



# Catálogo Vinos



<b>Bodega</b>	<b>Denominación de origen</b>	<b>Página</b>
El Grifo	Lanzarote	4-5
Martín Códax, Mara Martin	Rías Baixas, Monterrei	6-8
Cuatro Pasos	Bierzo	9
Casal de Armán	Ribeiro	10
Javier Vasallo	Ribeiro	11
Vilerma	Ribeiro	11
Adega César García	Ribeiro	11
Joaquín Rebolledo	Valdeorras	12
A Coroa	Valdeorras	13
Abadia da Cova	Ribeira Sacra	14
Vermú Petroni	Galicia	15
Vinos Guerra	Bierzo	16-17
Doniense Gorrondona	Bizkaiko Txakolina	17
Finca Milagro	Navarra	18
Nekeas	Navarra	19
Remírez de Ganuza	La Rioja	20-21
Luis Alegre	La Rioja	22-23
Viña Ijalba	La Rioja	24-25
Viña Zearra	La Rioja	26
Fincas de Azabache	La Rioja	27
Tomás Postigo	Ribera del Duero	28
Dehesa de los Canónigos	Ribera del Duero	29
Francisco Barona	Ribera del Duero	30
Asenjo & Manso	Ribera del Duero	30
Resalte	Ribera del Duero	31
Monteabellón	Ribera del Duero	32
Mesoneros de Castilla, Valsotillo	Ribera del Duero	33
Vega Sicilia	Ribera del Duero	34
Vega Real	Ribera del Duero, Rueda	35
El Guijarral, Misiva, De Bardos	Ribera del Duero	36
Pinna Fidelis	Ribera del Duero, Rueda	37
Abadia Retuerta	Tierra de Castilla y León	38
Pardevalles	Tierra de León	39
Cuatro Rayas	Rueda, Ribera del Duero	40-41
2 Lagrimas	Rueda	42

<b>Bodega</b>	<b>Denominación de origen</b>	<b>Página</b>
Carratraviesa	Cigales	42
Angel Lorenzo Cachazo	Rueda	43
Pintia	Toro	44
Rejadorada	Toro	44-45
Made in Madrid	Vinos de Madrid	46
Micaela Rubio	Ribera del Júcar, Sierra de Gredos	47
Arrayan	Méntrida	48-49
Quinta de Aves	Campo de Calatrava	50
Finca Rio Negro	Tierra de Castilla (Guadalajara)	51
Borsao, Alto Moncayo	Campo de Borja	52-54
Particular de San Valero	Cariñena	54-55
Pirineos	Somontano	56-57
Murviedro	Valencia	58-59
Murviedro	Alicante, Utiel-Requena, Cava	60-61
Torreoria	Cava	62
Adernats	Cava	62
Celler Piñol	Terra Alta	63
Mont-Ferrant, Titiana	Cava	64-65
Parxet	Cava	66
Raventos de Alella	Alella	66
Portal del Montsant	Montsant	67
Clos Mont-Blanc	Conca de Barbera, Catalunya	68
Celler Pasanau	Priorat	69
Celler Mas D'en Just	Priorat	69
Joaquín Fernández	Sierras de Málaga	70
Torralbenc	Vinos de Menorca	70
Gatopardo	Lambrusco Mantovano, Italia	71
Gatopardo	Moscato, Oltrepó Pavese, Italia	71
Vermouth Toso	Piemonte, Italia	71
Moscato Toso	Moscato d'Asti, Italia	71
Louis Perdrier	Côte D'Or, Francia	72
Sieur d'Arques, Yvecourt	Limoux, Sauternes, Francia	72-73
Philippe Gonet, Gosset	Champagne, Francia	73-74
Moselland Riesling	Mosel, Alemania	75
Oremus	Tokaji, Hungría	75

## EL GRIFO COLECCIÓN SECO

Con la uva rigurosamente seleccionada de Malvasía Volcánica de la finca El Grifo y de parcelas de los mejores viticultores.

Uva: 100% Malvasía Volcánica .

Color: Amarillo pálido en su juventud, con irisaciones verdosas, muy limpio y brillante

Aroma: Domina el carácter varietal de la Malvasía Volcánica con aromas florales como el azahar o jazmín, que va evolucionando hacia aromas frutales de hueso como el albaricoque o melocotón.

Boca: Complejo. Se muestra fresco, vivaz pero a la vez armonioso, con volumen y un final amplio.

## EL GRIFO COLECCIÓN SEMIDULCE

Cuando los azúcares del mosto disminuyen durante la fermentación hasta los 22 g/l, se interrumpen mediante un rápido enfriamiento para preservar esos azúcares residuales.

Uva: 100% Malvasía Volcánica .

Color: Amarillo pajizo con tonos acerados

Aroma: Varietal intenso con un conjunto fresco con notas de frutas blancas, piña, membrillo, pera, etc.

Boca: Paso amable, suave, fresco, con una buena acidez que equilibra el dulzor. Muy frutal y amplio.



## EL GRIFO MALVASÍA LÍAS

Uva: 100% Malvasía Volcánica .

Crianza: 3 Meses en barrica y un total de 15 meses con sus Lías + 3 meses más como mínimo en botella.

Color: Amarillo pajizo, debido a su crianza, limpio y brillante. En el tiempo tornará hacia tonalidades oro.

Aroma: profundo, maduro, balsámico, recuera a rosas, azahar, eucalipto, ligeramente tostado. Vino complejo y elegante para descubrir

Boca: Buena entrada, untuosidad y volumen realzan su persistencia, con un final de frescura cítrica.

## EL GRIFO VIJARIEGO BLANCO SECO

Tras la filoxera casi ha desaparecido en Península, de modo que casi se ha convertido en variedad endémica de Canarias; y dentro del Archipiélago es en Lanzarote donde se cosecha la mayor parte.

Uva: 100% Vijariego.

Crianza: 3 Meses en sus lías mínimo.

Color: Amarillo pálido brillante, con denotaciones verdosas

Aroma: Un vino particular con aromas especiados, mostaza y denotaciones florales. Marcado carácter varietal.

Boca: Entrada sedosa, fresco y equilibrado, cierta untuosidad en boca que aporta personalidad y largura.





### EL GRIFO ROSADO DE LÁGRIMA

Las primeras lágrimas, que brotan de las uvas de Listán Negro procesadas con mimo, se convierten en el Rosado de Lágrima.

Uva: 100% Listán Negro

Color: Ideal para acompañar arroces, pastas y tertulias.

Aroma: Resalta la singularidad del Listán Negro, con recuerdos de frambuesa y casis

Boca: Sorprende, buen volumen, untuoso, bien equilibrado con final fresco y elegante.

### EL GRIFO CANARI DULCE ANTIGUO 50 CL

Este vino dulce añejo es la interpretación de los afamados Canari del Siglo XVII que se exportaban a Inglaterra. Para elaborarlo ensamblamos tres partidas de las añadas de 1956, 1970 y 1997. Estos vinos se elaboraron en su día aseando los racimos de Malvasía Volcánica (racimos que una vez cortados se colocaban sobre esteras durante varios días) para elevar su proporción de azúcar mediante deshidratación parcial.

Uva: 100% Malvasía Volcánica

Color: Ambarino, y bellos anaranjados, limpio y brillante.

Aroma: Embriagante y potente; se adivinan entre las uvas notas de frutos secos, regaliz, piel de naranja y azahar. Complejo y muy persistente.

Boca: Resulta envolvente, fresco, grácil y de paso amable, con una calidez redondeada por su suave dulzor. Su acidez lo hace equilibrado y voluminoso, y elegante.

### EL GRIFO COLECCIÓN TINTO LISTÁN NEGRO

La variedad Listán Negro (además de prefiloxérica y plantada a pie franco) es exclusiva de Canarias. En Lanzarote, por la arena volcánica que la cubre, da un vino singular, de poca estructura, original, aromático y amable.

Uva: 100% Listán Negro

Color: Vino de capa media, rojo rubí, limpio y brillante.

Aroma: Agradable, con notas de frambuesa y fondo volcánico, pura frescura.

Boca: De paso fácil, fresco, ligero y atlántico.

### EL GRIFO ARIANA TINTO

Uva: Listán Negro, Syrah

Crianza: 3-6 meses en barrica.

Color: Rojo granate intenso, de capa media, vino y elegante

Aroma: Un vino singular, complejo debido al coupage de ambas variedades y a su crianza en roble, frutos rojos como el casis o frambuesa, toques torrefactos de tofe o caramelo. Penetrante y de carácter atlántico debido a su frescura.

Boca: Entrada golosa, fresco y equilibrado, con taninos maduros que alargan su recorrido.





### MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO

Uva: Albariño 100%.

