plata - Tempranillos al Mundo Estocolmo 2009
Medalla de Plata - Tempranillos al Mundo París 2008

Variedades:

Tempranillo 90% y Graciano 10%.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 13,50 % vol.100%, Acidez Total: 5,4 g/l,
Acidez Volátil: 0,68 g/l

Vendimia:

La uva procede de los mejores pagos que posee la familia en Briones y Haro, en el corazón de la Rioja Alta. Se vendimia a mano en pequeñas cajas de 10 kilogramos de capacidad para evitar roturas de granos y asegurar la integridad del fruto en su transporte a la bodega.

Elaboración:

La uva se homogeniza en una cámara de frío durante 30 horas para rebajar su temperatura de entrada al depósito y asegurar una buena maceración en frío que mejore la extracción de aromas y color. Después pasa un doble control en mesa de selección, donde se examina la calidad de las uvas a través de una severa verificación de racimos y granos. Tras un suave estrujado el mosto fermenta y macera en depósitos de roble francés en contacto con los hollejos a una temperatura máxima de 30° C, recibiendo ligeros remontados durante alrededor de 20 días

Envejecimiento:

El vino pasa a bodega 100% nueva donde permanece 24 meses, para afinarse y homogenizarse luego durante 4 meses en tinos de roble francés antes de su embotellado. El vino completará su proceso de crianza con una estancia de otros 24 meses en botellero, donde alcanzará el equilibrio adecuado para su consumo.

Notas de cata:

Color rojo picota de capa alta con ligeros ribetes teja que recuerdan su pso por bodega.
Aromas a roble especiado, eucalipto, frutas rojas y negras maduras. Entrada intensa y equilibrada en boca, redondo y de taninos muy agradables, dejando un largo postgusto a tostados y regaliz.

Consumo, servicio y maridaje:

El consumo óptimo es de 10 a 15 años. Servir a una temperatura de 18° C. Conviene decantar antes del servicio. Perfecto para maridar con carnes rojas, caza, setas y quesos curados y fuertes. Servir con carnes blancas y rojas, legumbres, estofados, arroces...





DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS



4 Varietales

Premios:

3.º Mejor vino de España con crianza - Nariz de Oro 2009
Medalla de Oro - Concurso Internacional Bacchus 2008
Mejor Vino categoría: Vinos de Autor - Concurso de Vinos de Rioja 2008
Medalla de Plata - Tempranillo al Mundo París 2008
Medalla de Plata - Mundus Vini Alemania 2008
Medalla de Plata Premios Iberwine 2008

Variedades:

70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha, 5% Mazuelo

Producción: 14.045 botellas

Vinificación

Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 C°. Doble selección de racimos y granos, con un suave despallado y estrujado. Vinificación por separado de las cuatro variedades. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación individual de cada variedad con levaduras autóctonas: 24 días para el Tempranillo, 20 para el Graciano, 26 para la Garnacha y 21 para el Mazuelo. Descube por gravedad por separado de cada uno de los vinos obtenidos a barrica nueva de roble

francés para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza

24 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado y se realizan batónage periódicos durante los primeros meses. Se realiza el cuvée de vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata

Granate picota intenso. Aroma potente, complejo, con fruta roja y negra muy madura, un toque foral, grafito, tofe, chocolate, con una madera fina muy bien integrada. En boca es fresco, sabroso, intenso, muy expresivo, con taninos maduros y de un largo postgusto en el que se aprecian las mismas sensaciones que en nariz.

Maridaje

Medallones de Solomillo con manzanas asadas y salsa agrídulce. Todo tipo de carnes rojas a la brasa y platos de caza.

PARCELAS DE GARNACHA

VARIEDAD

100% Garnacha.

PRODUCCIÓN AÑADA 2011: 1.880 botellas.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despallado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas La Ladera de Zorraquín y El Recuenco. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 19 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año de 500 litros para realizar la fermentación maloláctica.

CRIANZA

18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, sin trasiegos. El vino permanece con sus lías hasta su embotellado, realizándose batónage periódico durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

CATA

Color cereza picota profundo. Aromas varietales y minerales muy marcados, con abundantes frutas rojas (grosellas, frambuesas), monte bajo, lilas y balsámicos. En boca es fresco, goloso y con un final largo y delicado.

MARIDAJE

Pimientos del piquillo rellenos de carne, estofados, guisos, carnes rojas a la parrilla, quesos de cabra...





DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS

PARCELAS DE MAZUELO



VARIEDAD

100% Mazuelo.

PRODUCCIÓN AÑADA 2011

1.505 botellas.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Castaño y Martinete. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 18 días con levaduras autóctonas. Descubre por gravedad a barrica nueva de roble francés para realizar la fermentación maloláctica.

CRianza

14 meses de estancia en barricas nuevas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódico durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

LA BOTELLA

Nuestra botella está inspirada en una original del s. XVIII visitable en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

CATA

Color púrpura, de capa alta, con un ribete granate que tinte la copa. Aromas intensos a fruta negra madura (moras), rojas (frambuesas), sotobosque, hierbas frescas, café, todo rodeado de un componente terroso y mineral. En boca es muy fresco, frutal, balsámico, con un tanino suave y un final largo, potente, complejo y persistente.

MARIDAJE

Cocidos, legumbres, carnes guisadas y todo tipo de carnes a la brasa.

PARCELAS DE MATURANA TINTA

VARIEDAD

100% Maturana Tinta.

PRODUCCIÓN AÑADA 2012

1.394 botellas.

DESCRIPCIÓN AMPELOGRÁFICA

La Maturana Tinta es una variedad autóctona riojana que no se cultiva en ningún otro lugar del mundo. Recuperada tras años de trabajo e investigación, presenta un racimo pequeño y compacto, así como bayas también pequeñas. Muy sensible a la botrytis, la brotación es tardía, pero la maduración es precoz.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos y vinificación por separado de las parcelas. Maceración en frío y fermentación durante 20 días con levaduras autóctonas. Descubre por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

CRianza

14 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódico durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

LA BOTELLA

Nuestra botella está inspirada en una original del s. XVIII visitable en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

CATA

Color rojo púrpura de capa muy alta, con un ribete violáceo muy marcado. Aromas especiados, con fruta negra, pimienta, clavo, hojas de morera, todo sobre un fondo mineral y de sotobosque. En boca es muy balsámico, mineral, con sensaciones también especiadas (se repite la pimienta, flor de rosa, comino, clavo), con un paso elegante, vibrante y largo en el posgusto.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes a la brasa, asados, quesos fuertes y platos de caza.





DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS

PARCELAS DE GRACIANO



VARIEDAD

100% Graciano.

PRODUCCIÓN AÑADA 2008

1.522 botellas.

VINIFICACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

CRianza

18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batónnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

LA BOTELLA

Nuestra botella está inspirada en una original del s. XVIII visitable en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

CATA

Color violáceo profundo de capa muy alta, casi opaco. Aromas intenso a frutas negras maduras (moras, ciruelas) sobre una gran cantidad de aromas florales (violetas), chocolate, mentolados. En boca es muy equilibrado, con una fruta negra madura, fresco, y un final muy largo, complejo y persistente.

MARIDAJE

Carnes rojas de buey, lomos de ciervo con salsa de chocolate, foie con confitura de zarzamora.

4 VARIETALES

VARIEDAD

50% Tempranillo, 20% Graciano, 20% Garnacha y 10% Mazuelo.

PRODUCCIÓN AÑADA 2011

2.342 botellas de 37,5 cl.

FECHA DE VENDIMIA

18 de enero de 2012.

GRADO ALCOHÓLICO

14,5 % vol.

AZÚCAR RESIDUAL

108 g/l

ACIDEZ TOTAL (AC. TARTÁRICO)

6 g/l

VINIFICACIÓN

Vendimia manual Tardía de Invierno de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Tras un suave y largo prensado se obtiene un mosto que fermentará durante aproximadamente un mes y medio en barricas de roble francés.

CRianza

12 meses de estancia posterior en barricas de roble francés de diferentes tonelerías, tostados y orígenes. Cada uno de los vinos permanece con sus lías finas hasta su embotellado, realizándose batónnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza el cuvée de los vinos para afinarse posteriormente durante casi otro año en botellero.

CATA

Color anaranjado pálido, limpio y brillante. Aromas intensos y muy agradables a frutas escarchadas, orejones de melocotón, naranja confitada y dulce de membrillo, todo rodeado de elegantes notas florales y cacao. En boca es sensual, delicado, con un fino dulzor frutal muy fresco e integrado que lo convierten en un vino largo, sabroso y placentero.

MARIDAJE

Se recomienda servirlo y degustarlo entre 10 y 12 °C con el fin de disfrutarlo en su pleno equilibrio de aromas, fino dulzor y frescura. Es un vino ideal para disfrutar como aperitivo, solo, o junto a foie gras o quesos fuertes (roquefort, cabrales...). Sorprende con mariscos fríos (ostras, bogavantes...) y es un gran acompañante como vino de postre con todo tipo de tartas, dulces y frutas de temporada. También se recomienda como vino de sobremesa en torno a una.





DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS

PARCELAS DE GRACIANO



Variedades:

80% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano.

Viñedos:

Selección de viñedos propios de dos terruños diferentes:

1) Briones

Finca El Manzano, Tempranillo de 16 años, en suelo arcillo-calcáreo.

Finca Porres, Tempranillo de 16 años, en suelo arcillo-calcáreo.

2) Tudelilla

Finca El Carasol, Garnacha de 10 años, en suelo arcillo-ferroso.

Finca El Torrejón, Graciano de 11 años, en suelo arenoso-calizo.

Vinificación:

Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despallado y estrujado. Vinificación por separado de las tres variedades. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación con levaduras autóctonas: 25 días para el Tempranillo, 21 para el Graciano y 27 para la Garnacha. Fermentación maloláctica en tinos de roble francés.

El coupage de los vinos se realiza antes de su paso a barrica.

Crianza:

24 meses en barricas de roble francés de segundo año de diferentes orígenes y tostados. 12 meses de afinamiento en botellero.

Cata:

Color rojo picota de capa alta. Aromas intensos a fruta roja y negra, con ligeros toques florales, regaliz, eucalipto y torrefactos. En boca es muy fresco y vivo, sabroso, frutal, con un paso de boca balsámico y envolvente, y con un final persistente y elegante.

Maridaje:

Perfecto para acompañar a cualquier tipo de tapas, platos estofados, carnes rojas, caza, quesos curados, setas...

Servicio:

Se recomienda decantar y servir a una temperatura entre 16-18 °C.



DINASTÍA VIVANCO
BODEGAS

Blanco



VARIEDADES

60% Viura, 20% Malvasía, 20% Tempranillo Blanco.

El Tempranillo blanco es una variedad blanca autóctona, minoritaria y exclusiva de la DOCa Rioja. Bodegas Vivanco, a través de este vino, es pionera en la utilización de esta uva, dotando a este blanco de una personalidad y singularidad única.

VIÑEDOS

Del terruño de Briones en Rioja Alta (Viura y Malvasía) y de Tudelilla, Rioja oriental, con un viñedo a 700 metros de altitud situado en la falda de la Sierra Carbonera (Tempranilla blanco).

VENDIMIA

Cada variedad se vendimia a mano en pequeñas cajas y por separado. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas antes de su procesamiento en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Cada variedad se elabora por separado. Tras una breve maceración de los racimos de uva entera en frío (entre 10-12 horas), únicamente el mosto lágrima obtenido se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12 - 15 °C) para conservar toda la expresión varietal. Los vinos obtenidos permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 4 meses para preservar los aromas varietales frente a la oxidación y dotarlo de mayor armonía y untuosidad en boca.

LA BOTELLA

Nuestra botella está inspirada en una original del s. XVIII visitable en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz se muestra expresivo, intenso y complejo, con aromas a cítricos, manzana verde, melocotón blanco, acompañados de elegantes toques florales. En boca es muy fresco, y equilibrado, invitando a beber y disfrutar.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a una temperatura de entre 6 y 10 °C. Ideal para consumir por copas como aperitivo o con todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con arroces suaves, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, además de pescados y mariscos.

Rosado

VARIEDADES

80% Tempranilla, 20% Garnacha.

VIÑEDOS

Selección de viñedos propios del terruño de Briones en Rioja Alta.

VENDIMIA

En la segunda semana de octubre, cada variedad se vendimia a mano en pequeñas cajas y por separado. Todas las uvas permanecen en cámara de frío durante 36 horas antes de su procesamiento en mesa de selección.

ELABORACIÓN

Elaborado por el método tradicional de sangrado. El mosto obtenido del estrujado de uvas tintas permanece en contacto con los hollejos entre 12 y 24 horas a una temperatura controlada de 10 °C. Tras dicha maceración, se procede al sangrado a otro depósito diferente donde fermenta a una temperatura controlada (14 - 16 °C) para preservar toda la complejidad aromática de las dos variedades.

LA BOTELLA

Nuestra botella está inspirada en una original del s. XVIII visitable en el Museo Vivanco de la Cultura del Vino.

NOTA DE CATA

Color rosa vivo brillante con reflejos violáceos. En nariz presenta unos aromas a regalices rojos, frambuesas, fresas, todo rodeado de un componente floral de rosas y violetas. En boca se muestra fresco, ofreciendo una agradable acidez con un buen equilibrio y un final afrutado y refrescante.

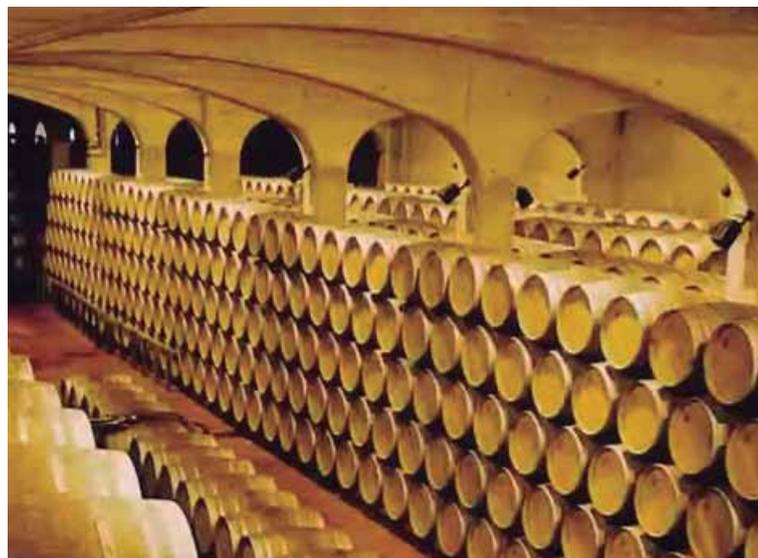
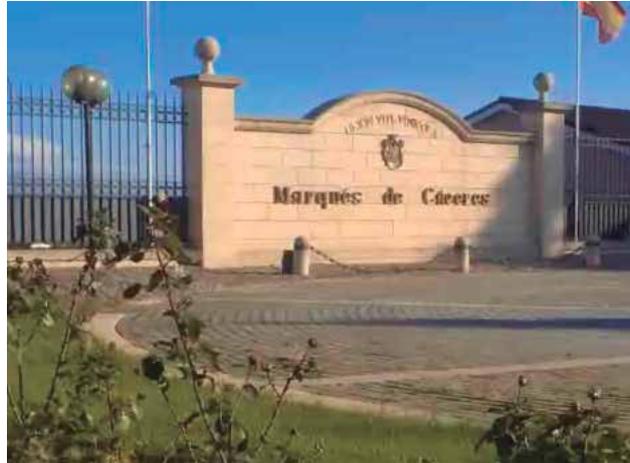
SERVICIO Y MARIDAJE

Servir a una temperatura de entre 8 y 10°C. Ideal para consumir por copas como aperitivo o como acompañamiento de todo tipo de tapas. Es una buena elección para disfrutar con platos de verduras, parrilladas, todo tipo de ensaladas, carnes blancas, cremas frías, pasta y todo tipo de charcutería.





Marqués de Cáceres





Marqués de Cáceres



Premios:

Bronze Medal 2008 United Kingdom

Bonita capa rubí brillante.

Fino bouquet de cerezas negras y moras, salpicados de hierbas aromáticas mediterraneas.

Boca fresca, afrutnda, golosa.

La riqueza de la fruta roja se mezcla a unos toques de canela para dar un bonito volumen que sostiene unos taninos sedosos.

Final persistente y goloso. Una gran añada que combina unturosidad y elegancia.

Estos vinos se criaron an barrica de roble durante 12 meses y se afinarán en botella por un minimo de 14 meses según la fecha de comercialización.

Perfecto para acompañar la cocina mediterranea, frituras ,
verduras a la parrilla, legumbres, paella,
arroz, 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.



85% TEMPRANILLO
15% GARNACHA TINTA Y GRACIANO

Uvas seleccionadas de viñedos bien expuestos al sol, con cepas viejas de escasa productividad que ofrecen una mayor concentración.

Color rubi profundo. Buqué denso donde alternan notas tostadas, de tabaco, y de especias ligeras. Estructurado en boca, con una gran complejidad. La fruta madura da paso a unos toques torrefactos, de chocolate, de especias dulces. Un vino lleno de carácter a semejanza de su noble terroir.