Fase visual: Posee un atractivo color amarillo pajizo-verdoso, con tonos limón maduro. Resulta brillante y ligeramente burbujeante.

Fase Olfativa: Destaca por su especial intensidad y elegancia, su aroma recuerda a hierbas frescas húmedas del rocío y al perfume de manzanas semimaduras.

Fase Gustativa: En boca se aprecia una fina aguja. Está dotado de una complejidad de sabores en los que se percibe la frescura de la vegetación del valle y la esencia del varietal. Es persistente, amplio y sabroso... un clásico.

### MARTÍN CÓDAX LÍAS

Uva: Albariño 100%.

Un vino moderno que se elabora de combinando tradición y tecnología. El equipo de enología realiza una exhaustiva selección de las mejores lías finas entre todos los depósitos que son sometidas a "batonage" durante dos meses, un innovador método que aporta su peculiar untuosidad y amplio volumen en boca. A continuación realiza una crianza de 12 meses en depósito de acero inoxidable, con las lías en reposo, que le proporciona redondez y equilibrio.



*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### MARTÍN CÓDAX VINDEL

Uva: Albariño 100%.

Crianza: reductiva en depósito y bodega de al menos un año.

Cata: Limpio, amarillo intenso con reflejos de color limón Intenso, fruta de hueso, manzana madura, membrillo, notas lácticas, especiado, canela, caramelo, muy complejo. Vino con un amplio paso por boca, muy glicérico y sedoso. Retronasal con notas de chocolate blanco y fruta madura.

### MARTÍN CÓDAX GALLAECIA

Uva: Albariño 100%.

Gallaecia sólo se elabora en los mejores años partiendo de una selección de viñedos viejos cien por cien albariño, los cuales se vendimian tardíamente intentando buscar su mayor grado de madurez. El vino, contrariamente a los que pueda parecer por su cremosidad, no toca la bodega, después de la fermentación reposa en el depósito durante un año, para pasar posteriormente a la botella para reducirse y adquirir así toda su personalidad y complejidad, al estilo de los vinos Alsacianos.





5

### BURGANS

Uva: Albariño 100%.

Fase Visual: Muestra un vivo color amarillo verdoso con reflejos dorados. Brillante.

Fase Olfativa: Posee un aroma afrutado de complejidad única en el que se aprecia nítidamente el varietal resaltando además leves notas de manzana madura.

Fase Gustativa: En boca destaca por su untuosidad y carácter meloso traduciéndose en una sensación intensa y placentera. En vía retro nasal ofrece una estructura equilibrada y redonda que lo hace especialmente goloso.

### MARIETA ALBARIÑO SEMISECO

Uva: Albariño 100%.

Fase Visual: Color amarillo con reflejos limón

Fase Olfativa: Intensidad alta con notas de melocotón, manzana madura y melón. Con un fondo de cítricos de limón.

Fase Gustativa: : Ligera punta de burbuja, paso goloso e intenso. Presenta una retronasal muy frutosa y cítrica.

Con 14gr./L. de azúcar residual, Marieta nos entrega toda la diversión y la esencia del primer Semi-Seco de Albariño.

### ORGANISTRUM

Uva: Albariño 100%.

Crianza: Fermentado parcialmente en bodega de roble francés de Allier.

Cata: Un pálido color amarillo-pajizo con leves destellos dorados. En su intenso aroma se distinguen la delicadeza de la vainilla y la firme presencia de madera de roble nuevo con un ligerísimo acento ahumado. En boca resulta seco, equilibrado y con notable cuerpo. Impregna la boca, es armónico y persistente finalizando con amplitud y elegancia. En vía retronasal se perciben su extraordinaria fragancia y ampulosa estructura. Vino muy complejo y profundo.

### MARTÍN CÓDAX ESPUMOSO

Uva: Albariño 100%.

Crianza: 20 meses sobre sus lías antes del degüelle.

Cata: Es un espumoso elegante, muy identificado con la variedad Albariño: cítrico, frutoso (manzana verde) y con una importante nota balsámica (hierbas aromáticas...). Los aromas varietales están en perfecto equilibrio con las notas de lías y panadería generadas a lo largo de la crianza. En boca se percibe la cremosidad de las lías, con una burbuja viva pero muy bien integrada que aporta frescor y persistencia.

## Martín Códax

Bodegas Martín Códax, S.A.U.





*Rias Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### ALBA MARTIN ALBARIÑO - D.O. RÍAS BAIXAS

Uva: 100% Albariño

Cata: Color amarillo pajizo, limpio, brillante. Intensidad alta en la que destacan aromas cítricos (mandarinas y naranja), la mineralidad de la proximidad al mar y frutas como la manzana, el pexego o la pavía, integradas con elegancia. Impresiona su viveza y tacto untuoso en la entrada en boca. El ataque es denso, amplio y con cierta melosidad. La vía retronasal nos devuelve los aromas frutales varietales. Tiene una gran persistencia.

### ANXO MARTIN - D.O. RÍAS BAIXAS

Uva: 85% Albariño, 10% Loureira, 5% Caiño.

Cata: Color amarillo pajizo brillante. Intensidad media alta, con matices tropicales, hierbas aromáticas (hierba luisa...) y fruta de hueso, sobre una capa de cítricos de fondo. Vino muy goloso, con una acidez punzante que estructura y equilibra su paso por el paladar. Final persistente.

*Martín Códax*  
Bodegas Martín Códax, S.A.U.

5



### MARA MARTIN GODELLO - D.O. MONTERREI

Uva: 100% Godello

Cata: Color amarillo pajizo, intenso y limpio. Intensidad media, donde destacan las notas de fruta como manzana o pera. Tiene un intenso toque floral con ligero fondo cítrico.

Paso por boca muy intenso, con buena estructura fruto del trabajo con las lías. La densidad y untuosidad envuelve el paladar, y continúa con un final largo.

### MARA MOURA - D.O. MONTERREI

Uva: Godello, Treixadura

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y brillante. 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.

### MARA MOURA BASTARDO ROSADO EDICIÓN LIMITADA

Uva: Merenzao

Edición limitada de 1027 botellas

Cata: Color rosa palo, con capa muy baja. Se trata de un vino muy elegante pero con una intensidad muy alta. En un primer momento, se perciben los aromas de fruta roja semimadura, destacando la fresa silvestre, la ciruela y la cereza verde. Todo ello, acompañado de la esencia floral del jazmín y las violetas y redondeado por complejas notas de hierbas aromáticas como el romero y la lavanda. En boca, Mara Moura Rosado es un vino untuoso, con estructura de un "blanc de noir". Es fresco, largo y persistente.



## CUATRO PASOS TINTO - D.O. BIERZO

Uva: Mencía 100%

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

Fase Visual: color rojo guinda con reflejos violáceos.

Fase olfativa: intensidad media-alta. Predominan aromas varietales de frutas rojas con un sutil aporte de los tostados de la madera.

Fase gustativa: elegante y equilibrado en boca. Postgusto varietal muy afrutado

## CUATRO PASOS ROSADO - D.O. BIERZO

Uva: Mencía 100%

Crianza: Breve crianza sobre lías

Fase Visual: rojo frambuesa.

Fase olfativa: notas de fruta roja y aromas florales.

Fase gustativa: potente y con notable volumen, fruto de sus 18 horas de maceración. La acidez de la uva Mencía se traduce en un vino de particular frescura.



# Cuatro Pasos

## CUATRO PASOS BLACK - D.O. BIERZO

Uva: 100% Mencía

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés y americano

Fase Visual: intenso color rojo picota con capa amplia.

Fase olfativa: intensidad alta. Predominan los aromas varietales de fruta roja madura conjugados con tonos de crianza tostados, especiados y ahumados.

Fase gustativa: potente y glicérico, con tanino amable muy bien insertado.

Aparecen sensaciones frutales y notas minerales.

## MARTIN SARMIENTO - D.O. BIERZO

Uva: 100% Mencía. Cepas centenarias.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella

Fase visual: Capa alta, color rojo picota, con reflejos guinda.

Fase olfativa: Intensidad media-alta, donde destacan los aromas especiados, ahumados, notas frutas rojas en compota, fondo mineral, elegante y complejo

Fase gustativa: Potente y glicérico, con tanino bien integrado, final largo.



## ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO FRIZZANTE

Uva: 100% Albariño. Mosto parcialmente fermentado.

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 MENCÍA ROSÉ FRIZZANTE

Uva: 100% Mencía. Mosto parcialmente fermentado.

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

## ALMA ATLÁNTICA SANGRÍA

Uva: Albariño, Caiño Blanco y Loureira.