Siguiendo el ejemplo de nuestros Gran Reservas, los Reservas son vinificados a partir de añadas calificadas como "excelentes" o "muy buenas". Estos vinos de prestigio pasan 22 meses en barricas de roble procedente del centro de Francia, para afinar después en botella durante dos años o más, según la fecha de comercialización.

Adecuado para acompañar pescados muy sabrosos y atún preparados en salsa de tomate un poco picante, charcutería fina (ibéricos), todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla, especialmente foie, solomillos de res, pato, perdiz, caza de pluma, quesos fuertes y curados. Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Premios:

Gold Medal 2008 Korea Wine Challenge
Nova D'Argent 2008 Mónaco
Silver Medal 2008 Concours Mondial de Bruxelles
Silver Medal 2008 Japan Wine Challenge

85% TEMPRANILLO
15% GARNACHA TINTA Y GRACIANO

Vino de color cereza oscuro intenso. Aroma complejo en el que destaca un magnífico equilibrio entre la fruta madura y los delicados toques especiados (vainilla, cuero muy fino) del roble francés. Boca potente con frutas carnosas y confitadas que realzan un amplio volumen donde se integran perfectamente las ligeras notas tostadas de la madera. Un vino muy elegante que augura un elevado potencial de evolución.

Nuestros vinos Gran Reserva son elaborados a partir de vendimias juzgadas como "excelentes" o "muy buenas". Según la cosecha, estos vinos de prestigio permanecen entre 26-28 meses en barricas del mejor roble del centro de Francia y proceden posteriormente a un largo afinado en botella que puede llegar hasta 4 años. Por ello, se han vinificado y criado para que su fruta y su frescura se enriquezcan a lo largo de los años de una singular complejidad.

Vino de gran clase para acompañar solomillos con foie carnes de caza, en salsa o en ragú, cordero a la parrilla o guisado con especias, quesos muy curados, fermentados o azules. Temperatura de servicio: 16-18 °C.

Degústelo preferentemente en una copa grande; Después de 4 años atesorado en la botella, una vez en contacto con el aire, hará resaltar su riqueza de aromas, sus matices y una bella complejidad.

Fecha de lanzamiento: en el curso del 2008.





95% TEMPRANILLO
5% GRACIANO

Vino color granate oscuro. Aromas profundos que despliegan gradualmente notas torrefactas, de guindas, tabaco, violetas, sobre un ligero fondo balsámico. Elegante y armonioso en boca donde la fruta madura conserva toda su frescura. En la degustación los sabores se expresan golosos con taninos marcados que dejan augurar un gran vino de guarda. Un vino de clase que muestra la riqueza de su noble origen. Un vino de Gran clase.

Después de una vinificación artesana y meticulosa para extraer el carácter singular de cada parcela, el vino envejeció en barrica nueva de roble francés hendidado durante 18 meses. Este proceso de crianza se completó con un afinado mínimo de 24 meses en botella logrando la elegancia que distingue a este vino de gran clase.

Espléndido vino para celebrar ocasiones memorables. Resalta las mejores carnes asadas, a la parrilla o en salsa, especialmente el cochinillo lechal, el cabrito asado, los solomillos de res o de cerdo ibérico, foie, la caza ligera y los quesos semi-curados o fuertes.
Temperatura de servicio: 16-18 °C.

100% TEMPRANILLO

Uva Tempranillo seleccionada en su punto óptimo de maduración a partir de parcelas de producción muy escasa. Vendimias manuales en cajas de 15 kgs. Las uvas se escogen posteriormente en mesa de selección por personal especializado.

Color cereza muy oscuro. En nariz destacan notas muy ricas de frutos negros salvajes, donde la crianza en barrica revela unos toques muy finos de especias avainilladas. La boca es densa, elegante, con un destacado volumen que se armoniza con unos taninos sedosos y expresivos. Vino joven de bella estructura y sabores intensos para maridar con los platos mas exquisitos.

Las uvas se descargan por gravedad y fermentan a una temperatura máxima de 30 grados en pequeños depósitos de 8.000 litros. Maceración de unos veinticuatro días. Fermentación maloláctica en barrica. Trasiego posterior del vino en barricas nuevas de roble francés para iniciar un reposo de quince meses en sala de barricas climatizada.

Embotellado en Septiembre de 2008 sin previo filtrado. Producción limitada de 10.226 botellas de 75 cl.

Carnes asadas o a la parrilla, solomillo de res, caza y quesos curados.
Servir entre 14 y 16 °C.





Vino noble elaborado con vendimias tardías de las variedades de uva Viura y Malvasía. Estas vendimias tardías nos brindaron uvas bien maduras con concentración de aromas y azúcares.

Su color paja claro anuncia el estilo etéreo de este delicioso semidulce. Naríz intensa con flores blancas y frutos exóticos. Muy afrutado y refrescante en boca.

La riqueza de su fruta y su viveza revelan todos sus sabores con un ligero dulzor en la degustación.

Los mostos han seguido, después de una maceración pelicular, una lenta fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

La vinificación se realiza con un perfecto control a fin de conservar un agradable dulzor bien integrado.

Nos gusta servirlo frío en aperitivo pero también permite dar un toque creativo al acompañar los platos asiáticos con salsa agri-dulce, curry, quesos de cabra y azul.

Resulta armonioso con los postres poco dulces o ligeros a base de frutas. Exquisito a cualquier hora.

Temperatura de servicio: 8-10- C.

Vista: Precioso color rubí vivo que arroja unos ribetes morados.

Nariz: Bonita fragancia en nariz, surge la nitidez de la fruta, su frescura, un fondo floral tirando a violetas arropa una vivacidad que da gran alegría a sus aromas.

Boca: Ataque en boca sabroso, fruta crujiente que descansa en una peculiar estructura donde los taninos aparecen con gran sigilo. El paso en boca despierta las papilas gustativas por su impetuosidad mostrando una fruta roja de gran riqueza y persistencia.

Maridaje: La franqueza de la fruta acompaña muy bien las legumbres, pastas y arroces propios de la dieta mediterránea, pescados y carnes blancas.

Elaboración:

Este vino procede de un viñedo de 14 hectáreas, cercano a nuestro pueblo de Ceninero y cuidado según las reglas del cultivo y tratamientos ecológicos, respetuosas con el medio ambiente.

Vendimias manuales recogidas en pequeñas cajas de 15 kgs. Se trata de un vino elaborado artesanalmente con racimos enteros que proporcionan color, fruta, aromas frescos e intensos. Maceración corta para lograr una estructura amable y dejar paso a la viva expresión de la fruta así como a unos toques florales marcados por la violeta.





100% VIURA

Vino color paja pálido con reflejos acero. Nariz muy fresca de frutas blancas sobre un fondo de notas cítricas. Franco y vivo en boca, la fruta sabrosa se equilibra con una agradable acidez. Largo en boca con un final de una sutil amargura que prolonga la intensidad de sabores.

Disponemos de un centro de vinificación para nuestros blancos, perfectamente equipado, permitiéndonos, entre otras cosas, una selección muy estricta de las entradas de uvas y la realización de una maceración peculiar. Realizamos una lenta fermentación alcohólica, que controlamos constantemente día y noche, a bajas temperaturas en nuestros depósitos de acero inoxidable. Luego los vinos se estabilizan por frío antes de su embotellado.

Este vino que nos apetece disfrutar en nuestros momentos libres se revela muy expresivo en aperitivo y resulta un acompañamiento perfecto para las ensaladas, el marisco al vapor o la plancha, el cóctel de camarones, el pescado al vapor, frito o a la parrilla, y los arroces y pastas a la marinera. Realza los platos de sushi y sashimi.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Les recomendamos consumir este vino antes de los 21 meses posteriores a la vendimila.

80% TEMPRANILLO
20% GARNACHA

Vino color fresa pálido. Aromas de pequeños frutos rojos que se entremezclan con la frescura de notas florales y ácidas. Este delicioso rosado despierta las papilas gustativas. La boca es amable, viva y fresca con notas minerales que realzan toda la fruta en la degustación. Largo en boca y de excelente finura en final.

Este vino se obtiene por sangrado y después de una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable y a baja temperatura. El vino se estabiliza posteriormente mediante un tratamiento en frío.

La gastronomía mediterránea, las barbacoas y las comidas en terraza le convienen de maravilla. Delicioso como aperitivo con surtidos de jamón, chorizo y queso, y también con ensaladas variadas con vinagre balsámico. Perfecto para el pescado y carnes blancas.

Un excelente acompañamiento para la cocina mediterránea: verduras salteadas en aceite de oliva, paella, pasta, pizza y platos condimentados con especias (tomillo, laurel, orégano...).

Un rosado muy versátil ... hasta el punto de ser la respuesta ideal a muchos platos.

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Les recomendamos consumir este vino antes de los 21 meses posteriores a la vendimia.





Vista: Luminosa capa rosa pálido.

Nariz: Nariz floral dónde resalta una fragancia muy fina.

Boca: Desliza en boca con armonía, el sabor de fruta roja delicada se expresa como una caricia al paladar para recoger frescura sobre un fondo de vivacidad comedida, el conjunto revela una gran elegancia.

Maridaje: La gastronomía mediterránea, las barbacoas y las comidas en terraza le convienen de maravilla. Delicioso con el picoteo de aperitivo y ensaladas variadas con vinagre balsámico. Perfecto para el pescado y carnes blancas. Excelente con la cocina mediterránea: verduras salteadas en aceite de oliva, paella, pasta, pizza y platos condimentados con especias (tomillo, laurel, orégano...). Un rosado muy versátil.

Elaboración:

Elaborado principalmente a partir del sangrado de uvas de garnacha procedentes de viñedos de zonas altas y frescas de Rioja. Posteriormente se mezclan los mostos con otros de tempranillo y viura para ser fermentados conjuntamente a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable.

Vista: Viste un color rubí oscuro.

Nariz: Atractivo bouquet de frutos rojos con un toque de especias suaves aportado por su envejecimiento en roble.

Boca: Rico en boca, con taninos maduros que ponen de relieve su estructura y elegancia. Un vino con carácter.

Maridaje: Perfecto para acompañar la cocina Mediterránea, frituras, verduras a la parrilla, paella, arroces, pastas, pescados en salsa de tomate, jamones y chorizos, patés, carpaccio de ternera, estofados o a la parrilla, quesos cremosos (brie, camembert).

Elaboración:

Fermentación alcohólica y maceración pelicular (25 días) en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 25º-28ºC.

Crianza en barrica de roble francés durante 14 meses y afinado posterior en botella durante un mínimo de 12 meses.

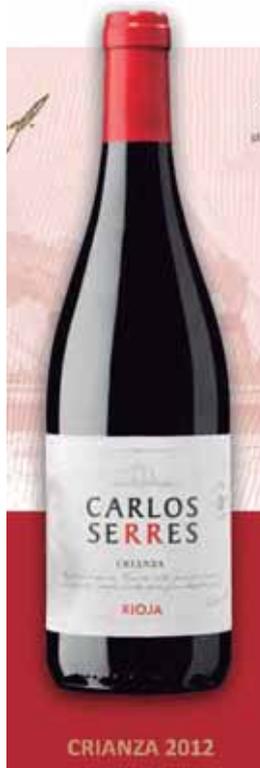


CARLOS SERRES



CARLOS SERRES

CRIANZA 2012



Varietades:
85% Tempranillo y 15% Garnacha.

Vitedos:
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 despallado 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. Aftamamiento 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, sabrosa, fresca, 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.

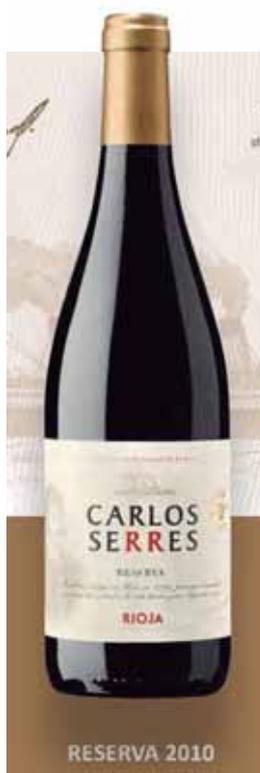


Finca El Estanque (Haro-Rioja)

La finca está situada al suroeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Con 60 hectáreas de superficie, mayoritariamente de suelos arcillo-calizos y con alta presencia de girasoles, se cultivan las variedades Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Matarrana Tinta y Uva, que sirven de base para nuestros Reservas, Grandes Reservas y la gama de producciones limitadas ónmásticas.

VARIEDAD	MAZUELO	GARNACHA	UVA	MATARRANA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
AÑO DE PLANTACIÓN	1900	1906	1900	2014	1900 y 1904

RESERVA 2010



Varietades:
90% Tempranillo y 10% Graciano.

Vitedos:
Todas las uvas de las variedades Tempranillo y Graciano proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terreno de Haro.

Vendimia:
Manual. Se inició a mediados de octubre en la variedad Tempranillo y a finales del mes en la variedad Graciano.

Elaboración:
Elaborado en depósitos de hormigón. Después de un ligero despallado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos. Fermentación a una temperatura controlada de 30 °C durante tres días.

Crianza:
Permanece durante 24 meses en barricas de roble francés y americano. Aftamamiento en botella durante 12 meses.

Nota de Cata:
Color rojo picota de intensidad media con un ribete teja que denota su crianza en barrica. Aromas a fruta negra madura, tofe y balsámicos, con ligeras notas minerales. En boca muestra una buena estructura. Es fresco, con un poco de boca sedoso, elegante y un final largo y persistente.

Maridaje:
Perfecto para acompañar todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, colomillos, platos de caza y quesos tuertes y curados.



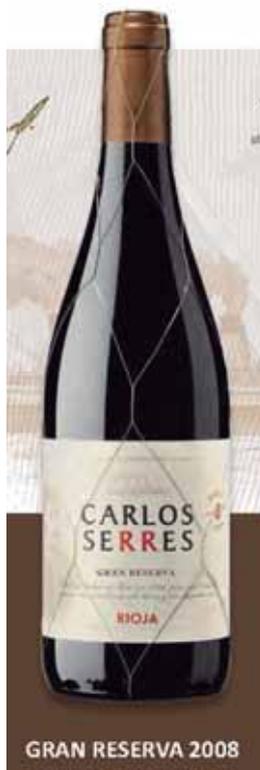
Finca El Estanque (Haro-Rioja)

La finca está situada al suroeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Con 60 hectáreas de superficie, mayoritariamente de suelos arcillo-calizos y con alta presencia de girasoles, se cultivan las variedades Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Matarrana Tinta y Uva, que sirven de base para nuestros Reservas, Grandes Reservas y la gama de producciones limitadas ónmásticas.

VARIEDAD	MAZUELO	GARNACHA	UVA	MATARRANA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
AÑO DE PLANTACIÓN	1900	1906	1900	2014	1900 y 1904

CARLOS SERRES

GRAN RESERVA 2008



Variedades:

85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

Viñedos:

Todas las uvas de las variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo proceden de una selección de las diferentes parcelas de la Finca El Estanque, un viñedo de 60 hectáreas que posee la bodega en el mejor terreno de Haro.

Vendimia:

Manual. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en el Mazuelo y en la variedad Graciano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de homón. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos. Fermentación a una temperatura de 32 °C durante quince días.

Crianza:

Permanece durante 36 meses en barricas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante 36 meses.

Nota de Cata:

Color rojo rubí brillante, con un ribete anaranjado que denota su larga crianza en barrica y en botella. Aromas complejos de larga crianza, con presencia de fruta madura cortada y delicados toques especiados (vainilla, canela), todo sobre un fondo mineral. En boca se muestra elegante, con un paso de boca aterciopelado y armonioso y un final largo, fresco y persistente.

Maridaje:

Perfecto para acompañar todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla. Charcutería fina, solomillos, platos de caza y quesos fuertes y curados.



Finca El Estanque (Haro-Rioja)

La finca está situada al sudeste de Haro, a escasos 800 metros de la bodega. Con 60 hectáreas de superficie, mayoritariamente de suelos arcillo-calcáreos y con alta presencia de girasoles, se cultivan las variedades Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Matarrasa Tinta y Véra, que sirven de base para nuestros Reservas, Grandes Reservas y la gama de producciones limitadas Onomástica.

VARIEDAD	MAZUELO	GRACIANO	VÉRA	MATARRASA TINTA	TEMPRANILLO
SUPERFICIE	1 Ha.	4,5 Ha.	2 Ha.	5 Ha.	47,5 Ha.
AÑO DE PLANTACIÓN	1900	1906	1900	2014	1900 y 1904

ONOMÁSTICA

RESERVA 2007



Variedad: 80% Tempranillo, 10% Graciano y 10% Mazuelo.

Viñedos: De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado tres pequeñas parcelas donde cepas de más de 35 años sobreviven en un suelo arcilloso-calcáreo de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí las maduraciones son lentas y homogéneas obteniendo uvas con un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez fenólica.