Cata: Sorprendente con toques cítricos afrutados, con persistencia y matices, que permanecen fuertes en cada sorbo, como el mar.





### CASAL DE ARMÁN BLANCO

Uva: Treixadura 90%, Godello 5%, Albariño 5%.

Cata: Color amarillo pajizo y muy brillante, con reflejos verdosos, de consistencia glicérica. Aromas de intensidad media a heno, flores blancas, hinojo, pequeñas frutas de hueso en sazón, litchies, notas de melocotón, balsámicos y agua de manantial.

### CASAL DE ARMÁN TINTO

Uva: Brancellao, Caíño Longo y Sousón del Valle del Avia

Cata: Vino de carácter marcadamente atlántico, que recoge la tradición de estas tierras para mostrarse ágil y fresco, con una vibrante acidez que lo hace tremendamente gastronómico y notas de zarzamora, laurel y frambuesa.



### 7 CUPOS BLANCO

Uva: Treixadura, Godello, Albariño, Loureira, Caíño Blanco y Torrontés

Cata: Color amarillo pajizo pálido, muy limpio y brillante. Nariz floral, flores blancas, aroma fresco, con toques a fruta tropical y también fruta blanca, muy agradable mineralidad. En boca destaca su frescura, magnífica acidez, flores blancas de nuevo, paso elegante y generoso, buena intenso, una acidez buena y sensaciones sabrosas. Post gusto persistente con un ligero dulzor.

### 7 CUPOS TINTO

Uva: Sousón, Caíño Longo y Brancellao.

Cata: Color cereza brillante, borde violáceo. Aroma de fruta fresca de hueso, balsámico, piedra seca, ahumado, expresión frutal. Boca fresca, frutoso y estructurado.

## Casal de Armán

### ARMÁN FINCA OS LOUREIROS

Uva: 90% Treixadura, Albariño y Godello.

Selección en viñedo de la Treixadura con mayor potencial de maduración. Maceración en frío de uva entera. Fermentación a temperatura controlada en barricas de grano fino de roble francés de 500 l. 6 meses de crianza sobre lías en barrica con batonnage periódico. Más de 10 meses de crianza en botella.

Cata: Franco, expresivo, con buen paso de boca. Muy abierto en nariz, con bien definidos aromas de fruta madura, roble de calidad y lácteos. Cremoso y fresco, suave, equilibrado, sabroso y amplio.

### ARMÁN FINCA MISENHORA

Uva: 90% Treixadura, 5% Albariño y 5% Godello.

Selección en viñedo de la Treixadura con mayor potencial de maduración. Maceración en frío de uva entera. Reposo en depósitos durante 10 meses de cuales 6 meses de crianza sobre lías con batonnage periódico. 8 meses de crianza en botella.

Cata: Amarillo dorado, limpio, brillante. Nariz compleja donde tenemos notas ahumadas, afrutadas, cítricas y de fruta blanca de hueso, herbáceos, minerales. Boca: vino complejo y de largo recorrido, untuoso, sabroso y muy equilibrado, con un retro-gusto cítrico.





**JV**  
**JAVIER VASALLO**



**JAVIER VASALLO**

Variedades: Treixadura,

Godello, Albariño, Loureira.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés, con sus lías finas.

Cata: Color amarillo brillante. En nariz, las notas varietales de fruta de pepita: manzana

pera también fruta de hueso: melocotón y elegantes notas de flores blancas, junto con

aromas más complejos de crianza (tostados, brioche) que enriquecen la paleta aromática.

En boca es elegante, intenso, voluminoso, amable en el paso, buen equilibrio, textura ater-

ciopelada. Persistente.

**A Vilerma**  
 Bodega



6



**VILERMA BLANCO**

Variedades: Treixadura, Godello, Albariño, Torrontés, Loureira y Lado

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Afrutado variado en su juventud, va adquiriendo

matices de complejidad en los siguientes años a su producción. En boca es amplio, seco, pla-

centero, lleno, glicérico. Retrogusto largo y frutoso.



**César García**  
 ADEGA

**Ribeiro**

**BEIRAMIÑO BLANCO**

Variedades: Treixadura 50%, Palomino 50%.

Cata: Amarillo brillante con destellos dorados. Aromas a frutas cítricas y piña.

Agradable en boca, ligero, fresco y equilibrado.

**PORTAMILO TREIXADURA**

Variedades: Treixadura 100%.

Elaborado con Treixadura de varios viñedos combinando diferentes tipos de

suelos y dando como resultado un vino con unas características muy particulares.

Cata: Vino blanco amarillo brillante con destellos verdosos. Muy estructurado

con aroma fresco y floral. Elegante y persistente.





### JOAQUIN REBOLLEDO GODELLO

Uva: Godello 100%.

Cata: Vino de color amarillo pajizo con ribetes verdes, limpio y brillante. Aroma intenso y limpio, muy frutal, con sensaciones a manzana, melocotón fresco y plátano. Elegante, untuoso y largo en boca, equilibrada su excelente acidez y cuerpo. En postgusto de nuevo se recuerda las sensaciones frutales apreciadas en nariz de manera intensa.

### FINCA TRASDAIRELAS

Uva: Godello 100%. Crianza de 6 meses sobre lías.

Cata: Color amarillo pajiza, con reflejos verde limón, limpio y brillante. Nariz franca, intensa y compleja. Presenta fruta de hueso, albaricocoque y melocotón, toques de corte cítrico (pomelo) y recuerdos de flores blancas, camomila e hinojo. Ligeras notas minerales. En boca buena estructura, denso, graso, sabroso y persistente. Acidez equilibrada, algo salino y con sutil y elegante amargor que le hacen persistente, seductor. En retronasal se repiten sensaciones frutales.



Denominación de Orixe



VALDEORRAS  
CONSELLO REGULADOR



### JOAQUIN REBOLLEDO MENCIA

Uva: Mencía 100%.

Cata: Vino de color cereza madura con matices violáceos. Grande y expresivo nariz, con sensaciones de frutas rojas; ligeros toques florales y minerales, armónico e intenso. En boca bien estructurado, paladar lleno y carnoso, acidez delicada con taninos bien integrados. Persistente y ligero.

### JOAQUIN REBOLLEDO BARRICA

Uva: Mencía, Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Crianza: 6 meses en barricas nuevas de roble francés.

Cata: Color cereza picota, con ribetes granates. En nariz destaca una buena conjugación aromática entre frutas rojas y negras maduras, notas balsámicas y elegantes, notas especiadas que le imprimen su estancia en barrica. En boca, sabroso, carnoso, buena tenacidad y adecuada acidez, agradable y amplio.





### A COROA GODELLO

Uva: Godello 100%.

Cata: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, armónico y equilibrado en boca que se aposenta en una buena acidez y un retrogusto con recuerdo a frutas ácida.

### A COROA GODELLO LÍAS

Uva: Godello 100%.

Crianza: 6 meses sobre sus lías finas.

Cata: Amarillo verdoso con un ligero matiz pajizo. Excelente intensidad donde afloran notas de flor de sauco, flor de tojo, con un leve final vegetal que recuerda al hinojo silvestre (propio del varietal). En segundo plano aparecen notas de frutas maduras como el melocotón y la pavía. Con una leve oxigenación los matices de papaya y mango aparecen para proporcionarle una excelente y elegante complejidad aromática. En boca su entrada es potente donde marca el carácter de un vino blanco maduro, pero a su vez vivo, con la acidez que nos recuerda al pomelo. Su final es persistente con ligero toque salino.

### Denominación de Orixe



### CONSELLO REGULADOR

### 200 CESTOS GODELLO

Uva: Godello 100% que procede de la mejor viña de la bodega con cepas de casi centenarias, plantadas en bancales y del que se han elaborado sólo 4.000 botellas.

Notas de cata: Destaca la elegancia, complejidad y potencia aromática tradicionales de esta variedad y viéndose enriquecido el vino por una mayor intensidad de color, frescura y fondo de fruta.

### LADEIRA VELLA TINTO BARRICA

Uva: Garnacha tintorera 100%. Cepas centenarias.

Crianza: 8 meses en barricas.

Cata: Rojo violáceo. En nariz tiene un carácter agradable y fino. Fruta negra madura: mora, arándanos. Fondo de tostado. En boca es un vino con cuerpo y estructura. Muy potente. Vuelven los recuerdos a fruta negra con elegantes tostados. Es un vino con carácter y potencial de envejecimiento.



## ABADÍA DA COVA BARRICA

Uva: 100% Mencía. Viñedos de 30/40 años.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Cata: Cereza granate, intenso, limpio, brillante con ribes rubies.

Aromas complejos e intensos, fruta roja y negra madura, café, tabaco, roble cremoso y hierbas de monte. En boca es amplio, sabroso, regaliz, tostados, taninos maduros, de un elegante final y larga persistencia.