Vendimia: Manual en pequeñas cajas. Mediados de octubre en la variedad Tempranillo y finales de octubre en el Mazuelo y en la variedad Graciano.

Elaboración: Elaborado en depósitos de acero inoxidable. Todas las variedades se vinifican por separado. Después de un ligero despalillado y estrujado, el mosto macera en contacto con los hollejos.

Fermentación a temperatura controlada de 30 °C durante dieciocho días. El ensamblaje de los tres vinos obtenidos se realiza antes de su paso a barrica.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Afinamiento en botella durante otros 24 meses.

Nota de Cata: Color rojo picota de intensidad alta, con un ribete granate. Aromas a fruta negra con notas de vainilla y chocolate negro sobre un fondo especiado y mineral. En boca se muestra carnoso y expresivo, con un final largo, elegante y untuoso.

Maridaje: Perfecto para acompañar asados de cordero y cochinito, todo tipo de guisos y quesos de larga duración. Sorprende su excelente combinación con chocolate negro.

CARLOS SERRES

ONOMÁSTICA

BLANCO RESERVA 2012



Variedad: 100% Viura.

Viñedos: De nuestra Finca El Estanque, un viñedo de más de 60 hectáreas, hemos seleccionado una pequeña parcela de la parte media de la finca donde cepas de la variedad Viura de más de 40 años sobreviven en un suelo calcáreo, poco profundo y de excepcional calidad para el cultivo de la vid. Allí, obtenemos una Viura con un reducido tamaño de grano que nos permite conseguir una maduración lenta y homogénea y que mantiene un perfecto equilibrio entre la acidez, el contenido de azúcar y la madurez aromática.

Vendimia: Manual en pequeñas cajas. Se inició a principios de octubre.

Elaboración: Después de un parcial y ligero despallado y estrujado, el mosto macera en depósitos de acero inoxidable en contacto con sus pieles al menos

durante 12 horas a una temperatura controlada. Tras la maceración, el mosto lágrima realizará la fermentación a una temperatura controlada de entre 12 °C y 14 °C, iniciándose en depósito y completándose en bodega.

Crianza: Permanece durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés y americano en contacto con sus lias finas, realizándose batónnage periódicos durante los primeros meses. Afinamiento en botella durante un mínimo de 6 meses.

Nota de Cata: Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas finos a fruta blanca con notas cítricas, minerales, miel y mantequilla. En boca se muestra expresivo y carnoso, con un paso de boca fresco, vivo, graso y complejo.

Maridaje: Perfecto para acompañar todo tipo de pescados ahumados o al horno, carnes blancas, arroces, quesos, así como foie.



Remírez de Ganuza





Remírez de Ganuza



Remírez de Ganuza

Añada: 2006

Tipo de vino: Tinto reserva

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Pielés viura y malvasía

Grado alcohólico: 14,50%

Crianza: 24 meses en barricas de roble nuevas. 80%frances, 20%americano

Número de botellas: 80.000

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de 60 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.

Color: Rojo cereza billante, capa alta con destellos rubí en el ribete.

Lágrima fina e intensa de caída lenta que nos tiñe suavemente la copa.

Nariz: Aroma intenso, penetrante y complejo. Potentes aromas a fruta negra madura con un fondo de especias dulces, balsámicos y ahumados. Se percibe un roble cremoso y envolvente muy integrado con el conjunto.

Boca: Se presenta potente, sabroso y carnoso. Tiene una entrada suave de tacto aterciopelado y un buen equilibrio entre fruta y crianza. Final con muchos recuerdos aromáticos, desde frutas negras hasta finas notas balsámicas pasando por tostados y cacao



Trasnocho

Añada: 2007

Clase de vino: Tinto

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 90% tempranillo, 5% graciano and 5% viura y malvasía

Grado alcohólico: 14,50%

Crianza: 20 meses en barricas nuevas de roble francés

Número de botellas: 18.000

Elaboración: Recolección manual de uva proveniente de viñedos con una edad media de 60 años en cajas de 12 kg. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despallados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Vino obtenido mediante un sistema de extracción sin oxidación ni fricción mediante una bolsa de membrana llena de agua (sistema desarrollado en la propia bodega)

Color: Rojo picota de capa alta, bastante oscura y densa que muestra un ribete rojo rubí. Presenta una lágrima levemente teñida, densa y gruesa de caída lenta.

Nariz: Mucha intensidad aromática, profunda y cremosa, con predominancia de frutas negras ligeramente confitadas que recuerdan a ciruelas, moras y casis. Gran abanico de aromas especiados como canela, pimienta y clavo. Tiene un fondo balsámico con notas de madera nueva bien integrada.

Boca: Excelente estructura con mucha intensidad. Cremosidad en el paso de boca marcada por una gran cantidad de fruta bien equilibrada con unos taninos finos y dulces. El post gusto es largo, cremoso y muy persistente



Remírez de Ganuza



Viña Coqueta

Añada: 2006

Tipo de vino: Tinto reserva

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 90% tempranillo, 5% graciano y 5% viura y malvasía (solo las pieles y pulpas)

Grado alcohólico: 14,50%

Crianza: 24 meses barricas nuevas de roble 80% francés y 20% americano

Número de botellas: 18.400

Elaboración: Recolección manual en cajas de 12kg de uva procedente de un viñedo llamado Coqueta de 39 años de edad. Previo a la fermentación las uvas permanecen, a temperatura controlada (4-6 grados) durante 24 horas, en una cámara frigorífica especialmente diseñada para esto. Minuciosa selección de la uva en mesa y separación de los hombros y las puntas del racimo, utilizando para elaborar este vino exclusivamente los hombros despalillados, las puntas se destinan a maceración carbónica. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros. Fermentación maloláctica en barrica nueva.

Color: Rojo picota oscura, cubierta con ribete roja que termina en una leve evolución rubí. Lágrima densa de caída lenta y brillante.

Nariz: Muy intenso, fruta en confitura, balsámicos, frutos secos, caramelo, finas tostadas y un fondo confinas notas minerales que nos recuerdan al grafito.

Boca: Paso por boca amplio, denso y carnoso. Frutal con notas de especias finas, tostados y una fina tanicidad que le aporta al conjunto mayor recorrido y sabrosura



Fincas de Ganuza

Añada: 2006

Tipo de vino: Tinto

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 90% Tempranillo 10 % Graciano

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 25 meses en barricas 80% francés, 20% americano

Número de botellas: 36.000

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos con edad de entre 25 y 40 años. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas para ello durante un periodo de 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de los hombros despalillados. Fermentación en tanques pequeños de acero inoxidable y tinas de roble francés de 7000 litros.

Color: Rojo rubí intenso, capa media alta con ligeras irisaciones teja en el ribete. Lágrima fina de caída lenta.

Nariz: Aromas intensos y complejos, con elegantes matices de crianza y amplia gama de sensaciones bien conjuntadas. Se perciben notas de fruta fresca combinadas con toques de especias y vainilla.

Boca: Sabroso, bien estructurado y con un gran equilibrio. Taninos presentes; pero maduros y de gran calidad. Se muestra elegante, con muy buena concentración de fruta, amplio y persistentes, destacan notas de torrefactos, finas vinillas, balsámicos y frutas rojas.



Remírez de Ganuza



Erre Punto Blanco

Añada: 2011

Tipo de vino: Blanco fermentado en barrica

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 70% Viura 30% Malvasía

Grado alcohólico: 13,50%

Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés

Número de botellas: 12.000

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12kg de uva procedente de viñedos de una edad media de 60 años. Posteriormente la uva se introduce en una cámara frigorífica (4-6 grados). Seleccionada en mesas y elaborado con el mosto flor (de uva sin prensar) extraído mediante un depósito rotor. El vino se ha mantenido con sus lías durante 8 meses de crianza en barrica nueva. Se practica el batonage para conseguir mayor complejidad.

Color: Amarillo alimonado con reflejos verdosos. Aspecto limpio, brillante y cristalino.

Nariz: Muy fina y de alta intensidad, con notas de hierbas aromáticas frescas, frutas de hueso y fruta tropical madura todo esto sobre unas finas notas lácteas y de delicadas maderas.

Boca: Sabroso, con volumen equilibrado y con estructura fina. Tiene un final goloso con puntas salinas acompañado de delicadas notas de roble cremoso



Erre Punto Tinto

Añada: 2013

Tipo de vino: tinto

Zona: D.O.C. Rioja

Variedades de uva: 90% Tempranillo 5% Garnacha 5% Viura y malvasía

Grado alcohólico: 13,50%

Número de botellas: 25.000

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 12 kg de uva procedente de viñedos de 60 años de edad media. Temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas, especialmente diseñadas para ello, durante 24 horas (4-6 grados). Selección de uva en mesa y separación de hombros y puntas. Este vino se elabora a partir de las puntas por el método de maceración carbónica.

Color: cereza picota intenso de capa alta, con ligeras irisaciones moradas en el borde de la copa. Limpio y brillante con lágrimas densas, levemente teñidas y con caída lenta.

Nariz: muy intensa y fina con notas florales en el inicio que recuerdan a violetas y lilas y dan paso a un gran abanico de aromas frutales como fresas, frambuesas y grosellas.

Boca: entrada golosa y carnosa. Desarrolla abundantes sabores a fruta fresca, mora, grosella y regaliz. Los taninos están presentes; pero son equilibrados y amables y dan al conjunto mayor longitud y densidad. En el retrogusto vuelve a aparecer el carácter frutal dejando un recuerdo fresco y jovial.



Remírez de Ganuza



María Remírez de Ganuza Reserva Especial 2004

Color: Picota oscura limpia y brillante con ribete violáceo. Lágrima morada y abundante que llega a tinter la copa. Capa alta.

Nariz: Se destapa de forma muy intensa, con abundantes notas a especias dulces, maderas nuevas, flores secas, grosellas y regaliz dulce. Predominan balsámicos y grafitos finos. Es complejo y fragante.

Boca: Tanino muy marcado y de gran calidad. Desde el principio aparecen notas minerales, grafito y frutas en licor acompañadas de especias y una excelente acidez, dando al conjunto una elegancia inusual. En el retrogusto tiene notas a café con leche y un fondo de chocolate.



SIERRA CANTABRIA

Sierra Cantabria Selección



Se elabora con la variedad reina de la Familia, 100% Tempranillo de viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Laguardia.

Con una crianza de 6 meses en depósito y 6 meses en bodega de roble americano y francés de 225 l se presenta frutal y amable. Un vino cotidiano representativo de la excepcional zona de la Sonsierra Riojana.

NOTA DE CATA

Rojo rubí-teja brillante y de buena capa. Aroma intenso, complejo y cálido en nariz, con elegante bouquet de crianza y amplia gama de sensaciones bien ensambladas, percibiéndose las notas de fruta fresca y madura, combinada con toques de especias, vainilla y tostados. En el paladar se muestra aterciopelado, complejo y pleno, desarrollando con fuerza notas de frutos rojos bien maduros. Buena estructura y equilibrio tánico, potente y elegante. En el retrogusto se aprecian con fuerza las notas de torrefactos, vainilla y ligeros toques balsámicos, sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Final largo y persistente.

La pureza del terroir

El proyecto vitícola de Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria en Rioja y Toro está encaminado a la búsqueda de vinos que evoquen el viñedo, de una gran versatilidad y marcada identidad. Marcos y Miguel Eguren, junto a su padre Guillermo y la nueva generación, representada por Eduardo Eguren, se han esforzado en la excelencia en el cuidado del viñedo y el máximo respeto al fruto en la bodega para obtener unos vinos que se adscriben a los nuevos clásicos: vinos que perduran en el tiempo, que aúnan fruta, potencia y estructura con elegancia, frescura y sutileza.

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

-2011-

"El classicismo frutal del Tempranillo de la Sonsierra. Frutal y aromático, elegante y fresco, de tanino dulce, aterciopelado, que se muestra complejo y equilibrado"

Marcos Eguren

FINCA	Viñedos propios situados en San Vicente de la Sonsierra y Labastida DO. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2011: 33Hls./Ha. Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 7 al 15 de octubre de 2011.
VARIEDAD	Tempranillo 100%
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Tradicional con despallado 100%. Fermentación controlada entre 26 y 28°C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Maceración con los hollejos durante 24 días, con dos remontados diarios al principio y un remontado ligero durante los diez últimos días. ENVEJECIMIENTO: Barrica: 14,5 meses en barricas bordelesas de roble francés y americano. Edad de la barrica: máximo de tres vinos. Traslados regulares cada 4 meses. Embotellado sin filtrar en junio de 2014.
ENÓLOGO	Marcos Eguren



AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálido de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, sobretodo en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y lleguemos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando caluroso y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo este el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el verano, alcanzando el pleno verano en la primera semana de agosto. Agosto y septiembre son muy cálidos y secos en general, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia se produce a finales de septiembre para las variedades blancas y en los primeros días de octubre para las variedades tintas, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.



SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA RESERVA

-2009-

"Frescor y elegancia con carácter. Expresión de fruta roja, tanino perceptible pero maduro, con buena acidez y estructura, carácter y expresividad"

Marcos Eguarán

FINCA	Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja D.O. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos químicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2009: 25Hl./Ha. Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: segunda semana de octubre de 2009.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) Tempranillo de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despallado (100 %). Fermentación alcohólica durante 8 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y control de temperatura entre 28°C y 30 °C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Remontados dos veces al día hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En barrica de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 l. durante 18 meses. Edad de la barrica: 20 % nueva, 80 % máximo de 3 años. Triasegos cada 4 meses. Botella: Embotellado sin filtrar en enero de 2011.
ENÓLOGO	Marcos Eguarán



AÑADA:

Final de otoño e invierno frío y muy lluvioso, destacando una elevada cantidad de días de lluvia y nieve, que van a propiciar el aumento de las reservas hídricas del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Durante la primavera las temperaturas aumentan, y es a lo largo de la 3ª semana del mes de abril cuando se produce la brotación de las yemas en la mayoría de los viñedos. Las temperaturas son bajas por las mañanas y moderadas por la tarde, con valores inferiores a los habituales. Las lluvias son escasas y destaca la ausencia de heladas primaverales durante este periodo. En la segunda semana del mes de junio, la vid tiene un correcto estado vegetativo y sanitario, con un ligero adelanto se desarrolla la floración, y después un cuajado casi perfecto. A unas lluvias intermitentes en el mes de junio, le siguen unos meses de julio y agosto muy calurosos y totalmente secos, provocando stress hídrico en algunas parcelas, pero manteniendo un correcto estado vegetativo de las plantas, algo fundamentalmente debido a las importantes reservas hídricas que permanecen del invierno pasado. Las primeras bayas emverdeadas aparecieron en la última semana de julio, llegando al pleno enero en la primera semana de agosto, con un importante adelanto en el ciclo vegetativo, unido a una total sanidad de la planta como tónica general del viñedo. Durante este mes las temperaturas fueron elevadas tanto por el día como por la noche, el gradiente térmico no fue importante, propiciando un retraso en la madurez fenológica. Septiembre continúa sin lluvias, la madurez fisiológica tiene un considerable adelanto sobre la madurez fenológica, este desfase ocasionó que la vendimia de las variedades blancas se realizara 2 semanas antes que las tintas. Los días 16 y 18 de septiembre se produjeron unas lluvias que dejaron cerca de 60 l, esto provocó una ralentización de la maduración y un ligero aumento del grosor de la baya. La vendimia comenzó el 25 de septiembre para las variedades blancas y no fue hasta el 5 de octubre cuando se inició la vendimia para las tintas. El buen tiempo en este periodo propició una excelente sanidad del racimo y una correcta maduración tanto fisiológica y fenológica.

SIERRA CANTABRIA GRAN RESERVA

-2005-

"El equilibrio de la madurez y la frutuosidad de la Sonsierra Riojana. Aroma elegante, sabroso en boca con fruta roja y taninos sedosos y maduros"

Marcos Eguarán

FINCA	Fincas propias en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja D.O. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos químicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2005: 30 Hl./Ha. Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: primera semana de octubre de 2005.
VARIEDAD	Tempranillo (98 %) y Graciano (2 %) procedentes de viñedos de más de 30 años.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional despallado (100 %) Fermentación alcohólica durante 9 días con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura de 28 a 32 °C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Dos remontados diarios hasta terminar la fermentación. Durante la maceración, se disminuye la frecuencia de remontados según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos. ENVEJECIMIENTO: En barrica de roble americano de 225 l. durante 24 meses (25 % barrica nueva, 75 % barrica máximo de 3 años). Triasegos cada 4 meses el primer año y cada 6 el segundo. Botella: Embotellado sin filtrar en enero de 2008.
ENÓLOGO	Marcos Eguarán



AÑADA:

Invierno frío con precipitaciones abundantes en forma de nieve que favorecen la acumulación de reservas hídricas suficientes para todo el ciclo vegetativo. Un inicio de la primavera algo fresco ocasiona un retraso en la brotación, que se inicia a principios de mayo mostrando una fertilidad satisfactoria. Posteriormente mejoran las condiciones climáticas que se pueden considerar como ideales (temperatura ambiente y humedad) en el suelo permitiendo un desarrollo de la vegetación más acelerado y corregido en gran parte el retraso vegetativo anterior. Lluvias intermitentes a mediados de mayo y principio de junio favorecen un desarrollo lábil. Durante todo el ciclo vegetativo restante desaparecen totalmente las lluvias dando lugar a una ausencia absoluta de enfermedades y a una sanidad excepcional en el fruto. El enero comienza a principios de agosto y se desarrolla de forma muy rápida. Al final de agosto se produce un importante contraste térmico (días cálidos y soleados y noches frescas) que provoca una aceleración de la maduración y una acumulación muy importante en la uva de los compuestos fenólicos. Durante la segunda semana de septiembre se produce una bajada acusada de las temperaturas que conlleva una parada en la maduración.