## ABADÍA DA COVA 1124

Uva: Caiño, Sousón, Brancellao, Garnacha tintorera y Mencía.

Viñedos de 30/40 años.

Crianza: Sobre lías en barricas de roble francés, americano y centro-europeo. Guarda recomendada de 1 a 10 años.

Cata: Intenso color rojo picota con ribetes violáceos. Potente vía nasal, muy mineral, donde destacan elegantes aromas a fruta negra, regaliz, granos de café, cacao y hierbas aromáticas. Recuerdos a frutos secos y matices de nuez moscada y sándalo. Sabroso, fresco y frutal en boca, de gran viveza, envolvente, amplio y equilibrado.



RIBEIRA SACRA  
Consejo Regulador Denominación de Origen



## ADABIA DA COVA BLANCO

Uva: Albariño, Godello, Treixadura y Torrontés

Cata: Amarillo pajizo con brillos verdosos. Aromas frutales varietales que recuerdan a fruta tropical, frutas de hueso y flores blancas. Muy expresivo, limpio y muy fino. En boca presenta una sorprendente estructura y complejidad, buena acidez y de mucha intensidad.

## ABADÍA DA COVA MENCIA

Uva: 100% Mencía

Cata: Color rojo cereza con ribetes violáceos, de buena capa y brillante. Aroma intenso y limpio a fruta roja y fruta negra, madura, con notas florales y varietales de marcada personalidad. En boca es sabroso y frutal; Encontramos grosellas, arándanos, caramelo rojo, también bastante mineral, aunque carnoso y con un punto de calidez agradable.







### ARMAS DE GUERRA MENCIA

Uva: 100% Mencia.

Esta es la principal variedad tinta del viñedo Berciano. Sus características notas herbales y frutales dan vinos con una gran capacidad de evolución y marcado carácter mineral.

Cata: Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros, balsámico y terroso. En la boca es esencia frutal, fresco y armónico, con recuerdos florales.

### ARMAS DE GUERRA ROSADO (BLUSH)

Uva: 100% Mencia

Vino elaborado con mosto yema, que como todos los grandes rosados nacen de las mejores uvas de la bodega.

Cata: Color rojo cereza. Aroma a frutos rojos maduros, flores silvestres y azules, sobre un fondo especiado y mineral. En la boca es una golosina de frambuesa, sedoso y vivaz, repleto de tradición.



### ARMAS DE GUERRA BLANCO

Uva: Godello y Doña Blanca.

Cata: Amarillo pajizo con matices oro pálido. En la nariz destacan las notas florales y las frutas blancas maduras sobre un fondo de hinojo, La boca es fresca y vivaz, una explosión frutal envolvente.

### ARMAS DE GUERRA GODELLO

Uva: 100% Godello

Esta es la principal variedad blanca del viñedo Berciano. Sus características notas herbales y frutales dan vinos con una gran capacidad de evolución y marcado carácter mineral.

Cata: Color amarillo pajizo con matices verdosos. Nariz fragante, fruta madura y especias, fondo terroso y floral. En la boca es delicado, sedoso y mineral, evoca los recuerdos y el deseo.



### ARMAS DE GUERRA ROBLE

100% Mencia

Crianza: 4 meses en barricas de roble francés.

Cata: Color rojo cereza picota con intensos matices violáceos. Aroma a frutos rojos y negros maduros, mineral y matices florales. En la boca es aterciopelado y carnoso, memoria de la tierra.

### BLISS BLANCO SEMIDULCE

Uva: Godello y Doña Blanca

Cata: Blanco acerado con aromas intensos y complejos a fruta de hueso, cítricos con notas a flores blancas y fondos de miel y anisados, expresión fresca y mineral. Entrada en boca semidulce con una acidez equilibrada, notas cremosas y recuerdos de naranja. Es largo con expresión frutal, fresca y divertida.





### VERMOUTH GUERRA ROJO RESERVA

Color caoba, con reflejos marrones-cobrizos. Muy oscuro. Limpio y brillante. Aromas torrefactos procedentes de la barrica con fondo frutal y especiado. Notas herbáceas de hinojo, romero, regaliz negro, vainilla, canela y piel de naranja. Su entrada en boca es sedosa. Fresco y denso con cuerpo medio alto. Estructurado y equilibrado con un perfecto ensamblaje entre frescura y dulzor. Notas finales de especiados y amargos perfectamente integrados Alta persistencia, aromas potentes y elegantes.

### VERMOUTH GUERRA ROJO RESERVA

Transparente con reflejos acerados. Limpio y brillante. Notas de ebanistería con fondo de frutas de hueso maduras y especiadas. Notas balsámicas y herbales de hinojo, nuez de moscada café, canela y cítricos. Su entrada en boca es fresca. Cuerpo medio y estructurado. Equilibrado con recuerdos a las variedades de uva de las que nace. Perfecto equilibrio entre frescura, dulzor y notas suavemente amargas. Muy persistente, aromas de recuerdo limpios y elegantes.



DONIENE GORRONDONA  
TXAKOLINA



### DONIENE TXACOLI

Uva: Hondarrabi zuri.

De vendimia seleccionada. Crianza sobre lías.

Es la máxima expresión de la variedad.

Cata: nariz sutil y compleja de aromas primarios -hinojos, cítricos, manzana y gran potencia en boca conferida por su estructura glicérica, acidez bien integrada y final amargoso amable.

### GORRONDONA TXACOLI BLANCO

Uva: Elaborado con las tres variedades autorizadas.

Es el vino marítimo y fresco con el que se asocia al txakoli actual.





Aire de Milagro es el resultado de la obsesión por que el vino sepa verdaderamente a la tierra y el entorno del viñedo. El aire está cargado de simbología, especialmente en Milagro, donde al viento se le llama aire. Representa una forma de hacer mágica, emocionante, familiar, social, sostenible, comprometida e innovadora. Una innovación que no solo se basa en tener las mejores tecnologías y técnicas; es un soplo de aire fresco en el mundo del vino, desde una mente abierta dispuesta a hacer las cosas de otra manera, con ímpetu y fuerza, pero también con sensibilidad. Una innovación que, al igual que el aire, fluye y avanza.

#### AIRE DE MILAGRO TINTO

VARIEDADES: 40% Garnacha, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Tempranillo y 10% Merlot.

VITICULTURA: Ecológica.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de diferentes formatos.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 30.000 botellas.

#### AIRE DE MILAGRO BLANCO

VARIEDADES: 90% Chardonnay y 10% Moscatel de grano menudo.

VITICULTURA: Ecológica.

CRIANZA: Sobre lías en depósito de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 4.000 botellas.



#### AIRE DE MILAGRO ROSADO

VARIEDADES: 80% Garnacha, 10% Merlot y 10% Tempranillo.

VITICULTURA: Ecológica.

CRIANZA: Sobre lías en depósito de acero inoxidable.

PRODUCCIÓN LIMITADA: 8.000 botellas.



## NEKEAS TINTO

Uva: 80% Tempranillo, 20% Merlot.

Cata: Exhibe una maravillosa dulzura y suavidad y explosividad. Aromas y sabores a bayas y cerezas. Buena estructura, excelente pureza, y un final redondo.

## NEKEAS ROSADO

Uva: 100% Garnacha  
Cata: Suave color entre fresa y frambuesa. Dulzura de aromas que recuerdan a las golosinas con algún tono cítrico que lo hace excitante. Ligero pero sabroso y con una acidez que lo convierte en refrescante.



## NEKEAS BLANCO

Uva: 70% Viura, 30% Chardonnay.

Cata: Atractiva mezcla de aromas a limón y frutas tropicales (piña). De cuerpo medio, proporciona en boca sensación de frescura y pureza con un final vibrante.

## EL RINCON DE NEKEAS CHARDONNAY

Uva: 100% Chardonnay

Crianza: en barrica 3 meses sobre sus propias lías.

Cata: Excitante tono dorado. Dominio de fruta tropical, madre selva, manzana madura, y unas notas de vainilla al fondo, lejano reflejo de su estancia en barrica. Paladar untuoso, consistente, final delicado, elegante recuerdo frutal.

## NEKEAS CHARDONNAY CUVÉE ALLIER

Uva: 100% Chardonnay

Crianza: en barrica de roble allier por 5/7 meses sobre sus propias lías.

Cata: Color amarillo pajizo. En nariz fruta tropical / cítricos / notas tostadas / notas especiadas / notas minerales.

En boca sedoso / final largo.

## NEKEAS CEPA POR CEPA GARNACHA

Uva: 100% Garnacha

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés.

Cata: Color cereza brillante. Aroma especias dulces, roble cremoso, fruta roja. Boca sabroso, frutoso, taninos maduros.

## EL CHAPARRAL DE VEGA SINDOA

Uva: 100% Garnacha de más de 70 años.

Crianza: en barrica 5-6 meses.

Cata: Color picota oscuro con ribete granatado. Capa alta. Muy buena intensidad. Fruta roja madura, regaliz, pimienta, tostados, sotobosque, notas de menta y flores azules. Muy buen ataque.

Potente, envolvente, afrutado, redondo.





8



### REMÍREZ DE GANUZA RESERVA

Uva: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% pieles de Viura y Malvasía  
Crianza: 26 meses en barricas nuevas de roble 95% francés y 5% americano.

Buque insignia de la bodega y fiel reflejo de su filosofía. Elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos de viñedos de edad media superior a los 60 años.

### REMÍREZ DE GANUZA GRAN RESERVA

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano  
Crianza: 46 meses en barricas nuevas de roble francés.

En su añada 2004 recibió 100 puntos Parker. Selección de las mejores viñas y barricas para un vino de larga crianza. Elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos de viñedos de edad superior a 60 años.



### TRASNOCHO RESERVA

Uva: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Pielas de Viura y Malvasía  
Crianza: 22 meses en barricas nuevas de roble francés

Reserva caracterizado por su innovador método de extracción, sistema único desarrollado en la bodega. Viñedos con una edad media de 60 años y bajos rendimientos. 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).

### MARÍA REMÍREZ DE GANUZA RESERVA ESPECIAL

Uva: 93% Tempranillo, 7% Graciano

Crianza: 26 meses en barricas nuevas de roble francés

Reserva Especial con una filosofía muy solidaria. Los beneficios de la venta de este vino están destinados a organizaciones benéficas. Selección de las mejores uvas de la viña La Coqueta y las mejores barricas de la bodega para una producción limitada de 2.000 botellas.





8

## Remírez de Ganuza



### ERRE PUNTO TINTO

Tinto Joven de Maceración Carbonica.

Uva: 90% Tempranillo, 5% Garnacha, 5% Viura y Malvasía

Cata: Color picota violáceo de capa alta. Nariz intensa y fina con notas florales, lilas, caramelo de violetas aromas de bayas silvestres, crema de fresas y moras Boca golosa y carnosa. Frutal, sensaciones de moras, grosellas, flores azules, lácteos y toques de regaliz.

### FINCAS DE GANUZA RESERVA

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Crianza: 24 meses en barricas nuevas 70% roble francés 30% roble americano

Vino reserva sabroso y bien estructurado, elaborado a partir de los hombros de los mejores racimos provenientes de los viñedos más jóvenes de edad comprendida entre los 25 y 40 años.

### VIÑA COQUETA RESERVA

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Crianza: 26 meses en barricas nuevas 85% roble francés 15% roble americano.

El reserva más reciente de la bodega. Elaborado con los hombros de racimos de una única viña, La Coqueta cuya orientación, altitud y cercanía a la bodega siempre ha disfrutado de una atención privilegiada por el punto de maduración de uvas.



### REMÍREZ DE GANUZA BLANCO

Uva: 70% Viura, 20% Malvasía, 10% Garnacha blanca

Crianza: 9 meses en barricas nuevas de roble francés

Blanco fermentado y criado en barrica. Elaborado tras años de investigación, adquiriendo conocimientos e implementando nuevas infraestructuras desarrolladas por nosotros, aparte de aumentar más meticulosidad y la exigencia calidad de la uva.

### REMÍREZ DE GANUZA BLANCO RESERVA

Uva: 70% Viura, 20% Malvasía, 10% Garnacha blanca y otras

Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble francés

Este vino se elabora con uvas procedentes de una viña muy especial, plantada en 1978 con variedades autóctonas y formada en vaso tradicional apoyado.





### LUIS ALEGRE TEMPRANILLO

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos de una edad media de 15 años.  
Cata: Color rojo rubí, limpio y brillante. Nariz aromático y frutoso. Muy limpio y con gratos aromas a fruta roja (frambuesa, cereza) y violetas. En boca muy agradable, frutal, envolvente y fresco. Prolongado y persistente retrogusto de frutas rojas y regaliz.

### LUIS ALEGRE BLANCO SOBRE LÍAS

Uva: 100% Viura. Viñedos de una edad entre 40 y 60 años.  
Cata: Color amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso que denota juventud. Nariz de intensidad alta, limpio, floral y frutal. Aparece melocotón, albaricoque y frutas exóticas (piña) combinadas con toques cítricos de limón y pomelo. El trabajo sobre lías aporta toques de panadería, bollería, levadura.. En boca se caracteriza por su frescura. Fácil de beber pero a la vez bien estructurado.



### LUIS ALEGRE CRIANZA

Uva: 90% Tempranillo 5% Garnacha, 5% Graciano. Viñedos de 30 años.  
Crianza: 14 meses de barrica americana y francesa.  
Cata: Color granate intenso, limpio y brillante. Nariz intensa a frutos rojos, cereza, ensamblados con los minerales, especiados y tostados de la madera tales como avainillados, cocos, caja de Puros (cedro). En boca se muestra amplio, sedoso, potente, redondo y sabroso. Se aprecian matices minerales, ensamblándose con taninos suaves y elegantes. Final largo y persistente.



### FINCA LA REÑANA SELECCIÓN ESPECIAL RESERVA

Uva: 95% Tempranillo, 5% Graciano y Mazuelo. Viñedos de mas de 60 años.  
Crianza: 16 meses de barrica nueva roble francés.  
Cata: Intenso color cereza, con toques de rubí y sin evolución. Nariz altamente especiado, con recuerdos de fruta roja, vainilla y un fondo de canela. Resalta su complejidad aromática derivada del uso de una madera elegante y de la más alta calidad. En boca elegante, sabroso, armónico, fresco. Taninos bien integrados y retrogusto largo.





8



### **LUIS ALEGRE PARCELA N°5**

Uva: Tempranillo 100%, de la Finca Rihondillo. Viñedos de mas de 45 años.

Crianza: 14 meses en barricas roble seleccionadas de los mejores bosques Franceses y Americanos siempre de las variedades Querqus Sessilis y Alba.

Cata: Intenso color cereza, brillante y sin apenas evolución en el “anillo”. Muy especiado, balsámico, abundante fruta roja, tonos de vainilla y un fondo de canela. Gran complejidad aromática derivada de la importante Selección del Fruto y uso de unas maderas finas y elegantes de la más alta calidad. Elegante, sabroso, fresco. Taninos bien integrados, retrogusto largo.

### **PONTAC GRAN VINO DE GUARDA**

Uva: 95% Tempranillo, 5% Graciano. Viñedos viejos de 85 años.

Crianza: 14 meses de barrica nueva roble francés.

Cata: Color intenso cereza con tonalidades rubiáceas. En nariz es complejo. Fruta madura, negra y compotada, en equilibrio con la madera, fondos de pimienta negra, con notas balsámicas y muy mineral. En boca es potente y carnoso. Tánico pero muy equilibrado con unos taninos muy elegantes y sutiles. . Largo y persistente.



### **FINCA LA REÑANA BLANCO FERM. BARRICA**

Uva: 90% Viura 10% Malvasía. Viñedos viejos de mas de 85 años.

Crianza: sobre lías 6 meses de barrica nueva roble francés.

Cata: Limpio, Brillante. Pajizo con irisaciones Verdosas en el borde. A copa parada destacan los cítricos junto con matices dulces de fruta amarilla madura mezclada con tonos de vainilla. Al girar la copa se aprecian los matices frutales tropicales (Piña, Melocotón, Albaricoque) con un fondo de pastelería y tostados muy finos y elegantes. Se presenta elegante, fresco y con buena untuosidad.

### **CAVA FINCALEGRE BRUT**

#### **D.O.CAVA**

Uva: 40% Macabeo, 40%

Xarel-lo, 20% Chardonnay





### **IJALBA MATURANA TINTA ECOLOGICO**

Uva: 100% Maturana Tinta.

Crianza: 12 de meses en barricas de roble francés Allier, nuevo de tostados suaves.

Cata: Color rojo cereza intenso con ribete granate. Aromas elegantes y complejos. Notas de cacao, coco, fondos de canela, apuntes de sílex y pastelería. En boca es suave, equilibrado, taninos maduros, con final amplio.

### **IJALBA GRACIANO CRIANZA ECOLOGICO**

Uva: 100% Graciano.

Crianza: En roble Allier nueva durante 12 meses.