Inicio de la vendimia durante la última semana de septiembre con unos 15 días de adelanto sobre lo normal, en unas condiciones climáticas excepcionales y recogiendo unos racimos espectaculares en cuanto a madurez, sanidad y presencia que dan lugar a vinos de estructura, elegancia y equilibrio extraordinarios. A partir del 12 de octubre y a falta de vendimiar un 10 % de la cosecha se producen precipitaciones (unos 80 litros/m²) provocando una calidad de mostos con diferencia significativa del grosor de la vendimia.



SIERRA CANTABRIA

SIERRA CANTABRIA CUVÉE

-2011-

"Un tinto con un marcado carácter primario, muy aromático, arrapado por una crianza corta que le dota de elegancia en su evolución sin perder la frescura y la vivacidad"

Marcos Eguen

FINCA	La Uña situada en Labastida D.O. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 10Has. Suelo Franco Arenoso con metros de grava y canto rodado. Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
BENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2011: 52,5Hl./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 7 al 11 de Octubre de 2011
VARIEDAD	Tempranillo (100%)
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: Elaboración tradicional, 100 % despalillado. Fermentación alcohólica con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos, control de temperatura entre 28 y 30 ° C. MACERACIÓN: con los hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO: Barrica 12 meses en barrica borgelesa de roble francés (85 %) y americano (15 %), con 40% de barrica nueva, desde noviembre de 2010. Traslados cada cuatro meses. Embotellado: Febrero de 2013.
ENÓLOGO	Marcos Eguen



AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálido de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, silenteado en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y llegamos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando soleado y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el verano, alcanzando el pleno verano en la primera semana de agosto. Agosto y septiembre son cálidos y muy secos en general, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia comienza en Finca El Bosque el 4 de octubre, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.

SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA

-2012-

"La unión de la tradición y la modernidad"

Marcos Eguen

FINCA	Fincas Los Terrenos y Jarate situadas en San Vicente de la Sonsierra, La Rioja. D.O. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Extensión: 4 Has. Abono orgánico con periodicidad bianual. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
BENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2012: 24Hl./Ha. Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante doble cinta de selección. Fecha de la vendimia: entre el 3 y el 8 de octubre de 2012.
VARIEDAD	Tempranillo (100%) de dos viñedos plantados en 1957 y 1979.
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Elaboración tradicional, con dos vinificaciones: despalillado (50%) y vinificación de racimos enteros (50%). 15 días de maceración con los hollejos. Remontados diarios, disminuyendo la frecuencia en los últimos días. Fermentación con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos y temperatura controlada (23º C). FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO PREVISTO: Barrica: 16 meses en barrica nueva de 225 l, 50% roble francés, 50% roble americano. Embotellado: Mayo 2014.
ENÓLOGO	Marcos Eguen



AÑADA:

Final de otoño con temperaturas suaves y moderadamente lluviosas, seguido por un invierno suave y seco, a excepción de un frío mes de febrero, destacando la escasez de lluvias y ausencia de nevadas importantes en todo este periodo, lo que deja un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Con la escasez de lluvias y el aumento de temperaturas del mes de marzo, llegamos a la primavera donde aparecen los primeros brotes por los cortes de poda, seguidos del inicio del desarrollo de las yemas en los primeros días del mes de abril. Este mes se caracteriza por la inestabilidad, las bajas temperaturas sin existir heladas primaverales y la gran cantidad de días de lluvia, lo que provoca un lento e irregular desarrollo del viñedo, el cual alcanza el 22 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde, con un ligero retraso con respecto a las fechas habituales de la zona. Tras un inestable comienzo del mes de mayo, aumentan las temperaturas y vuelve la estabilidad, favoreciendo un correcto y rápido desarrollo del páncamo, llegando a la plena floración el 10 de junio, y produciéndose tras esta un correcto cuajado. Los meses de junio y julio son frescos y secos, con algunas días de calor que provocan que el desarrollo vegetativo sea menor que en un año normal. En los primeros días de agosto comienza el verano, alcanzando el pleno verano entre el 10 de agosto, un mes cálido y seco, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más jóvenes, pero conservando una correcta superficie foliar en nuestros viñedos. Con un descenso de las temperaturas llegamos al mes de septiembre, produciéndose unas lluvias a final de mes justo antes del comienzo de la vendimia, que comienza en los primeros días de octubre con una excelente sanidad, y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.



SIERRA CANTABRIA

FINCA EL BOSQUE

-2013-

"Fruta madura, notas balsámicas, estructura y complejidad en un vino contundente, expresivo, con potencia perceptible pero sin aristas, redondo"

Marcos Eiguren

FINCA	El Bosque, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja D.O. Calificada Rioja
VIÑEDOS	Superficie: 1.4820 Has. Suelo Arcillo-Calcáreo. Año de plantación: 1973. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.086 cepas por hectárea, 4.574 cepas en total). Suelo de tipo franco-arcilloso-arenoso por su textura y arcillo-calcáreo por su composición. Sustentado sobre gravas, suelto, profundo y con abundancia de carbón rodado en superficie. Viticultura integrada, respetuosa con el medio ambiente, mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza. Abonado orgánico.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 2013: 20 Hl./Ha., 3200kg/Ha Vendimia manual exhaustiva en cajas, con selección manual de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega con despallado manual y selección rigurosa grano a grano. Fecha de la vendimia: 20 de octubre de 2013.
VARIEDAD	Tempranillo (100 %).
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Maceración pre-fermentativa en frío a 8º C durante 3 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en tino de roble francés a 28º C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pisado 2 veces al día durante los 8 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 5 restantes. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés y centro europeo. ENVEJECIMIENTO: 18 meses en barricas bordelesas nuevas de roble francés y centroeuropeo.
ENÓLOGO	Marcos Eiguren



AÑADA:

Finalizada la vendimia 2012, el otoño continúa con la aparición de tan esperadas lluvias y un descenso de las temperaturas, en una estación fría y lluviosa. Los meses de invierno son frescos, con gran cantidad de lluvias y ligeras nevadas, que junto con el aporte de las lluvias del otoño van a dejar más de 500 l/m² en nuestros suelos, aumentando la reserva hídrica antes del inicio del ciclo vegetativo. En el comienzo de la primavera se producen unas intensas lluvias que van acompañadas de bajas temperaturas, retrasando todos los trabajos de laboreo del suelo y el desarrollo del ciclo vegetativo. No es hasta el 15 de abril cuando, tras un aumento de las temperaturas, se produce la brotación de las yemas o estado de punta verde en los viñedos más tempranos de nuestra explotación, resaltando una helada de primavera que se produjo la mañana del 21 de abril, y que afectó a los viñedos más precoces. Mayo y junio son fríos e inestables, con abundantes lluvias, provocando un pequeño desarrollo de la superficie foliar y un retraso en el ciclo vegetativo. No es hasta finales de junio, con el comienzo del periodo estival y unos días soleados, cuando se produce la floración de los racimos, y tras ésta un deficiente cuajado, al producirse algunas tormentas que favorecieron el corrimiento de los racimos.

El viñedo se desarrolla correctamente en unos meses de julio y agosto cálidos y con algunas tormentas, sin incidencias importantes registradas ni de enfermedades criptogámicas ni de granizo. En torno al 18 de agosto se observan bajas nevadas en la mayoría de viñedos, comenzando un lento e irregular enero que va a continuar hasta principios de septiembre.

La maduración se desarrolla correctamente en unos soleados meses de septiembre y octubre, destacando las tormentas que se produjeron los días 5 y 6 de septiembre, junto con unas lluvias de los primeros días de octubre, que van a provocar la presencia de algunos focos de botrytis, obligando a realizar una exhaustiva selección de racimos tanto en campo como en bodega en la vendimia. La vendimia comienza el día 15 de octubre y se caracteriza por una buena climatología en su desarrollo, una producción baja y una excelente madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.

SAN VICENTE

-1994

"Un viñedo, una variedad, una bodega, un vino."

San Vicente es la intensidad frutal unida a la complejidad y a la longevidad"

Marcos Eiguren

FINCA	La Cañosa, San Vicente de la Sonsierra, La Rioja D.O. Calificada Rioja.
VIÑEDOS	18 Has. Suelo Arcillo-Calcáreo. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al 'terroir' y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biorritmos de la naturaleza.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio 1994: 32,5Hl./Ha. Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Fecha de la vendimia: 15 de Septiembre de 1994.
VARIEDAD	Tempranillo peludo (100 %).
ELABORACIÓN	FERMENTACIÓN: 10 días con dos remontados diarios. Elaboración tradicional, 100 % despallado. Control temperatura entre 28 y 30º C. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días, los ocho primeros días, dos remontados diarios; a partir de entonces, se reduce la frecuencia de los remontados, terminando con un remontado suave cada dos días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica. ENVEJECIMIENTO, ESTABILIZACIÓN: 20 meses en barrica bordelesa nueva de roble americano y 10% de francesa. Trasiegos cada cuatro meses. Embotellado en Noviembre de 1996.
ENÓLOGO	Marcos Eiguren



AÑADA:

Invierno atípico, con pocas precipitaciones y temperaturas moderadas, lo que adelantó el ciclo vegetativo, frenado posteriormente por heladas en el mes de abril. Ausencia de temperaturas extremas y tormentas alizadas durante el verano que permitieron un desarrollo óptimo. Seguir a finales de Agosto y principios de Septiembre. Vendimia a mediados de Septiembre, recolectándose uvas sanas, con buen grado alcohólico.



SIERRA CANTABRIA

EL PUNTIDO

- 2011 -

"La mineralidad del tempranillo en una zona límite de cultivo"

Marcos Eguara

FINCA	El Puntido, Párganos-Laguardia (Rioja Alavesa). 25 has. de viñedo plantado en 1975.
VIÑEDOS	Superficie: 25 has. Altitud: 600 m. Suelo de tipo franco-arcilloso por su textura y arrollo calcáreo por su composición. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad y en Espaldera (3.367 cepas por hectárea, 84.175 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al "terroir" y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biotipos de la naturaleza.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 28 Hl./Ha, 4.100 kilos por hectárea Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante doble mesa de selección. Fecha de la vendimia: del 9 al 12 de Octubre de 2011.
VARIEDAD	Tempranillo 100%
ELABORACIÓN	Elaboración tradicional 100% despallado. Maceración pre-fermentativa durante 5 días a 6 °C. de temperatura, realizando remontados suaves y con ligera aireación durante esta fase. Fermentación alcohólica: 8 días con control de temperatura entre 28 y 30° C., realizando 2 ó 3 remontados diarios en su primera fase y terminando con un remontado. Maceración post-fermentativa: Durante 8 días. Descubado directamente a barrica nueva de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica. Envejecimiento durante 16 meses en barrica nueva de roble francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguara



AÑADA:

Final de otoño suave y moderadamente lluvioso, al que le sigue un invierno con temperaturas suaves y seco, destacando la ausencia de nevadas y la escasa cantidad de lluvias a lo largo de todo este periodo, dejando un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo. Tras un lluvioso inicio del mes de marzo, la primavera comienza con un aumento de las temperaturas y algunas lluvias, provocando un rápido desarrollo de las yemas y un adelanto en el ciclo vegetativo, alcanzando el 8 de abril la brotación de las yemas a estado de punta verde. Destacar la ausencia de heladas de primavera en el mes de abril más cálida de los últimos años. Las lluvias de finales de abril, junto con el aumento de temperaturas de mayo, sobretudo en la 2ª quincena, hace que el desarrollo del viñedo sea rápido y llegamos a la floración en los últimos días del mes de mayo, produciéndose algunos días después un correcto cuajado. Los primeros días de junio son suaves, continuando cálido y seco, para comenzar tras este un mes de julio sin temperaturas elevadas y frío en las mañanas, siendo este el mes de julio más frío de las últimas décadas. En los últimos días de julio comienza el verano, alcanzando el pleno verano en la primera semana de Agosto. Agosto y septiembre son muy cálidos y secos en general, obteniéndose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más pobres, dada la ausencia de lluvias y altas temperaturas en esta época, pero conservando una buena superficie foliar en nuestros viñedos. La vendimia se produce a finales de septiembre para las variedades blancas y en los primeros días de octubre para las variedades tintas, con una excelente sanidad y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática, destacando un importante descenso en la producción.

LA NIETA

- 2012 -

"El esfuerzo y la constancia convertida en sutileza y elegancia"

Marcos Eguara

FINCA	Finca La Nieta, Párganos-Laguardia, Rioja Alavesa. Do Calificada Rioja
VIÑEDOS	Superficie: 1.775 has. Altitud: 525 m. Suelo arillo-calcáreo. Año de plantación: 1975. Plantación de alta densidad (2.70*1.10) y en espaldera. 3.367 por hectárea (8.911 cepas en total). Abono orgánico con periodicidad bianual. Cultivo del viñedo respetuoso con el entorno y el medio ambiente, con mínima intervención, una perfecta adaptación al "terroir" y sin la utilización de herbicidas ni productos sistémicos, en consonancia con los biotipos de la naturaleza.
RENDIMIENTO VENDIMIA	Rendimiento medio: 2.500 kilos, 19,2 Hl./Ha. Vendimia: Exclusivamente manual con rigurosa selección de los frutos que estén en óptimas condiciones sanitarias y de maduración en viñedo y en bodega mediante una mesa de selección. Despallado manual y selección rigurosa grano a grano. Fecha de la vendimia: 13 de octubre de 2012.
VARIEDAD	Tempranillo 100%
ELABORACIÓN	VINIFICACIÓN: Despallado manual y selección rigurosa grano a grano. Maceración pre-fermentativa en frío a 8° C durante 5 días. FERMENTACIÓN: Fermentado en pequeños tinos de roble de 10 hectólitros de capacidad a 20° C con levadura autóctona seleccionada de nuestros propios viñedos. Pasado 2 veces al día durante los 6 primeros días de fermentación y 1 vez al día durante los 4 restantes en maceración sin pisado. MACERACIÓN: Con hollejos durante 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: En barrica nueva de roble francés. ENVEJECIMIENTO: 14-16 meses en barrica nueva de Roble Francés.
ENÓLOGO	Marcos Eguara



AÑADA:

Final de otoño con temperaturas suaves y moderadamente lluvioso, seguido por un invierno suave y seco, a excepción de un frío mes de febrero, destacando la escasez de lluvias y ausencia de nevadas importantes en todo este periodo, lo que deja un pequeño aporte hídrico en la reserva del suelo para el resto del ciclo vegetativo.

Con la escasez de lluvias y el aumento de temperaturas del mes de marzo, llegamos a la primavera donde aparecen los primeros floros por los cortes de poda, seguidos del inicio del desarrollo de las yemas en los primeros días del mes de abril. Este mes se caracteriza por la inestabilidad, las bajas temperaturas sin existir heladas primaverales y la gran cantidad de días de lluvia, lo que provoca un lento e irregular desarrollo del viñedo, el cual alcanza el 22 de abril la brotación de las yemas o estado de punta verde, con un ligero retraso con respecto a las fechas habituales de la zona. Tras un inestable comienzo del mes de mayo, aumentan las temperaturas y vuelve la estabilidad, favoreciendo un correcto y rápido desarrollo del pámpano, llegando a la plena floración el 10 de junio, y produciéndose tras esta un correcto cuajado.

Los meses de junio y julio son frescos y secos, con algunas olas de calor que provocan que el desarrollo vegetativo sea menor que en un año normal. En los primeros días de agosto comienza el verano, alcanzando el pleno verano entorno al 10 de agosto, un mes cálido y seco, observándose algunos síntomas de stress hídrico en los viñedos más jóvenes, pero conservando una correcta superficie foliar en nuestros viñedos.

Con un descenso de las temperaturas llegamos al mes de septiembre, produciéndose unas lluvias a final de mes justo antes del comienzo de la vendimia, que comienza en los primeros días de octubre con una excelente sanidad, y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.



Valduero



PREMIOS INTERNACIONALES

BODEGAS VALDUERO ha sido nombrada como una de las Bodegas de España con más premios internacionales.