Cata: Vino característico de la variedad de procedencia. Intenso en todas sus apreciaciones. Color rojo picota con ribetes violáceos de capa alta. Aromas a pacharanes maduros y zarzamora, hierba húmeda, marcados tonos lácticos que evolucionan a hojarasca y bosque, licor de cereza y regaliz. En boca es seco en el primer ataque, después aparecen frutas rojas, carnosos, tánico, con final amplio.

### **IJALBA MATURANA BLANCA ECOLOGICO**

Uva: 100% Maturana Blanca.

Cata: Color: amarillo dorado-verdoso, limpio y brillante. Aroma: frutas almibaradas (plátano, melocotón y frutas tropicales maduras). En boca: fresco, glicérico, untuoso, frutas cítricas, denso y persistente.

### **IJALBA TEMPRANILO BLANCO ECOLOGICO**

Uva: 100% Tempranillo Blanco

Cata: De color amarillo verdoso, aroma a frutas almibaradas, con una boca fresca, floral y muy persistente.



## **VIÑA IJALBA**

### **IJALBA BLANCO ECOLOGICO**

Uva: 90% Viura, 10% Otras.

Cata: Color: amarillo pajizo, matiz marfil. Aromas: intensos frutales, recuerdos a manzana verde, cítricos (pomelo) y fermentativos. En boca: seco, fresco, equilibrada acidez.

### **IJALBA ROSADO ECOLOGICO**

Uva: 100% Tempranillo.

Cata: Color: rosa salmón, brillante. Aromas: muy frutal a frambuesa y floral, toques de pétalo de rosa.





8



### IJALBA TEMPRANILLO TINTO ECOLOGICO

Uva: 100% Tempranillo

Cata: Su color de gran capa nos ofrece un morado intenso propio de un vino joven, su frescura nos la brinda el aroma frutal y el paso por boca es pleno y complejo debido fundamentalmente a su gran extracto y color.



### IJALBA MURICE CRIANZA

Uva: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Maturana Tinta.

Crianza: En roble americano durante 12 meses, estabilización natural por decantado y filtrado por placas de celulosa.

Cata: Color: rojo cereza, brillante con matices ligero a tejas. Aromas: complejos, frutas secas, rojas, toque suave a sotobosque y hojarasca, combinados con los tostados y torrefactos de la crianza. En boca: seco, dotado de buena acidez y rico tanino, sensación de carnosidad, untuoso, con final armónico y amplio.

### IJALBA CRIANZA ECOLOGICO

Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Crianza: En roble americano durante 12 meses, estabilización natural por decantado y filtrado por placas de celulosa.

Cata: Color: rojo cereza de buena capa, brillante. Aromas: Complejos, frutas secas y rojas, toque suaves de sotobosque y hojarasca, combinados con los suaves tostados y torrefactos de la crianza. En boca: seco, dotado de buena acidez, taninos dulces y frutales, carnosos, untuosos y final amplio y armónico.

### IJALBA RESERVA

Uva: 80% Tempranillo, 20% Graciano.

Crianza: 50 % roble francés, 50 % roble americano, durante 24 meses.

Cata: Color: rojo cereza, cubierto y brillante. Aroma: intenso y complejo. Fruta en compota, notas tostadas a roble, especias (pimienta negra) y un vivo fondo de hierbas aromáticas (espliego, tomillo, lavanda), final con cacao negro. En boca: carnosos, suave, tánico, noble, bien estructurado, largo.

### IJALBA CUVÉE ECOLOGICO

Uva: 70% Tempranillo, 20% Graciano., 10% Maturana Tinta.

Crianza: En barrica nueva de roble francés Allier durante 10 meses.

Cata: Color granate intenso. Aroma de alta intensidad de frutos rojos y negros en compota, ligeras notas tostadas, pimienta negra y hierbas aromáticas de monte bajo. En boca es carnosos, goloso, taninos frescos, buena estructura, acidez agradable. Postgusto largo y armónico.





### VIÑA ZEARRA TINTO

Uva: Tempranillo (100%)

Cata: De color intenso de baya negra y reflejos morados. En la nariz presenta aromas que recuerdan a frutas de bosque maduras, mora y grosella. En boca posee un carácter muy afrutado y notas picantes acordadas por la maceración carbónica de su elaboración. Es un vino agradable y fácil de beber que preferentemente debe ser consumido durante el año posterior a su elaboración o en el siguiente.

### VIÑA ZEARRA CRIANZA

Uva: Tempranillo (90%) y Mazuelo (10%)

Crianza: 15 meses en barrica de roble americano.

Cata: De color rojo rubí, vivo y tonalidades teja. Elegante en nariz, armónico con notas de roble suave y vainilla. En boca es equilibrado y redondo, agradable y de retrogusto persistente y fino.



### MARQUÉS DE ZEARRA CRIANZA

Uva: Tempranillo (100%)

Crianza: 24 meses entre barrica y botella.

Cata: De color rojo cereza, de aroma intenso, franco con frutas rojas, suave a vainilla y persistente en boca.

### MARQUÉS DE ZEARRA RESERVA

Uva: Tempranillo (100%)

Crianza: En barrica de roble americano y francés de 36 meses y redondeado en botella un mínimo de 12 meses.

Cata: De color cereza intenso, es elegante en nariz con su carácter de roble suave y a especias. En la boca se presenta equilibrado y suave, vivido y de largo final. Al descorcharlo este excelente vino de reserva cobra vida mejorando claramente tras unos 30-45 minutos de aireación.



### FINCA LA COMINA CRIANZA

Uva: 95% Tempranillo 5% Mazuelo y Graciano

Crianza: 16 meses en barrica roble americano tostado medio y mínimo 12 meses en botella.

Cata: Intenso color granate limpio y brillante. En nariz frutas rojas, cereza, ensamblados con los minerales, espaciados y tostados de la madera tales como avainillados, cocos, cedro.

Resalta el equilibrio entre todos ellos dándole una gran complejidad aromática. En boca se muestra amplio, sedoso, potente, redondo y sabroso. Se aprecia su mineralidad y elegancia con un final largo y persistente.



## PERROFLAUTA VERDEJO

Uva: 100% Verdejo

Se junta la finura de Rioja con la intensidad aromática del Verdejo.

## AZABACHE BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Uva: 100% Viura.

Crianza: 3 meses en barricas nuevas de roble americano.

Cata: Amarillo pajizo con un reflejo verdoso muy brillante. Aroma de frutas tropicales y frutos secos (piña, avellana y coco), muy bien integrados con aromas balsámicos y de la madera. Entrada en boca muy sabrosa. Es grasoso y con mucho volumen, tiene buena estructura.

## AZABACHE ROSADO

Uva: 100% Garnacha.

Cata: Color rosa-frambuesa muy vivo y brillante. Aromas florales y frutales de gran intensidad. Persistente y largo, con marcada fruta y acidez refrescante, muy bien ensamblada con el cuerpo del vino.



## AZABACHE TINTO

Uva: 100% Tempranillo.

## AZABACHE CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA

Uva: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Cata: Color rojo granate brillante, de capa media alta con ribetes rubí. En nariz, confitura de frutos rojos y negros (mora, fresa, frambuesa), muy bien integrados con notas balsámicas, vainillas y torrefactos aportados por la madera. En boca es sabroso, muy bien equilibrado.

## AZABACHE RESERVA

Uva: 70% Tempranillo, 30% Graciano.

Crianza: 24 meses en barricas de roble americano y francés.

Cata: Color rojo picota brillante, con irisaciones púrpura. En nariz, buen potencial aromático, rico en matices de fruta del bosque (mora, fresa, frambuesa, arándanos), muy intensos y sobresalientes. En boca se presenta concentrado, con buena carga frutal y estructurado.



## FINCAS DE AZABACHE CRIANZA GARNACHA

Uva: 100% Garnacha, viñedos de mas de medio siglo.

Crianza: 12 meses en barricas (6 roble francés + 6 americano).

Cata: Rojo púrpura de alta intensidad, con unos reflejos, muy brillantes.

Aromas a mermelada de fruta roja, melón y mandarina concentrados e intensos, en equilibrio con suaves toques balsámicos de cremas y tostados. De entrada muy sabrosa, con taninos maduros y dulces, que aportan suavidad y volumen. El final es muy largo y goloso, recuerdo a fruta roja .

## CULTO GRACIANO ALTA EXPRESIÓN

Uva: 100% Graciano.

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Cata: Rojo cereza picota brillante, de capa alta con ribetes rubí. Gran complejidad e intensidad aromática. Largo, equilibrado con mucho volumen y grasa. Recuerdos a mermelada de fruta roja madura y balsámicos de la barrica.



## TOMÁS POSTIGO

Uva: Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 46 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de barrica. Este vino es el coupé final de todos ellos. Clasificación con clara de huevo natural.

Cata: Color rojo picota, con ribetes granates intensos. Complejo, destacando gran madurez de frutos rojos en una fase inicial, pasando luego a ligeros recuerdos a violetas y muchas notas balsámicas y mentoladas con fondos tostados de la madera (canela, nuez moscada, pimienta negra y algo de vainilla). Suave y goloso, sabroso y bien estructurado, muy frutal, con sensaciones de fruta roja (grosellas), finos tostados y nobles maderas aromáticas (cedro), excelentes taninos suaves y maduros. Muy largo y complejo, con mucha vida.

### TOMÁS POSTIGO VERDEJO BARRICA

Uva: Verdejo 100% procede de una selección entre los viñedos de pie franco de la zona de Nieva (Segovia) y Serrada Valladolid).

Crianza: 8 meses en barricas nuevas de roble francés, con batoneos periódicos en la mismas barricas.

Cata: Precioso color dorado. Cremoso en la que se combinan los aromas de fruta madura (piña en almíbar, albaricoque), y flores blancas, con las notas tostadas, pastelería y los recuerdos a frutos secos derivados de su crianza. Complejo y madera muy bien integrada. Muy equilibrado, con suficiente acidez y una barrica muy bien medida. Es amplio, glicérico, muy untuoso, voluminoso y estructurado especiado y de final elegante e intenso.



### TOMÁS POSTIGO 5º AÑO

Uva: Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

Cata: Bonito color rojo picota, muy cubierto y brillante.

Fruta negra madura en la línea de la ciruela y la mora, notas minerales como el grafito, especiado con matices de pimienta, vainilla y cedro, toques sutiles y finos de regaliz negro, sensación de chocolate, muy balsámico. En boca es un vino de gran impacto inicial pero sus taninos dulces y maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, redondo, amplio y sabroso. Retronasal cargada de matices aromáticos y sabores nos recuerdan el tofe y a las guindas.

### TOMÁS POSTIGO 1,5L. VINIFICACIÓN INTEGRAL

Uva: Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.

Crianza: No disponible. Clarificado con clara de huevo natural. Se han producido solamente 697 botellas.

Cata: Color rojo picota, muy cubierto y brillante. Fruta roja y negra con un punto de madurez perfecto, notas golosas de ciruelas rojas y cerezas unido a notas florales. La madera integrada en el vino, especias dulces, balsámicos, aromas a monte bajo y sotobosque ensablados con aromas tostados del roble. Muy carnoso y a la vez elegante. Destacan taninos dulces y maduros, vino muy equilibrado. Amplio y estructurado, carga frutal muy intensa, hierbas aromáticas y regaliz. Final de boca largo y persistente.



### DEHESA DE LOS CANÓNIGOS CRIANZA

Uva: 88% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 15 meses en barrica de roble americano, tostado medio, grano fino, de uno a dos años de edad.

Cata: Color cereza brillante y borde rubí muy intenso. En nariz nos encontramos en primer instante un conjunto frutal pronunciado que poco a poco se va ensamblando con grandes matices de tostados, regaliz y chocolate, dando lugar a una gran expresión de aromas. Boca redonda con gran concentración varietal, taninos de madera y de fruta muy bien ensablados, sabroso, estructurado y equilibrado. Final persistente.

### DEHESA DE LOS CANÓNIGOS SOLIDEO RESERVA

Uva: 85% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 3% Albillo.

Crianza: 20 meses en roble americano tostado medio, medio-alto, de 1 y dos años de edad y 4 meses en roble francés nuevo, tostado medio.

Cata: Rojo picota bien cubierto. Elegante en nariz, intensos aromas primarios de frutas rojas bien compensados con los aromas especiados de madera curtida, propios de su cuidada crianza en roble americano que no anula su carácter frutoso. Potente en boca, carnoso, muy sabroso, amplio y sedoso con muy buena tanicidad y acidez. Intensa vía retronasal, con aromas frutales, balsámicos, regaliz, café etc. Al final acentuado por un agradable retrogusto, sensaciones vivas e invita a seguir bebiendo.



### DEHESA DE LOS CANÓNIGOS QUINTA GENERACIÓN

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano.

Uvas procedente de viñedos propios de más de 20 años de la finca "El Caserío" Dehesa de los Canónigos Quinta Generación nace en homenaje al 25 Aniversario de la bodega y a la 5ª generación de la familia.

### DEHESA DE LOS CANÓNIGOS ALBILLO

Uva: 100% Albillo.

Crianza: fermentó con levaduras autóctonas, al 50% en barrica francesa de un año de edad, mientras que la otra mitad lo hizo en depósitos de acero inoxidable con los hollejos. Tras seis meses de estancia en las barricas y varios meses en botella, el resultado es un vino «con gran cuerpo en boca y que mantiene una nariz muy intensa, auténtica y fresca, que simboliza el estado puro de nuestra variedad albillo».

Un vino que simboliza la pureza de la variedad, buscando su autenticidad y singularidad. Las cepas de albillo se localizan de forma intercalada entre el viñedo de tempranillo de más de 80 años.



### DEHESA DE LOS CANÓNIGOS

BODEGA

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO





### FRANCISCO BARONA

Viñedos autóctonos de 1908-1948, de Roa, Anguix y La Aguilera.

Uva: Tinto fino, Garnacha, Albillo.

Vinificación natural con las propias levaduras y mínimo intervencionismo.

Fermentación maloláctica espontánea, en barrica nueva de roble francés.

Crianza: 16 meses en barrica nueva roble francés.

Cata: Intensa capa de color rojo púrpura. En nariz es intenso y complejo, fruta negra madura con aromas de mora y frambuesa, recuerdos especiados de hinojo, canela y vainilla, notas minerales de grafito y recuerdo balsámico. En boca es amplio, sedoso, suave, gran persistencia.

### FINCA LAS DUEÑAS

Uva: Tinto fino, Bobal, Albillo. Viñedos de 1928, el paraje Las Dueñas.

Crianza: 20 meses en barrica nueva roble francés.

Cata: Capa oscura con reflejos granates que dejan prever la larga vida que aún le queda por delante. En nariz es intenso, fruta negra, ciruela, cereza y mora, notas de vainilla, moka y café molido. Aromas minerales de grafito y tinta china, recuerdos de monte bajo y final balsámico. En boca es sabroso, elegante y complejo. Tanino maduro de gran calidad. Vino con un retro nasal de gran persistencia y largo en sensaciones agradables.

FRANCISCO BARONA  
VINEDOS

### AM3 ASENJO&MANSO ROBLE

Uva: Tinta del País 100%. Edad de los viñedos 15-20 años.

Crianza: 3 meses en barrica de roble francés.

Cata: Color rojo picota, vivo, capa media. Aromas a frambuesa y cerezas. Recuerdos especiados como clavo, nuez moscada o pimienta blanca. Fresco, con untuosidad que aporta volumen.

### CERES CRIANZA

Uva: Tinta del País 100%. Edad de los viñedos 20-40 años.

Crianza: 10 meses en barrica roble americano y francés.

Cata: Color cereza oscuro, capa media. Aromas con carácter, fruta madura, roble cremoso, cacao, café, especiado. Boca sabrosa, varietal, taninos maduros.



am  
Asenjo & Manso  
Bodegas - Ribera del Duero, La Horra

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

### SILVANUS CRIANZA

Uva: Tinta del País 100%. Edad de los viñedos 40-70 años.

Crianza: 14 meses en barricas roble francés.

Cata: Color rojo cereza intenso, capa media, glicérico. Aromas fruta madura, sotobosque, potente, mineral, balsámicos, intensos chocolates y especias dulces. En boca carnosos, cuerpo y firmes taninos nobles, sabroso, larga persistencia.

### SILVANUS EDICIÓN LIMITADA

Uva: Tinta del País 100%. Edad de los viñedos 70-90 años.

Crianza: 16 meses en barricas roble francés.

Cata: Color rojo picota, capa alta con mucha glicerina. Piel de cereza, fruta en sazón, cassis, toques de intenso chocolate y tabaco, potente. Mucho cuerpo con firmes taninos nobles, mucha intensidad.



## LECCO ROBLE

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 5 meses en barrica; 60% roble Francés, 40% roble Americano

Cata: Tonos profundos de violeta y rojo, forman una intensa capa clara y brillante. Recuerdos a fruta negra, minerales, caramelo, vainilla, chocolate y picante. Terminación larga, aromas a fruta madura, cacao y minerales.

## LECCO CRIANZA

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 14 meses en barrica; 70% roble Francés, 30% roble Americano .