Desde 1989, año en que obtuvo el Premio de Excelencia en el IWC de Burdeos con su VALDUERO Gran Reserva 1986, hasta nuestros días, BODEGAS VALDUERO ha acumulado más de 600 medallas y distinciones en los más prestigiosos concursos internacionales como IWC de Burdeos, IWC Bruselas, IWC de Londres y Concurso de Atlanta además de obtener unas muy buenas calificaciones en los PUNTOS PARKER*

PREMIOS RECIBIDOS EN 2009

XIV Edición PREMIOS ZARCILLO España

Valduero Crianza 06 - Medalla de ORO
Valduero Reserva 05 - Medalla de ORO
Valduero Premium 02 , 6 Años - Medalla de ORO
Valduero Rosado 08 - Medalla de PLATA
Valduero Gran Reserva 99 - Medalla de PLATA
Arbucála 06 (D.O.) Toro - Medalla de PLATA

Decanter World Wine Awards 2009 Inglaterra

Valduero Crianza 06 - Medalla de PLATA
Valduero Reserva 05 - Medalla de PLATA
Rincón de Navas Reserva 04 - Medalla de BRONCE

Internacional Wine Challenge 2009 Inglaterra

Valduero Crianza 06 - Medalla de PLATA
Valduero Reserva 05 - Medalla de PLATA
Ribereño 07 - Medalla de BRONCE
Arbucala 2005 - Medalla de Oro

VINO CHALLENGE INTERNATIONAL, ATLANTA, EEUU 2007

El concurso de vinos más antiguo de EEUU nomina Valduero Premium 6 años como el mejor vino de la competición y Bodegas Valduero como la mejor bodega de toda Europa. Todos los vinos presentados son medalla de Oro.

Bodegas Valduero - Mejor Bodega Viejo Mundo / Europa
Valduero Premium 6 años 1998 Mejor vino competición/Medalla Oro
Valduero Crianza 2004 - Medalla de Oro
Valduero Reserva 2000 - Medalla de Oro

Valduero

VALDUERO CRIANZA

100% Tinto Fino
EN TODA SU PLENITUD
15 meses en bodega. 12 meses en botella.

Elaboración y crianza:

La uva, vendimiada a mano en cajas de 14 kg., fermentó durante 9 días entre 23 y 28°C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días. Un tiempo en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación, realizamos el proceso de remontado diario. El último paso, es dejar descansar el vino en barricas de roble de dos orígenes durante unos 15 meses y, la menos, 12 meses más en botella.

Tiempo en bodega: 15 meses.

Tiempo en botella: 12 meses.

Barricas (número y procedencia roble): roble americano y francés.

Notas de cata:

Granate intenso, vivo, de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y espaciado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Un vino muy bien estructurado, amable y con nervio en boca. Se despide con un importante retrogusto. Más que un crianza.

Recomendaciones:

Preferible consumir entre 17 y 19 °C. Ideal junto a carne de buey, revueltos, embutidos ibérico y quesos



VALDUERO RESERVA

100% Tinto Fino
CARACTER NOBLE
30 meses en bodega. 18 meses en botella.

Elaboración y crianza:

Vendimiamos la uva a mano, en cajas de 14 kilos como exige la tradición. Durante ocho días de fermentación entre 23 y 28 °C. y la maceración de 10 días, cada vez que el vino alcanza la máxima temperatura de fermentación, realizamos diariamente el proceso de remontado. Después de treinta meses en barricas de roble de tres orígenes distintos, se inicia la crianza de 18 meses en botella que otorgan un temperamento propio a nuestro reserva.

Tiempo en bodega: 30 meses.

Tiempo en botella: 18 meses.

Barricas (número y procedencia roble): roble americano, francés y europeo.

Notas de cata:

Nos conquista su intenso granate, vivo y de capa alta. Con aromas que recuerdan al café, al tabaco y a madera. En boca es contundente y carnoso y nos ofrece serios y potente taninos. Fiel reflejo del terreno de nuestro viñedo.

Recomendaciones:

Recomendable consumir entre 17 y 19 °C. Su sabor lo hace afín a la caza, al famoso lechazo y a los quesos



Valduero

VALDUERO GRAN RESERVA

100% Tinto Fino

LA SABIDURÍA DE LOS AÑOS

48 meses en bodega. 40 meses en botella.

Elaboración y crianza:

Sorprendente profusión de aromas y sabores, por su minuciosa selección de la uva, procedente de nuestras viñas más viejas con más de treinta años. Una cuidadosa y artesanal vendimia en cajas, nos permite mantener el perfecto estado de la uva y regalarle todos sus aromas primarios. Una crianza de 48 meses en barricas de roble de seis orígenes, sumada al silencio y la calma de nuestra cueva con cuidados naturales de humedad y temperatura constantes, acaban de trazar la singularidad de este Gran Reserva.

Tiempo en bodega: 48 meses.

Tiempo en botella: 40 meses.

Barricas (número y procedencia roble): roble americano, francés y europeo de seis orígenes.

Notas de cata:

Imponente rojo granate. Su aroma nos obsesiona con ahumados, pan de higos, toffe y cuero. En boca es intenso y se expande a medida que lo degustamos. Taninos todavía vivos a pesar de la edad y retrogusto intenso y persistente. Es excepcional cómo llega a la mente a través de los sentidos.

Recomendaciones:

Servir entre los 18 y 19 °C. Decantar el vino antes de servir.



VALDUERO UNA CEPA

100% Tinto Fino

UNA CEPA, UNA BOTELLA

18 meses en bodega. 12 meses en botella.

Elaboración y crianza:

La uva vendimiada, fermentó durante 9 días entre 23° C y 28° C de temperatura, seguidos de una maceración de 10 días. La viña que da este vino está cultivada en vaso, sin riego, sin abonado químico, poda estricta en invierno, poda en verde en junio, equilibrio en el cultivo y vendimia a mano. Rendimiento tres veces inferior al de viñas de cultivo en espaldera, uva de calidad tres veces superior. Resultado: cada planta, cada cepa, solo da una botella.

Notas de cata:

Se trata de un vino rojo picota de capa muy alta; a copa quieta, podemos notar una complejidad de aromas y una intensidad extraordinaria. Una vez que movemos el vino por la pared de la copa, los aromas a fruta y madera se ensamblan y comienzan a aparecer recuerdos de frutas rojas maduras, cuero, tostados, vainilla. En boca es un vino bien estructurado y equilibrado, la integración alcohol y acidez es excelente y se aprecia un retrogusto diferente a la gama de Valduero clásica. Es la uva.

Recomendaciones:

Carnes rojas, pescado azul, quesos curados y embutidos.

Temperatura aconsejable de consumo: entre 17° C y 19° C



Valduero

VALDUERO 6 AÑOS

Reserva Premium. Serie Limitada de 10.000 botellas.

UN VINO EXCLUSIVO

36 meses en bodega. 36 meses en botella.

Elaboración y crianza:

Una cuidadosa selección de uva, procedente exclusivamente de viñas con más de 30 años, otorga a este vino una extraordinaria concentración en aromas y taninos. El proceso de una vendimia artesanal y laboriosa en cajas, nos permite brindarle la uva en perfecto estado y con todos sus aromas. La crianza, durante 36 meses en barricas de roble de cuatro orígenes, se desarrolla en la quietud de nuestra cueva. Con características naturales ideales de humedad y temperatura. Termina con otros 30 meses de crianza en botella.

Tiempo en bodega: 36 meses.

Tiempo en botella: 36 meses.

Barricas (número y procedencia roble): roble americano, francés y europeo de cuatro orígenes.

Notas de cata:

Un vino de alta capa. De color granate intenso. Con marcados aromas de toffe y recuerdos de madera de cedro. Complejo en boca, es un vino completo. Amplio, carnoso y envolvente. Que se abre en boca con un retrogusto muy persistente. Memorable por su elegante potencia.

Recomendaciones:

La temperatura idónea de servicio oscila entre los 18° y los 19° C. El compañero perfecto para carnes de caza, cordero y quesos

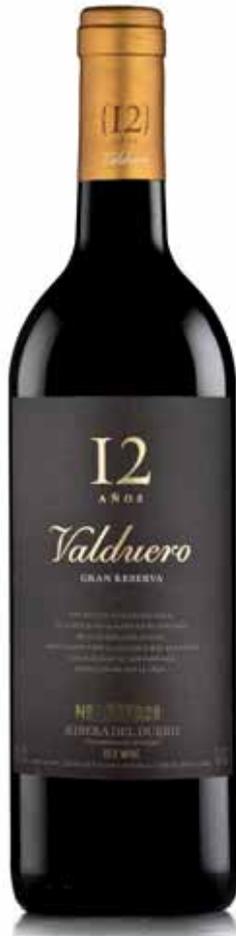


VALDUERO 12 AÑOS

Gran Reserva especial 12 años.

UN GRAN CLÁSICO

48 meses en bodega. 96 meses en botella.



Elaboración y crianza:

Elegir las mejores uvas de los mejores años y vendimiarlas a conciencia y con cariño, es nuestro modo de ofrecerle un vino excelente, si sumamos una cuidadosa elaboración. Un envejecimiento suave y paulatino en seleccionadas barricas de roble de seis orígenes distintos y un tranquilo y largo descanso en botellero, obtenemos un vino inmenso, que deleita por su profundidad.

Tiempo en bodega: 48 meses.

Tiempo en botella: 96 meses.

Barricas (número y procedencia roble): roble americano, francés y europeo de seis orígenes.

Notas de cata:

Un grandísimo vino. Elegante. De color rojo granate con evolución hacia tonos teja. En nariz es limpio. Franco. Con aromas ligeramente mentolados, de cuero y tabaco de diferentes orígenes y con suaves perfumes de cedro. Su entrada en boca es sedosa, con acidez presente y perfectamente integrada con los taninos. Con un recorrido armónico, las sensaciones de postgusto son duraderas y plenas en recuerdos de los aromas descubiertos.

Recomendaciones:

Servirlo entre los 18° y 19° C. Airear el vino antes de degustarlo mediante una suave decantación, o puede disfrutar de los aromas de la crianza en botella tan difíciles de encontrar hoy en día en un vino.

Valduero

VIADERO

100% Albillo.

UN BLANCO MUY NUESTRO.

Primer blanco elaborado en Ribera de Duero.

Elaboración y crianza:

Recogemos la uva manualmente en nuestro viñedo de producción limitada de 10 Has. En la noche enfriamos la uva a 4°C. antes de estrujar y encubar para su maceración previa al prensado. La fermentación, a una temperatura controlada máxima de 19º C dota a este vino de su potente carga aromática.

tiempo en bodega:-

tiempo en botella: -.

Notas de cata:

De color pajizo muy claro, debido a la resistencia a procesos oxidativos. Aroma frutal con fondo de piña y pomele. Originales y propios de la variedad albillo. Equilibrado en boca, compensa la corpulencia con una ligera acidez.

Recomendaciones:

Servir bien frío. Compañía ideal de pescados, verduras a la plancha y ensaladas mediterráneas.





912 de altitud



Arcilla

Elaboración Viñedos arcillo-calizos. Vendimia manual, selección de racimo. 100% Tempranillo. 11 meses en barrica americana. 25 días de maceración. Producción media anual: 60.000 botellas.

Servicio Tiempo de apertura: 15 min. Temperatura: 16°C

NOTAS DE CATA

VISTA Rojo púrpura. Intensidad media. matices muy vivos. Muy limpio y brillante.

NARIZ Predominio de frutas rojas, fresa, frambuesas..., después aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácticos, canela...

BOCA Entrada untuosa, su acidez nos aporta un vino vivo y fresco, cerezas y mora negra, pastelerías.

RETRONASAL Vainilla y chocolate.



912 de altitud



Caliza

Elaboración Viñedos calizos. Vendimia manual, selección de racimo. 95% Tempranillo, 5% Merlot. 12 meses en barrica francesa. 30 días de maceración. Producción media anual: 20.000 botellas.

Servicio Tiempo de apertura: 25 min. Temperatura: 17°C

NOTAS DE CATA

VISTA Capa media alta, color rojo guinda. Lágrima bien definida, limpio y brillante.

NARIZ Aromas varietales con recuerdos a frutas rojas y moras bien maduras. Piedra caliza húmeda que desaparecerá pronto para dar paso al cedro, tabaco, pastelería, horno de pan, tostados muy finos.

BOCA Entrada sutil, glicérica, sensaciones lácticas y marcada acidez.



912 de altitud



Tierra arenosa

Elaboración Viñedos arenosos. Piedra aluvial. 100% Verdejo. Producción media anual: 40.000 botellas.

Servicio Tiempo de apertura: 0 min. Temperatura: 8°C

NOTAS DE CATA

VISTA Amarillo pajizo, transparente, limpio y brillante.

NARIZ Predominio de frutas tropicales, piña, mango. Hierba recién cortada. Membrillo, piel de naranja. Hierba recién cortada, alcohol bien integrado.

BOCA Entrada suave y refrescante, acidez bien marcada. Cítricos, amargo delicado, buena estructura y cierto peso. El toque de carbónico le aporta frescura.

RETRONASAL Hierba y naranja.



Viejo Mundo



Roble

Elaboración Viñedos arcilloso-calizos. Vendimia manual, selección de racimo. 100% Tempranillo. 4 meses mínimo en barrica francesa y americana. 18 días de maceración. Producción media anual: 80.000 botellas.

Servicio Tiempo de apertura: 5 min. Temperatura: 15°C

NOTAS DE CATA

VISTA Rojo cereza, limpio y brillante.

NARIZ Franca, frutas del bosque, yogurt, violeta.

BOCA Entrada láctea, redondo, los amargos, dulces y ácidos aparecen de forma armoniosa. Los tostados de la barrica aparecen en post con recuerdos a tabaco y canela.

RETRONASAL Paladar muy equilibrado y sedoso. El vino provoca e invita a repetir.



Viejo Mundo



Crianza

Elaboración Viñedos calizo-arcillosos. Vendimia manual, selección de racimo. 100% Tempranillo. 12 meses en barrica francesa y americana. 20 días de maceración. Producción media anual: 25.000 botellas.

Servicio Tiempo de apertura: 25 min. Temperatura: 17°C

NOTAS DE CATA

VISTA Color rojo rubí, limpio y brillante. Capa media.

NARIZ Franca, recuerdos a frutas rojas, arándanos, mora negra, cacao, vainilla, coco, cedro. Fondo mentolado, balsámico. Alcohol bien integrado.

BOCA Entrada sutil, sedosa y aterciopelada. Después aparecen los taninos dulces del roble, bien integrados en el vino. Regaliz rojo. Largo, buena persistencia.

RETRONASAL Frutas rojas.



Pagos de Quintana



Pagos de Quintana Roble

Fase Visual: Color rojo cereza de buena intensidad con reflejos violáceos que demuestran su juventud. Alta capa de color, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas muy nítidos y francos con predominio de frutas rojas y negras como las fresas y las moras con un fondo de madera muy sutil

En boca: Mucha estructura y equilibrio con posgusto largo y agradable

Gastronomía: Asados y guisos de caza.

Temperatura de Consumo: 14-18 C

Observaciones: Calificación otorgada a esta añada por el C. R. D. O. "RIBERA DEL DUERO" fue de EXCELENTE

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad de Uva: Tinto Fino 100 % (Tempranillo)

Viñedos: Situados a 800 m. de altitud. Viticultura integrada.

Fermentación Alcohólica: 10 días en depósitos de acero inoxidable

Fermentación Malo láctica: En depósito de acero inoxidable.

Método de Filtrado: Micro filtración por cartucho de membrana

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano y francés, 2 meses en la botella como mínimo.

PRODUCCION: 98.000 botellas 75 cl. (Fechadas y numeradas)

Pagos de Quintana Crianza

Fase Visual: Color cereza picota con reflejos granates. Alta capa de color, muy cubierto. Limpio y brillante

Fase olfativa: Elegante y complejo con aromas de frutas rojas frescas y notas de fruta confitada, cacao vainilla y matices tostados de roble

En boca: Carnoso, bien estructurado con tanino pulido. Equilibrado con buena acidez y final de boca largo y persistente

Temperatura de Consumo: 16-18 C

Observaciones: La calificación otorgada a esta añada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RIBERA DEL DUERO" fue de MUY BUENA.

INFORMACIÓN TÉCNICA: Variedad de Uva: Tinto Fino 100% (Tempranillo)

Viñedos: Situados a 800m. de altitud. Viticultura integrada

Fermentación Alcohólica: 10 días en depósito de acero inoxidable

Fermentación Malo láctica: En depósito de acero inoxidable

Método de Filtrado: Micro filtración por cartucho de membrana.

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano y francés, 12 en botella

PRODUCCION: 47.164 botellas 75 cl. (Fechadas y numeradas)



Pagos de Quintana Vendimia Seleccionada 2009



Fase Visual: Color rojo picota con reflejos granates y destellos violáceos. Alta capa de color, muy cubierto. Limpio y brillante

Fase olfativa: Delicado y complejo con aromas de frutas maduras como ciruelas y moras muy bien ensamblado con las notas de madera, aromas de especias dulces y suaves tostados.

En boca: Carnoso, envolvente y goloso, con mucho cuerpo. Equilibrado y final de boca con recuerdos tostados.

Temperatura de Consumo: 17-19 C

Observaciones: La calificación otorgada a esta añada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "RIBERA DEL DUERO" fue de MUY BUENA.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Variedad de Uva: Tinto Fino 100% (Tempranillo)

Viñedos: Situados a 800 m. de altitud, de 60 a 90 años de edad

Fermentación Alcohólica: 10 días en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación Malo láctica: En depósitos de acero inoxidable.

Método de Filtrado: Micro filtración por cartuchos de membranas.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés y 12 en botella mínimo.

PRODUCCION: 10.388 botellas (Fechadas y numeradas)



VIZCARRA



Vizcarra Senda del Oro

Un vino para empezar a disfrutar con los Ribera del Duero

Elaboración por gravedad.

Variedad: Tinto fino 100%.

Edad del viñedo: 15 años

Vendimia: manual en cajas de 15 KG.

Maceración: Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 14 días y 3 remontados diarios a una temperatura de 27° C

Maloláctica: en barrica

Crianza: 7 meses en barricas de roble Americano y Francés.

Vizcarra 15 meses

Su estructura y elegancia hacen de él un vino para beber ahora y para guardar

Elaboración por gravedad.

Variedad: Tinto fino 100%.

Edad del viñedo: + de 20 años

Vendimia: manual en cajas de 15 KG.

Maceración: Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 17 días y 3 remontados diarios a una temperatura de 28° C.

Maloláctica: en barrica de roble americano.

Crianza: 15 meses en barricas de roble Americano y Francés.



Vizcarra Torralvo

Un vino con la máxima Riberalidad

Elaboración por gravedad.

Variedad: Tinto fino 100%

Edad del viñedo: 60 años.

Vendimia: manual en cajas de 15 KG.

Maceración: Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación 25 días y 3 remontados diarios a una temperatura de 28° C

Maloláctica: en barrica de roble Francés

Crianza: 18 meses en barricas nuevas de roble Francés.



VIZCARRA



Celia Vizcarra

Toda la expresión de un terruño y la elegancia de la Garnacha

Elaboración por gravedad.

Variedad: Tinto fino 95% y Garnacha 5%.

Edad del viñedo: 55 años

Vendimia: manual en cajas de 15 KG.

Maceración: Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 25 días en barricas nuevas de 400 litros abiertas y 3 bazuqueos diarios a una temperatura de 27° C.

Maloláctica: en barrica.

Crianza: 16 meses en barrica de roble Francés (95%) y Americano (5%).

Inés Vizcarra

Con la fusión del Tempranillo y el Merlot, el resultado es la complejidad

Elaboración por gravedad.

Variedad: Tinto fino 90% y Merlot 10%.

Edad del viñedo: 50 años Tinto fino y 11 años Merlot

Vendimia: manual en cajas de 15 KG.

Maceración: Seleccionado en mesa, despalillado antes de la fermentación, 25 días en barricas nuevas de 400 litros abiertas y 3 bazuqueos diarios a una temperatura de 27° C.

Maloláctica: en barrica.

Crianza: 16 meses en barrica de roble Francés y Americano al 50%.



FINCA MÍLLARA



FINCA MÍLLARA

SITUACIÓN: Pantón-Lugo

D.O.: Ribeira Sacra

SUBZONA: Ribeira do Miño

COSECHA: Segunda quincena de septiembre

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Laderas en bancales de pizarra

VARIEDAD: Mencía

PRODUCCIÓN: 10.400 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantados en el año 1994

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 13,5°

NOTA DE CATA

Complejo en aromas con notas de frutos rojos compotados y rasgos florales. Sedoso y goloso en su entrada, con suaves y dulces taninos muy integrados. Buena acidez y gran persistencia en el final.



BETERNA

SITUACIÓN: Pantón-Lugo

D.O.: Ribeira Sacra

SUBZONA: Ribeira do Miño

COSECHA: Segunda quincena de septiembre

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Laderas en bancales de pizarra

VARIEDAD: Mencía

PRODUCCIÓN: 3.000 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantados en el año 2000

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 13,5°

NOTA DE CATA

Vino de color rojo rubí y capa media-alta. Aromas de fruta roja y flores silvestres especiadas. En boca, suave y goloso con buena tanicidad y final largo.

FINCA MÍLLARA



LAGARIZA

SITUACIÓN: Pantón-Lugo

D.O.: Ribeira Sacra

SUBZONA: Ribeira do Miño

COSECHA: Segunda quincena de septiembre

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Laderas en bancales de pizarra

VARIEDAD: Mencía

PRODUCCIÓN: 20.000 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantados en el año 2004

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 13°

NOTA DE CATA

Color rojo picota con reflejos amoratados, buena capa. Muy agradable en nariz con una explosión de frutas. Notas balsámicas y florales en un segundo plano. Suave y goloso a pesar de su juventud. Muy equilibrado en boca y fresco.



EL PROHIBIDO

SITUACIÓN: Pantón-Lugo

COSECHA: 2014

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Fuertes Laderas en Bancales

VARIEDAD: Mencía- Sousón

PRODUCCIÓN: 4.619 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantación de 1999

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 12,5°

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota .Complejo en aromas con notas de frutos rojos compotados y rasgos florales. Sedoso y goloso en su entrada con suaves taninos muy integrados, buena acidez.Gran persistencia en el final. Embotellado en 2015

FINCA MÍLLARA



BANCALES DE LOS ALCORNOQUES



SITUACIÓN: Pantón-Lugo

D.O.: Ribeira Sacra

SUBZONA: Ribeira do Miño

COSECHA: 2014

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Fuertes Laderas en Bancales

VARIEDAD: Mencía- Sousón

PRODUCCIÓN: 1.677 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantación de 1994

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 13°

NOTA DE CATA

Vino de color rojo picota. Complejo en aromas de frutos rojos comportados y rasgos florales. Sedoso y goloso en su entrada, con notas balsámicas y taninos muy integrados, buena acidez. Gran persistencia en el final. Embotellado 2015.



RIBERA DE LOS NARANJOS

SITUACIÓN: Pantón-Lugo

D.O.: Ribeira Sacra

SUBZONA: Ribeira do Miño

COSECHA: 2014

VENDIMIA: Manual

OROGRAFÍA: Fuertes Laderas en Bancales

VARIEDAD: Mencía- Sousón

PRODUCCIÓN: 2.186 Botellas

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Plantación de 1994

ORIENTACIÓN: Sur

ALCOHOL: 13°

NOTA DE CATA

Color rojo rubí. Complejo en aromas de frutos rojos compotados y rasgos florales. Sedoso y goloso en su entrada, con notas balsámicas y taninos muy integrados, buena acidez. Gran persistencia en el final. Embotellado 2015.

Martín Códax

ALBARIÑO

Martín Códax

ALBARIÑO



El vino Albariño "MARTÍN CÓDAX", recibe su nombre del más reconocido tirador gallego (siglo XIII), cuyos poemas expresan el amor galante y la pasión por el mar.

Los cantigas de "Martín Códax" son las más antiguas de todo el gallego-portugués de las que se conserva su música original. El manuscrito que las contiene, conocido como "Fargamento Vindel", se conserva en la Biblioteca Morgan en Nueva York.

El Albariño "Martín Códax" se elabora con uvas procedentes exclusivamente de parcelas seleccionadas en el "Val de Salnés", siguiendo un riguroso y enmendado proceso para garantizar su máxima calidad y la esencia tradicional de los vinos originarios de este Valle.

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Limpio, brillante, de color amarillo limón con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidad media - alta, con recuerdos de cítricos aromáticos (mandarina de naranja, pulo de naranja, etc.) - Predomina la nota floral (lilas y pétalos de rosa) y un fondo herbáceo.

FASE GUSTATIVA

Embotada, fresca y con buen equilibrio. La sensación recuerda la nota de fruta cítrica.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 38 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, carnes blancas, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12 vol%

ACIDEZ TOTAL: 6,5 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,5 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 3 g/l



BURGANS

ALBARIÑO



Burgans, nombre de origen celta, hace referencia a la cultura en la que está ubicada la Bodega, en pleno corazón del Valle del Salnés. Desde donde se disfruta los espectaculares paisajes de la comarca y de la Ría de Arousa.

VINIFICACIÓN

Burgans es un albariño con un moderno concepto de elaboración a partir de depósitos de especies características aromáticas, siguiendo un riguroso proceso en el que la fermentación alcohólica se realiza a bajas temperaturas para potenciar los aromas primarios y obtener una mayor frescura, destacando así las virtudes de las uvas del "Val de Salnés".

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos a limón.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media. Destaca la nota cítrica (mandarina), fruta de hueso (principalmente pera y melocotón) y un fondo floral.

FASE GUSTATIVA

Botado en boca fresca, buen equilibrio ácido-amargo y un largo postregón. Amplio abanico de aromas.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 50 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: Mariscos, pescados, arroz, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12 vol%

ACIDEZ TOTAL: 6 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,3 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 6 g/l



Martín Códax

ALBARIÑO

ALBARIÑO

Marieta



Marieta ha llegado para convertirse en el primer Albariño Semi-Seco de la historia. Marieta surge tras una vendimia manual en cepas de 20 kg, los racimos son despalillados y prensados.

Tiene lugar un destiempo natural 24-36 h tras el cual comienza la fermentación alcohólica a 16-18°C en depósitos inoxidables.

La fermentación alcohólica se interrumpe antes de su finalización mediante el empleo de frío, de manera que Marieta contiene 14 gr/L de azúcar residual que lo convierten en el primer SEMI-SECO de las Rías Baixas.

Tras varios trasiegos llega el reposo. El resultado se produce por frío y el vino finalmente es filtrado antes de su embotellado.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo con reflejos limpi.

FASE OLFATIVA

Intensidad media, notas de fruta de pulpa blanca (pomelo, mandarina, mandarina) y notas. Presenta un fondo de cítricos de naranja.

FASE GUSTATIVA

Digra pasta de barbaño, poca gelatina y azúcar. Presenta una sensación muy fresca y cítrica.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño Semi-seco

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,2 vol%

AZÚCAR RESIDUAL: 14 g/L



Martín Códax

Lias



PÉ REDONDO

Pé Redondo es el nombre de la línea de investigación y desarrollo de Bodega Martín Códax. Se trata de un vitigno de 12 hectáreas, una de las parcelas más grandes del Valle de Salnés, adquirida en el año 2002. Ubicado en terreno municipal de Mira, Pé Redondo nació como un vitigno para producción propia, de donde se obtiene la uva para elaborar el vino Martín Códax Lias, para luego convertirse en el vitigno de investigación de la bodega. En esta parcela se llevan a cabo diferentes estudios con el objeto de profundizar en el conocimiento de este varietal y mejorar la calidad de nuestros vinos.

ELABORACIÓN

Un vino moderno que se elabora combinando tradición y tecnología. Tras una vendimia seleccionada en el momento óptimo de maduración, se fermenta el mosto resultante en acero inoxidable. El equipo de enología realiza una exhaustiva selección de las mejores uvas finas entre todos los depósitos de la Bodega que, junto con el vino seleccionado, son sometidas a "barriagem" durante dos meses, un singular método que aporta su peculiar armonía y amplia volumen en boca. A continuación realiza una crianza de diez meses en depósito de acero inoxidable, con las lías en reposo, que le proporciona redondez y equilibrio.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Amarillo pálido intenso.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática media-alta, con notas florales (lavanda y amarillas), pastelería tipo pan tostado y un fondo de fruta (pál. de mandarina). Resaca muy ligera tipo limón.

FASE GUSTATIVA

Entrada amplia en boca, fresca y viva además. Buena poca, larga y retrogusto dulce destacan las notas de panadería.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 34 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: 12 meses de crianza sobre las lías en acero inoxidable con 2 meses de barrica.

GASTRONOMÍA: Entradas frías, salmón asado, cordero asado, risotto, queso manchego.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 11°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,9 vol%

ACIDEZ TOTAL: 6,2 g/L de tartarato

AZÚCAR RESIDUAL: 3,5 g/L



Martín Códax

ALBARIÑO

ORGANISTRUM



El apelativo "Organistrum" hace referencia a un sonotruo (un instrumento de cuerda y arco perenne) que los trovadores del medievo usaban para tocar en las recitales poéticos que tenían lugar en las cortes próximas a Santiago de Compostela. Probablemente fue la dificultad para tocarlo lo que provocó su desaparición al cabo de los tiempos. Pero gracias a Maestro Mateo que lo rescató en piedra en el Pórtico de la Gloria en la Catedral de Santiago y al patrimonio de Bodega Martín Códax pudo ser rescatado y hoy es, de forma parte de la monumentalidad que el Grupo de música medieval Martín Códax respeta en sus conciertos y grabaciones.

ELABORACIÓN

El vino Organistrum se elabora con uvas que proceden de una selección de parcelas situadas al suroeste y a 100 metros por encima del nivel del mar. Las uvas de estas variedades se recogen a principios de la mañana y existen una elevada estructura y grado alcohólico.

Después de la fase tradicional de fermentación alcohólica el vino se introduce barrica de roble francés AB27 de 300, 400 y 500 l y madura como siempre.

Finaliza la fermentación alcohólica y realiza la maloláctica hasta finalizar un periodo mínimo de 4 meses de crianza. Se ha elegido este tipo de vino con objeto de respetar las características aromáticas propias del varietal. Durante el primer año y medio se aplica batunaje en las barricas y tras el decante se conserva en depósitos de acero inoxidable durante el resto de meses para asegurar una perfecta integración.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo pálido con tonos más verdosos.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, primer golpe en nariz de vainilla, heliantho, cacao, etc que remeda un poco por la traza. Destacan los sabores frutales y florales de la variedad.

FASE GUSTATIVA

Bodega en boca potente, con intensidad elevada, azúcar bien integrado y larga persistencia final.

FICHA TÉCNICA

D.O. Dén D.O.

TIPO DE VINO: Blanco con crianza en barrica.

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 10 hl/ha

FERMENTACIÓN: Fermentación en barrica de roble francés tipo AB27

CRUZADA: No tiene

GASTRONOMÍA: Mariscos, aves y arroz, pastas de grano y pastas

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6,3 g/l ac. tartárico

AZÚCAR RESIDUAL: 2 g/l



Vindel



En el contenido de la apertura del Pergamino Vindel, el único manuscrito que guarda el secreto de la leña y muestra orígenes de las castañas del trovador Martín Códax, nació Martín Códax Vindel. Tras tres semanas de vendimia sobre el milagro. Las uvas de la parcela de Agua de Trasmonte alcanzan un singular calor cuando que provoca una complejidad aromática única. Mediante crianza en cava se obtiene la máxima extracción de sus aromas así como una mayor densidad y carácter estructurados del vino. Martín Códax Vindel nace de una viticultura extrema, comprometida a buscar un vinado poco vigoroso, muy poco y con una alta superficie foliar que provoca un muy bajo rendimiento y que las castañas de esta zona eran de albarito muy ácidas.

La vendimia de las uvas seleccionadas para Martín Códax Vindel se realiza de manera manual aproximadamente 20 días después del inicio de vendimia habitual. Realiza una climatización -4/-8°C durante 2 días, maceración en frío en prensa buscando maximizar la extracción de todos los aromas extraídos.

La fermentación se hace a 17°C en acero inox y otra parte en barrica nueva de roble francés de 225 de litrado ligero. Acabada la fermentación se hace batunaje en depósito y en barrica durante unos 4 meses, se compaña y se somete a crianza en depósito de al menos 1 año. Finalmente se procede al estabilizado, filtrado y embotellado.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color, amarillo intenso con reflejos de color bruno.

FASE OLFATIVA

Intenso, fruta de hueso, manzana madura, mandarina, notes lácticas, especiado, cacao, caramelo, muy complejo.

FASE GUSTATIVA

Vino con un amplio paso por boca, muy gustativo y dulce. Rememora sus notas de chocolate blanco y caramelo.

FICHA TÉCNICA

D.O. Dén D.O.

TIPO DE VINO: Blanco.

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO: 10 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósito de acero inoxidable a 17°C y barrica de 225 l.

CRUZADA: Crianza selectiva en depósito de al menos 1 año.

GASTRONOMÍA: Pescados grasos, salmón, caviar, queso blanco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-11°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13 %vol

ACIDEZ TOTAL: 6,3 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,35 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 2,5 g/l



Martín Códax

ALBARIÑO

Martín Códax
GALLECIA



"Gallecia" es el nombre con que los romanos designaron a la agreste provincia del noroeste de la península ibérica, poblada por miles de asentamientos celtíberos y celtas, hoy conocida como Galicia.

ELABORACIÓN

Galicia supone la cuna de la elaboración definitiva de la uva Albariño como una de las mejores y más sensibles variedades blancas del mundo. Fruto de la vitificación de uvas seleccionadas, con un alto porcentaje de botritis natural, Gallecia es el resultado de largos años de experiencia en el cultivo de Albariño.

En 2011, las condiciones climáticas del Val do Salnés favorecieron la puntificación de la uva en parcelas ideales, lo que permitió realizar la selección manual varias semanas después de la vendimia normal, alcanzando un 80% de uvas con botritis clásica.

El resultado es un vino seco seleccionadísimo, dulce en el paladar por su complejidad de aromas (fruta pastificada, notas florales y tonalidades de botritis) y su sorprendente estructura.

En las últimas dos décadas han sido en estas cosechas se dieron las condiciones óptimas para elaborar Gallecia: la '96, que supuso el primer albariño de vendimia tardía de la historia, la '99, la '02, la '04, la '07, la '09 y la actual 2011.

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color amarillo dorado, límpido y brillante.

FASE OLFATIVA

Intensidad aromática alta, con notas de fruta madura tipo uvas pasas e higos. Recuerdos de miel, mermelada de naranja amarga y un fondo amargo floral y notas de botritis.

FASE GUSTATIVA

Entrada con sensación amplia, fresca y aromática, con una acidez equilibrada que hace que la retención sea persistente.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco varietal 100%

VARIEDAD: 100% Albariño

RENDIMIENTO UVA / VINO: 30%

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GASTRONOMÍA: En excepcionales ocasiones se permite ser un excelente acompañante para una gran variedad de platos, desde platos que van desde carnes y embutidos hasta carnes rojas, pescados en salsa y platos vegetales.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10-12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11.5vol

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,3g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 4,5 g/l



ALBA
MARTÍN
Albariño



Alba Martín tiene mucho que ver con el mar. Con el mar y con su tierra, las Rías Baixas. Elegante y serena por naturaleza, sabe conjugarse como nadie lo clásico y lo moderno en su misma esencia. Alba Martín transmite la franqueza del océano atlántico.

“Quien es valiente, es libre, y la libertad es la oportunidad de ser mejor.”

ALBA MARTÍN

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Limpio y brillante de color amarillo pajoso.

FASE OLFATIVA

Intensidad media, con notas de cítricos, fruta de bosque tipo grosella, fresas y hierbas aromáticas. Trazado en fondo salino. De perfil aromático muy complejo y elegante.

FASE GUSTATIVA

Entrada fresca, aromática y con un buen equilibrio ácido-salino.

FICHA TÉCNICA

D.O. Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIEDAD: 100% Albariño

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRIANZA: No tiene

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,2 vol

ACIDEZ TOTAL: 6,2 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,22 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 5,5 g/l



Martín Códax

ALBARIÑO

ANXO
MARTÍN

Albariño
Caño - Loureira



Anxo Martín es fruto de la combinación de la uva. Esto es lo que lo hace único y peculiar. Nace entre río y océano, entre montes y valles. De carácter claramente agitado, nos hará disfrutar de las inesperadas aristas de su personalidad. Anxo Martín sorprende desde la intensidad.

“la mejor manera de librarse de la tentación es caer en ella”

ANXO MARTÍN

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Simple, brillante. Color pajero con tonos amarillos.

FASE OLFATIVA

Sensación alta en nariz, destacando sobre todo sobre flores (tipo romero), de hierbas aromáticas y otras tipo piel de limón. Presencia en fondo de fruta tropical madura: manzana, fruta de la pasión, etc.

FASE GUSTATIVA

En boca es fresco, con una agradable sensación pero bien integrada. Poca acidez.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Blanco

VARIETALES: 100% Albariño, 0% Caño Blanco, 0% Loureira

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRANZA: No tiene

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: (15,5% vol)

ACIDEZ TOTAL: 0,25 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,25 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 0 g/l



MARA
MARTÍN

Codello



Mara Martín crece en el corazón de Monterrei, marcado por interminables ríos. Corre por sus venas la esencia de la Galicia interior: frescura y serenidad, intimismo y sensaciones profundas y arraigadas. Mara te lleva de la mano a un otoño brillante.

“La diferencia entre una vida extraordinaria y una vida cotidiana es encontrar un placer extraordinario en las cosas cotidianas”

MARA MARTÍN

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color amarillo pajero con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Sensación alta en nariz, donde destacan los notes herbales (hierba, ajo, etc.) y fruta de pulpa blanca tipo naranja amarga. Presencia en fondo de mentrillo.

FASE GUSTATIVA

Fresco, equilibrado con un pequeño toque residual.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Monterrei

TIPO DE VINO: Blanco

VARIETALES: 100% Codello

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CRANZA: No tiene

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: (13% vol)

ACIDEZ TOTAL: 0,25 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,25 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 0 g/l



Martín Códax

ALBARIÑO

Godello

MARA MOURA

“G

Galicia, tierra de secretos, esconde seros fantásticos y mágicos. Y, según cuenta la leyenda, la Moura Mara se asentó en la Ciudad de Meadros junto a su amado. Tan voraz era la Moura que el pueblo se moría de hambre. Finalmente, se armaron de valor los habitantes y les explicaron que no podían mantenerla por más tiempo. Siendo de justicia, la Moura y su enamorado se marcharon de la ciudad. Agradecida por la hospitalidad del pueblo la Moura les hizo un gran regalo: les dio la vid para cultivar el vino”



Elaboración

Con el objetivo de lograr una complejidad aromática y mayor frescura, Mara Moura está elaborado a partir de una selección de viñedos de altura de godello de la D.O. Monterrei, con suelos de esquistos.

Realiza una fermentación alcohólica a baja temperatura y un bêtonnage dos veces por semana para mantener las lías en suspensión, de manera que aporten untuosidad y complejidad al vino.

Para potenciar las sensaciones aromáticas, se incorpora al vino un pequeño porcentaje de trezadura que aporta notas florales y minerales. El resultado es un vino fresco y con nervio, en el que destaca la tipicidad del varietal y con gran potencial de guarda.

Cata

Mara Moura es amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz predominan aromas cargados de mineralidad, notas balsámicas y fragancias florales. Su entrada en boca es potente, con una sensación fresca, buena estructura y equilibrio, donde resaltan notas de fruta blanca y minerales, acompañado de una sensación untuosa y sedosa debido a su trabajo sobre lías

Cuatro Pasos

ROSADO

Cuatro viñedos desde resacaseras en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro tipos de paxos que son imprescindibles para alcanzar la esencia: selección de serna, castañal de la vlla, clava blanca y pasera en la elaboración.

Cuatro lugares: Otero, Hornos, Cova y Valtuille forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus paxos y le permiten formar de su base sus viñedos.

En este Cuatro Pasos, 100% Merlot elaborado a partir de uvas seleccionadas de cepas de mayor de más de 30 años, procedentes de cuatro plantaciones situadas en zonas altas de la comarca del Bierzo.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Color rojo frambuesa.

FASE OLFACTIVA

Intensidad media donde destacan los frutos rojos tipo mora, frambuesa, ciruela, cereza, etc. con una nota de fondo floral (licor).

FASE GUSTATIVA

Golpe con una entrada fresca, envolvente y una retención muy frutosa.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Rosado

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Merlot

RENDIMIENTO: 40 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13% Vol.

ORIGEN: No Serna

GASTRONOMÍA: Quesos de pasta blanda, ensalada, mercurio, paxos y carnes blancas.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 10°C



Martín Códax

ALBARIÑO



Cuatro Pasos MENCIA

Cuatro huellas de oro descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelente selección de uvas, sueltado de la vid, el área láseca y enriero en la elaboración.

Cuatro lugares: Otero, Hontija, Corubián y Vallada forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus parajes y la peculiar forma de cultivar sus viñedos.

Así nace Cuatro Pasos, 100% Mencia elaborada a partir de uvas seleccionadas de edad, la mayoría de más de 60 años, procedentes de nuestros plantíos situados en zonas altas de la montaña del Bierzo.

Toda la uvinificación se completa su línea orléana en barricas de roble originario de cuatro zonas: Missouri, Ohio, Albar y Newer...



NOTA DE CATA

EL VINO DEL OSO

FASE VISUAL

Copacita con color rojo guinda y reflejos violetas.

FASE OLFATIVA

Intensidad mediana donde destaca la fruta roja tipo guinda, cereza, ciruela y las notas láseca. Presenta un fondo de vainilla y un toque floral de láseca.

FASE GUSTATIVA

Fresco, envolvente y con buena estructura en boca.

POSTGUSTO

Destacan las notas frutales.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto o blanco costa

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Mencia

RENDIMIENTO: 40 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 13,5% vol.

CRANZA: 2 meses en barrica de roble francés y americano.

GASTRONOMÍA: Es un vino muy versátil en su maridaje. Acompaña perfectamente carne asada o estofada, caza menor, carpaccio, cordero, patas, patés, reventos de verduras y queso de oveja.

TEMPERATURA DE SERVIDO: 16°C



Cuatro Pasos Black

Cuatro huellas de oro descubiertas en un magnífico viñedo de las zonas más elevadas del Bierzo inspiraron el nombre de este vino.

Cuatro firmes pasos que son imprescindibles para alcanzar la excelente selección de uvas, sueltado de la vid, el área láseca y enriero en la elaboración.

Cuatro lugares: Otero, Hontija, Corubián y Vallada forman cuatro referentes geográficos que definen el carácter de sus parajes y la peculiar forma de cultivar sus viñedos.

Vinos de más de 30 años de las zonas de alta montaña son los seleccionados para la elaboración de Cuatro Pasos Black.

Realiza una crianza de ocho meses en barrica nueva de roble francés de Albar y americano de tostado medio.

Se embotella en un envase que por lo que puede contener gas en su contenido.



NOTA DE CATA

EL VINO DEL OSO

FASE VISUAL

Intensidad color rojo púrpura con tinte amargo.

FASE OLFATIVA

Intensidad alta. Predominan los aromas violetales de fruta roja madura conjugados con tonos de cereza tostada, especias y ahumados.

FASE GUSTATIVA

Fuerte y clásico, con un carácter muy bien integrado. Aparecen sensaciones frías y notas láseca.

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO: Tinto o blanco costa

D.O.: Bierzo

UVA: 100% Mencia

RENDIMIENTO: 35 hl/ha

FERMENTACIÓN: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14% vol.

CRANZA: 8 meses en barrica de roble francés y americano.

GASTRONOMÍA: Carne asada, estofado de caza, platos especiados, embutidos, cordero y queso curado.

TEMPERATURA DE SERVIDO: 16°C



Martín Códax

ALBARIÑO

MUSICA EN EL CAMINO

Tempranillo



Durante siglos El Camino ha unido pueblos y culturas, circunstancias y lugares. El Camino atraviesa valles, ríos y montañas; recibe el sol, el viento y la lluvia hasta su destino final. El Camino nos hace mirar hacia el futuro...

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Color rojo púrpura.

FASE OLFATIVA

Aromas florales de cedrinos y de frutas maduras que se integran perfectamente con matices de cedro y roble tostado.

FASE GUSTATIVA

El vino es vibrante, con un medio cuerpo espumoso y matices de vainilla procedentes del envejecimiento en roble. Sabores a cereza, pisa, cítricos y frambuesas hacen recorrer al paladar proporcionando un final largo y persistente.

FICHA TÉCNICA



D.O. Rioja Alta

TIPO DE VINO: Tinto

VARIEDAD: 100% Tempranillo

GASTRONOMÍA: Este vino se podrá maridar con una gran variedad de platos, desde carnes asadas hasta mariscos como los mejillones.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14%

ACIDEZ TOTAL: 5 g/l



Elaborado mediante el método tradicional de Champenoise, partiendo de un vino base procedente de una uva seleccionada que asegura el equilibrio óptimo entre acidez y grado alcohólico, así como una mejor expresión del varietal del albariño.

Mediante el método tradicional la segunda fermentación se lleva a cabo en botella, realizando una crianza sobre sus lías de 9 meses hasta el momento del degüello.

**“Cada momento é
único se o sabes
ver como tal”**

NOTA DE CATA



FASE VISUAL

Amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

Destacan las notas afrutadas, de frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque, así como las notas cítricas y azúcares.

FASE GUSTATIVA

Boca redonda, suave, con una burbuja joven y muy bien integrada.

FICHA TÉCNICA



D.O.: Rías Baixas

TIPO DE VINO: Espumoso EXTRA SECO

VARIEDAD: 100% Albariño

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12%

ACIDEZ TOTAL: 7 g/l ac. tartárico

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,4 g/l ac. acético

AZÚCAR RESIDUAL: 14 g/l

FECHA DE DECÓLLE: 24 de noviembre de 2015



Martín Códax

ALBARIÑO



Alma ATLÁNTICA ALBARIÑO

ATLANTIC BUBBLES

Alma Atlántica Albariño es un mosto de uva albariño 100% parcialmente fermentado, logrando así un volumen alcohólico de 7% que provoca un dulzor perfecto para equilibrar la elevada acidez del albariño.

La fermentación tiene lugar en depósitos isobáricos en los que se crean de forma natural las finas burbujas que refuerzan aún más la sensación de frescor.

Una manera diferente de sentir el Albariño: refrescante, sabroso, frutal y con burbujas



DATOS TÉCNICOS

Tipo de producto
Mosto parcialmente fermentado

Composición
100% albariño de Galicia

Añada
2015

Grado alcohólico
7% Vol

Azúcar residual
100gr/L

NOTA DE CATA

Amarillo pajizo, muy intenso, frutoso, manzana y pera madura, melón, macedonia, notas florales (gardenia y azahar), boca refrescante, persistente, sabrosa, con retronasal muy frutosa. Dulzor equilibrado gracias a la acidez del albariño.



Alma ATLÁNTICA MENCIA ROSÉ

ATLANTIC BUBBLES

Alma Atlántica Mencía Rosé es un mosto de uva Mencía 100% parcialmente fermentado, logrando así un volumen alcohólico de 7% que provoca un dulzor perfecto para equilibrar la elevada acidez de la uva Mencía.

La fermentación tiene lugar en depósitos isobáricos en los que se crean de forma natural las finas burbujas que refuerzan aún más la sensación de frescor.

Una manera diferente de sentir la Mencía: refrescante, sabroso, frutal y con burbujas



DATOS TÉCNICOS

Tipo de producto
Mosto parcialmente fermentado

Composición
100% Mencía de León

Añada
2015

Grado alcohólico
7% Vol

Azúcar residual
100gr/L

NOTA DE CATA

Capa baja, color rosa pálido. Intensidad aromática alta, cereza, frambuesa, fresa, gominola (paiste), caramelo de violeta, muy floral... Refrescante en boca, con entrada dulce bien equilibrada, persistente floral en retronasal.

Martín Códax

ALBARIÑO

AGUARDIENTE BLANCO



Los aguardientes "Martín Códax" se obtienen a partir de orxas de uva de Albariño fermentadas y destiladas lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han apostado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Obtenida por doble destilación siguiendo el tradicional sistema de arrastre de vapor.

GRADO ALCOHÓLICO

42°

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Brillante y cristalino, perfectamente transparente con tonos de plata-meses.

FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática, donde resalta su finura. Armónico, con persistencia de sensaciones de manzana, hierbas y frutas exóticas.

FASE GUSTATIVA

Es goloso en boca, ardiente y estructurado y voluta retrocedentes con maticos de albariño.



Martín Códax
Aguardiente de Galicia
Denominación de Origen

LICOR DE HIERBAS



Los aguardientes "Martín Códax" se obtienen a partir de orxas de uva de Albariño fermentadas y destiladas lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han apostado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante destilación conjunta de los bagazos con 29 hierbas aromáticas.

GRADO ALCOHÓLICO

35°

NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Tiene un intenso color amarillo con destellos dorados.

FASE OLFATIVA

Gran armonía floral, de aroma agradable y redondo. Se consiguen a la perfección los recuerdos a hierbas del campo, la mentanilla o la menta, con el aroma del melocotón o de fresas que aportan los orxas.

FASE GUSTATIVA

En boca es intenso, sedoso, con agradable dulzor y amplio final.



Martín Códax
Aguardiente de Galicia
Denominación de Origen

Martín Códax

ALBARIÑO

LICOR CAFÉ

Los aguardientes "Martín Códax" se obtienen a partir de orujos de uva de Albariño fermentados y destilados lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han apostado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Se obtiene mediante maceración de aguardiente de Albariño con una cuidadosa selección de café de Brasil, África y Colombia.

GRADO ALCOHÓLICO

30°



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Presenta un atractivo color marrón chocolate, de tonalidad oscura pero brillante.

FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática, persistencia de aromas de café recién tostado.

FASE GUSTATIVA

Es agradable en boca, suave, posee evidente equilibrio y persistencia.



Martín Códax
Aguardiente de Galicia
Denominación de Origen

AGUARDIENTE ENVEJECIDO

Los aguardientes "Martín Códax" se obtienen a partir de orujos de uva de Albariño fermentados y destilados lentamente, tras un cuidadoso prensado del bagazo de la uva, dando como resultado un producto natural y primario.

Mediante el sistema de destilación de arrastre de vapor, se logra un ritmo de destilación lento y constante, que permite la aparición de los componentes aromáticos más apreciados.

El aguardiente "Martín Códax" es fruto del trabajo, la pasión y la voluntad de nuestras gentes, que han apostado toda su experiencia para obtener uno de los productos más tradicionales y valorados de Galicia.

Adecuado para sobremesa, servido al natural o en copa helada, además de digestivo, es un excelente acompañante del café.

MÉTODO DE ELABORACIÓN

Se elabora mediante destilación de ligero de albariño y posteriormente envejecido en barricas de roble de Llanesma.

GRADO ALCOHÓLICO

40°



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Brillante y cristalino, color ámbar tostado, ofreciendo un aspecto visual excepcional.

FASE OLFATIVA

Gran intensidad aromática, resultando esbelta y grado de franqueza en las sensaciones percibidas del albariño y del envejecimiento natural.

Aromático y complejo bouquet, sensaciones de vainilla, jasmín, hierbas y caquiño.

FASE GUSTATIVA

Agradable sensación de calor en su entrada en boca, para terminar después en una sensación de aromas predominantes de la madera y del albariño.



Martín Códax
Aguardiente de Galicia
Denominación de Origen



GODEVAL

Vino blanco, noble de aproximadamente 13 grados de alcohol, monovarietal, en el que la variedad godello concentra sus características moldeadas por el clima atlántico con influencia continental y por el suelo pizarroso en el que están asentadas las cepas. Es un vino joven y aromático, del que siempre se pedirá otra copa.

CATA

Color amarillo verdoso con reflejos nacarinos. Posee un excelente y pronunciado aroma, es intenso, delicado, elegante y con recuerdos a fruta en árbol.

En boca es ligero, suave y sabroso. Sus toques ácidos y dulces le dan equilibrio y lo convierten en un vino muy personal, con una acusada estructura.

MARIDAJE

Este vino debe servirse de 6-8º centígrados. Combina perfectamente con mariscos, pescados, conservas, setas y quesos suaves.

BOTELLA

Disponible en botella de 75 cl. y en Magnum de 1,5 l.

CEPAS VELLAS

Vino blanco, noble, de aproximadamente 13 grados de alcohol, monovarietal que evoluciona bien en botella y mejora con el paso del tiempo. Procede de las uvas de godello seleccionadas de los viñedos más antiguos de la bodega y con un proceso de vinificación en presencia de sus propias lías durante unos 5 meses en tanques de acero inoxidable. Un vino completo, con cuerpo y que sorprende desde el primer momento y se mantiene en el recuerdo.

CATA

Color amarillo verdoso con tonos dorados. Aroma de intensidad media, limpio, envolvente con recuerdos a fruta madura (manzana, melón y piña) y a finas hierbas del campo (hinojo y hierbabuena). En boca se muestra especialmente agradable, con un equilibrio entre las sensaciones dulces que aportan cuerpo y volumen, y los sabores ácidos que dan frescura, además de unas notas minerales de gran complejidad aportadas por la pizarra del suelo del que procede; ofreciendo un conjunto de sensaciones largas y placenteras.

MARIDAJE

Este vino debe servirse de 8-10º centígrados. Armoniza con mariscos, pescados, carnes de ave, de caza, setas y quesos cremosos.

BOTELLA

Disponible en botella de 75 cl.



REVIVAL

Bodegas Godeval presenta esta serie limitada de 6.600 botellas, resultado de la selección de uvas, procedentes de su viñedo emblemático "Pancho", uno de los más antiguos de la propiedad, y marcado por su suelo pizarroso y microclima especial, dentro del clima Atlántico continentalizado que afecta a la comarca ourensana de Valdeorras.

Godeval Revival manifiesta todo el componente aromático y gustativo de la variedad godello, una vez sometidas las uvas, a un proceso de criomaceración. La definición de los parámetros de este proceso fueron definidos tras la ejecución, durante 3 años, de un Proyecto I+D, en colaboración con la EVEGA (Estación de Viticultura y Enología de Galicia).

NUESTRO VIÑEDO

Conocido con el nombre de "Pancho" está situado en el margen derecho del valle, surcado por el río Sil, con orientación de las filas de viñedo Este-Oeste, y exposición Sur. Situado en una ladera muy soleada, con microclima especial que favorece la maduración y la correcta sanidad de las uvas. Acompañado por un suelo y subsuelo 100% de pizarra.

CATA

El color se viste de amarillo con muchos reflejos verdosos, amable y fresco a la vista.

En nariz destaca su intensidad aromática y su gran personalidad. En aromas frutales destacan los cítricos, lima, pomelo rosa y notas entre herbáceas y cítricas de jengibre. Al fondo aparece la fruta blanca, pera de agua, la manzana exótica y recuerdos a fruta de hueso como el melocotón. También aparecen los recuerdos vegetales de hinojo, laurel y menta.

En boca sin duda habla su intensidad, persistencia y acidez equilibrada. Es sedoso y envolvente con un gran final aromático y un ligero amargosillo. Con el paso de los años ofrecerá un gran abanico de sensaciones.

BOTELLA

Disponible en botella de 75 cl.





Terra de Asorei

En Terra de Asorei traballamos os viñedos como o escultor a pedra, tallando con cinceladas de experiencia, ciencia, alma e humanidade para conseguir o arte feito viño: o noso albariño Terra de Asorei. Un viño de selección elaborado sobre lías.

Francisco Asorei foi un famoso escultor galego nado en Cambados, capital do Albariño. Está considerado como unha das figuras máis importantes da renovación do arte escultórico galego de principios do século XX.



NOTA DE CATA

FASE VISUAL

Terra de Asorei presenta unha fermosa cora amárela palliza con reflexos verdosos.

FASE OLFATIVA

En nariz percíbense herbas aromáticas, eneldo, laurel, balsámico, cítricos (pomelo, limón), tropical (paraguaiá), froita de oso e melocotón.

FASE GUSTATIVA

Fresco, graxo, un punto goloso, repiten as sensacións cítricas e de froita de oso.

FICHA TÉCNICA

Tipo de viño: Viño branco xoven

Variedades: 100% Albariño

D.O.: Rías Baixas (Galicia)

Subzona: Val do Salnés

Vinificación: TERRA DE ASOREI prodúcese con uvas 100% Albariño coidadosamente vendimadas en caixas de 20 kg tras os veráns secos e calorosos da rexión, cando as uvas alcanzan o seu punto perfecto de maduración. Fermentación a 16°C durante 21 días en tanques de aceiro inoxidable. Tres meses de crianza sobre lías: as dúas primeiras semanas fanse dous remontados e a continuación un remontado semanal.

PREMIOS

89 Puntos na Guía Peñín 2015

89 Puntos na Guía Peñín 2014

90 Puntos na Guía Repsol 2014

Medalla de Prata na Guía Internacional de Viños 2014

Medalla de Prata en el CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2011 (Bélxica)

Alcohol 12,5 % Acidez Total 6,5 g/l ph 3,46 Azucres Residuais 3,3 g/l.

AILALÁ

TREIXADURA



Origen de las uvas

Viñas en el Valle del Avia: A Xarmenta en San Cristóbal y Pazo Lodeiro en San Fiz do Varón.

Suelos

Sábrego (Arenas graníticas y arcilla).

Orografía

Terrazas (Socalcos) y pendientes suaves.

Región / D.O.

Valle del Avia / D.O. Ribeiro – Ourense – Galicia – España

Variedades

Treixadura 100%.

Elaboración

Selección de uva en nca. Vendimia manual en cajas de 18 Kg. y mesa de selección. Prensado y selección de mosto yema. Desfangado estático y fermentación a baja temperatura. Levaduras autóctonas, terminando con comerciales. Crianza sobre sus lías de 4 meses y anado en depósito desde Febrero. Embotellado en Día Flor en Marzo de 2016.

% VOL: 13,5

Azúcares residuales (g/l): 1,70

Acidez total (g/l): 6,00

pH: 3,25

Sulfuroso Total (mg/l): 130

Servicio y Maridaje

9°C. Mariscos y Pescados con cierta complejidad como Rodaballo, Bacalao, Salmón. Carnes blancas y quesos con poca curación.

Nota de Cata

Color amarillo levemente dorado con maravillosos reejos. Los compuestos aromáticos en el vino son súper limpios y de gran alcance con yogur de limón, ores de albaricoque, ores blancas y conchas de mar. Toques de menta / hinojo / dientes de clavo. Melón maduro y limón dulce. Mucho cuerpo. Muy denso, necesita tiempo. La boca es un descubrimiento. En el paladar saboreamos albaricoque, melocotón blanco. Un toque de mandarina, leves notas de naranja. Un poco de limón y la cáscara de pomelo. Muy persistente. Increíble valor relativo en comparación con otros vinos blancos de este tipo.

EDUARDO PEÑA

BODEGA



EDUARDO PEÑA

Elaborado mediante la maceración de las variedades de Treixadura, Albariño, Godello, Lado y Loureira; trabajo sobre lias y suave coupage con fermentación en barrica de 300 litros de robles europeos de grano medio y tostados muy suaves.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Complejidad, intensidad y calidad de aromas primarios, sutil, elegante y muy intenso a la vez; cítricos de limón, laurel y azahar; tropical de piña y mango; fruta de pelo de melocotón y albaricoque, se funden con suaves notas balsámicas de ligeros ahumados, vainillas y otros minerales.

Boca grasa, lleno, untuoso y glicérico, de buena estructura, sabroso y ligeramente amargo: bien equilibrado, buena acidez y muy largo.

% vol: 13 a 13,5

A. Total: 6,2 gr/l expresada en Tart.

No realiza fermentación maloláctica

Perfil Aromático: Terpénico y Tiólico

Presentación: bot. borgoña 750 ml. Caja de 6 uds. tumbadas

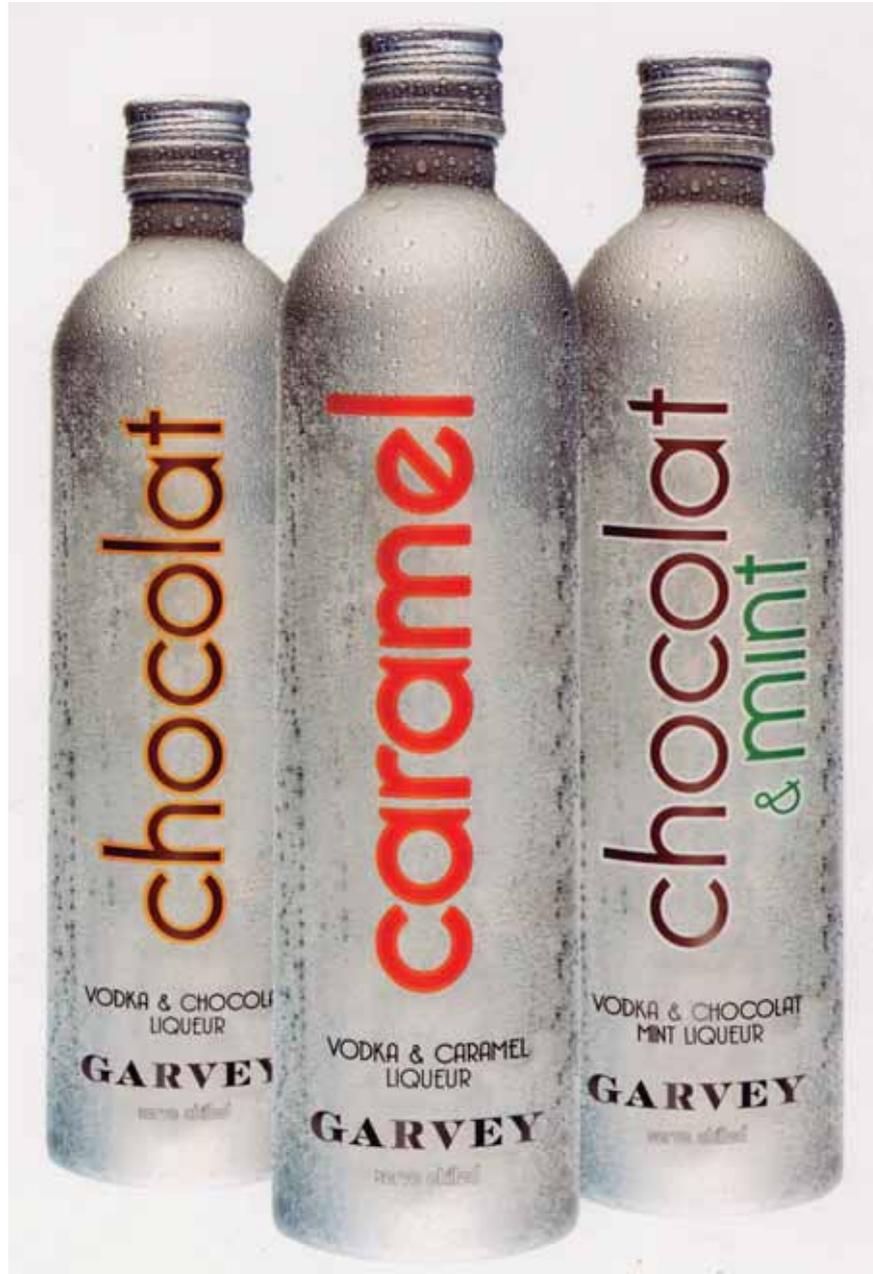


Herbiñas da Terra

Caña Blanca
Caña de Hierbas
Caña Tostada
Licor de Café
Crema de Orujo

Garvey

JEREZ



Garvey Chocolat

Vozka con chocolate elaborado con la mejor selección de cacao. Posee un aroma a cacao dulce tostado que combina perfectamente con la fuerza del vozka. En boca intenso y dulce. Servir muy frío, sólo, con hielo o combinado con refrescos.

Garvey Caramel

Vozka con sorprendente toque de caramelo. De color ámbar luminoso, brillante y cristalino. Intensidad aromática de caramelo de café con leche, vainilla y frutos secos. En boca es dulce cremoso y envolvente. Servir muy frío, sólo, con hielo o combinado con refrescos y granizados.

Garvey Chocolat y Mint

Vozka con chocolate elaborado con la mejor selección de cacao y la más fresca menta, conforman una combinación de sabores irresistible al paladar. Al principio posee un intenso y dulce sabor al mejor chocolate para terminar con la frescura de la menta y el cuerpo del vozka. De color marrón oscuro. Intensidad aromática de cacao y frescor de la menta. En boca dulce, amplio y sorprendente. Servir muy frío, sólo, con hielo o combinado con refrescos.



Sabores Lambda Selección

- Naranja • Piña • Tropical • Mango • Zanahoria-Naranja
- Melocotón • Pera • Guayaba • Manzana • Tomate
- Arándano-Grosella • Papaya-Mango

Máxima elegancia

Máxima calidad

- Se elaboran con frutas y hortalizas de las mejores cosechas seleccionadas de todo el mundo.
- Sin aditivos artificiales: ni colorantes ni conservantes, pero con toda su pulpa y fibra.
- Una verdadera “delicatessen” para el paladar y la salud.
- Exquisita y cuidadosamente elaborados en su modélica planta de envasado de Gran Canaria, bajo los más exigentes controles de calidad.
- Son los zumos y néctares de frutas del Grupo Vichy Catalán, garantía de calidad.

Mioliva

VARIETAT ARREPINA
- elaborado en frío -

Acetlle de Oliva Virgen Extra elaborada principalment amb oli de la varietat arrepina i amb un petit percentatge (menys del 10%) de altres varietats. Se elabora en fred i en menys de dues hores desde la recollida de les olives.

Las olivas para este aceite las cogemos ya maduras (40% negras), consiguiendo de este modo un aceite con aroma suave a frutas maduras y dulces, donde resalta el plátano y el higo.

Las otras variedades que incorpora (empeltre, aranz, piodol) potencian el aroma y le añaden cuerpo y estabilidad.

El resultado es un aceite con aroma a frutas maduras, con ligeros toques verde hierba, fuido y dulce al catar y que deja un muy ligero picor al final.

Mioliva

VARIETAT ARREPINA
- elaborado en frío -

Hulle d'Olive Vierge Extra, elaborée principalment avec la variété Arrepina, et avec un petit pourcentage d'autres variétés (moins du 10%). Elle est élaborée en froid et avant de 12 heures depuis la récolte.

Les olives que nous utilisons pour cette huile, sont récoltées mûres (40% noires), obtenant de cette façon un huile avec un léger arôme à fruits mûres et doux, où ressortent le fige et la banane mûre. Les autres variétés q'incorpore (empeltre, aranz, piodol) donnent de la puissance à l'arôme et lui donnent de stabilité et de structure.

Le résultat c'est une huile avec arômes à fruits mûrs, léger coupé d'herbe verte, fuido et doux à la dégustation et qui nous laisse un très émoussé en fond de bouche.



www.aceiteslamaja.com

Agricultor La Maja S.L.
Ctra. NA-134 km. 83,5
31587 Mendavia
Navarra - España
www.aceiteslamaja.com
info@aceiteslamaja.com
Tel/Fax: +34 948 465 944

Reserva	Calidad	Unidad	Peso Neto	Unidad
Reserva	Calidad	Unidad	Peso Neto	Unidad
1.ª	1.ª	1.ª	1.ª	1.ª
2.ª	2.ª	2.ª	2.ª	2.ª
3.ª	3.ª	3.ª	3.ª	3.ª
4.ª	4.ª	4.ª	4.ª	4.ª
5.ª	5.ª	5.ª	5.ª	5.ª
6.ª	6.ª	6.ª	6.ª	6.ª
7.ª	7.ª	7.ª	7.ª	7.ª
8.ª	8.ª	8.ª	8.ª	8.ª
9.ª	9.ª	9.ª	9.ª	9.ª
10.ª	10.ª	10.ª	10.ª	10.ª



Mioliva

Acetlle de Oliva Virgen Extra - Hulle d' Olive Vierge Extra