90 PUNTOS PARKER.

Cata: Rico y vivo, este tinto ofrece sabores de cereza, ciruela y ahumados, apoyados por taninos firmes, bien integrados y acidez balsámica. Menta y notas terrosas se mezclan en el acabado.



RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

BODEGAS  
RESALTE  
DE PEÑA FIEL



## RESALTE VENDIMIA SELECCIONADA

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 12 meses en barricas 100% roble francés.

Cata: Color rojo-azulado con bordes violáceos, limpio y brillante. En nariz Nítido, intenso y fresco, especialmente frutal con la madera en un segunda plano muy bien integrada. En boca goloso, fresco, equilibrado, sabroso y persistente.

## RESALTE CRIANZA

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos de mas de 30 años

Crianza: 14 meses en barricas 800% roble francés, 20% roble americano.

Cata: Color rojo picota de alta capa, limpio y lustroso. Nariz compleja, fino y limpio. Con mucha fruta, regaliz negro, moras y cerezas, la madera y los tostados aparece acompañando a la fruta totalmente integrada. En boca, buena acidez, taninos maduros, cremoso, largo y persistente.

## RESALTE RESERVA EXPRESIÓN

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos de mas de 50 años.

Crianza: 18 meses en barricas 90% francés, resto americano.

Cata: Color rojo picota, oscuro, limpio y brillante. Nariz muy expresiva, fruta madura , grosellas, moras, regaliz, cacao. En boca concentrado, sedoso, equilibrado, fresco, taninos muy pulidos y maduros, muy largo.

## GRAN RESALTE

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos de mas de 70 años.

Crianza: 24 meses en barricas nuevas 100% roble francés.

Cata: Color rojo granate, borde violáceo, muy oscuro de capa muy alta. Lágrima densa que tinta la copa. Nariz fina, compleja, profunda e intensa a flores, violetas, fruta roja, regaliz, especias dulces, y notas minerales, trufa. En boca carnosos, potente, a la vez fino y aterciopelado, equilibrado.





### AVANIEL TINTO

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos jóvenes con cepas entre 6 y 10 años.

Cata: Color rojo granate muy intenso, limpio y muy brillante.

Muy buena intensidad aromática que transmite sensación de fruta roja fresca (cereza, grosella). Muy agradable en boca tanto por su suavidad inicial como por el equilibrio que muestra por su excelente frutuosidad.

### MONTEABELLÓN BLANCO VERDEJO

D.O. RUEDA

Uva: 100% Verdejo.

Cata: Manifiesta exuberantes perfumes florales y aromas primarios, típicos de la variedad, que recuerdan el plátano y a algunas frutas exóticas. Una acidez adecuada le dota de frescura y vigor, adquiriendo una expresividad envolvente que desarrollará un cúmulo de sensaciones atractivas y apetecibles.

RI  
BE  
RA  
DUERO



Vinos de la familia  
**MONTEABELLÓN**

### MONTEABELLÓN 5 MESES EN BARRICA

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 5 meses en barrica roble 50% francés y 50% americano.

Cata: Color guinda picota muy intenso, brillante.

Aroma muy intenso con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integrados con una madera de calidad que lo envuelve todo. Buena estructura y buena expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

### MONTEABELLÓN 14 MESES EN BARRICA

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 14 meses en barrica roble 70% francés y 30% americano.

Cata: Color cereza intenso, borde granate.

Aroma intenso a fruta confitada, especies dulces perfectamente integrados con una madera de calidad que lo hace elegante.

Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.



### MONTEABELLÓN FINCA MATAMBRES

Uva: 100% Tempranillo

Crianza: 20-24 meses en barrica roble 80% francés y 20% americano.

Cata: Color cereza oscuro. Aroma muy expresivo, frutos negros maduros, roble cremoso, torrefactado. Maderas balsámicas y regaliz.

### MONTEABELLÓN FINCA LA BLANQUERA

Nace como homenaje al abuelo Fabián quien transmitió a sus hijos y nietos la pasión por la viticultura. Finca La Blanquera es la viña situada a mayor altitud con un suelo pedregoso y de alto contenido calizo de la que se obtiene éste vino único.

Uva: 100% Tempranillo

Cata: Color cereza muy intenso. Aroma potente, notas de moras en confitura junto a elegantes tonos tostados. En boca es carmoso y aterciopelado, con un final largo y persistente



10



### MESONEROS DE CASTILLA ROBLE

Uva: 100% Tempranillo

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano

Cata: Color rojo picota, con ribetes azulados. En nariz sobresalen las frutas rojas con aromas a zarzamoras, frambuesas, con ligeras notas de madera de roble bien integrada y notas especiadas. En su conjunto es fresco y amable en boca, con buena fruta y taninos dulces. Buen equilibrio entre dulzor y acidez natural de la uva.

### VALSOTILLO CRIANZA

Uva: 100% Tempranillo

Crianza: 14 meses en barrica roble francés y americano.

Cata: Color rojo cereza profundo, atractivo, con ribetes violáceos. Limpio y complejo en nariz, con una rica carga frutal, aromático, aromas de fruta negra, ciruela seca, balsámicos, minerales. Con una elegante personalidad, es un vino bien constituido, sabroso, y persistente en boca.



MESONEROS  
DE CASTILLA



ValSotillo

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

### VALSOTILLO RESERVA

Uva: 100% Tempranillo

Crianza: 24 meses en barrica roble americano.

Cata: Color rojo cereza con borde granate. Aroma de buena intensidad, limpio en nariz, tostado, regaliz negro, fruta confitada y madera de alta calidad. Bien constituido, sabroso, de paso aterciopelado con taninos bien pulidos que le aportan personalidad.

### VALSOTILLO GRAN RESERVA EDICIÓN LIMITADA

Uva: 100% Tempranillo

Crianza: 30 meses en barrica roble americano.

Cata: Rojo picota profundo con ribetes tejas. Aromas a fruta madura confitada, frutas negras (ciruelas), caramelo toffee, maderas aromáticas, vainilla, con elegantes recuerdos de especias. En boca es exquisito, elegante en su paso, carnoso, equilibrado, muy bien estructurado y, pleno de sensaciones. Final persistente y armónico. Noble retronasal donde aparecen los ricos aromas de su crianza.





**RIBERA**  
DEL  
DUERO



### ALIÓN

Uva: Tinto fino 100%

Crianza: Entre 14 y 20 meses en barricas nuevas de roble francés (Radoux, Taranssaud, Saury y Vicard) dependiendo de la añada y posteriormente, durante mínimo 15 meses en botella.

Un vino elegante, con personalidad propia y todas las garantías de calidad de Vega Sicilia.



10



### VALBUENA 5° AÑO RESERVA

El tinto Valbuena tiene una crianza más corta que el Vega Sicilia Único. Se trata de un vino que procede de viñas algo más jóvenes y, en su composición, se encuentra mayoritariamente Tempranillo y más Merlot que Cabernet Sauvignon.

Cata: Tiene de su hermano mayor el color cereza granate con ribete anaranjado, la expresión etérea de su graduación alcohólica y el acento de su excelente evolución oxidativa, fruto de un roble bien curtido, rasgo característico de los tintos de la firma. De su propia personalidad destaca el recuerdo de sus variedades, con un matiz de fruto rojo maduro. En boca, tiene una estructura más magra que el Vega Sicilia Único pero con la complejidad de la asociación vinoso-afrutado.



### VEGA SICILIA UNICO

Vega Sicilia Único es un mito. Es el más histórico entre los grandes vinos españoles, un vino difícil de conseguir y que cualquier amante de los tintos complejos y equilibrados sabrá disfrutar. El mito que nació en 1864 sigue vivo, ofreciéndonos vinos de ensueño, clásicos que derrochan virtuosismo en su elaboración. Un vino único –nunca mejor dicho– que seduce por su elegancia, su sobriedad y su calidad, sólo comparable a la de otros grandes vinos del mundo.

### VEGA SICILIA UNICO RESERVA ESPECIAL

Es el tinto que no lleva añada, el tributo a la tradición, con este vino, la bodega desea continuar una costumbre española muy antigua y conjugar también el equilibrio entre añadas. Tradicionalmente, en España, las escasísimas bodegas que contaban con un proceso de embotellado elaboraban dos tipos de vinos en cada vendimia: el del año en curso y otro vino sin una cosecha específica, al que denominaban "Reserva Especial". Era una mezcla de vinos de las mejores cosechas de la que se desprendía el vino más representativo de la bodega.





### VEGA REAL VERDEJO - D.O. RUEDA

Uva: 100% Verdejo

Cata: De color amarillo pálido muy, limpio y brillante, intenso en nariz, con notas de frutas frescas, cítricos y un ligero fondo floral.

Muy amplio, estructurado en boca y de acidez equilibrada, nos regala una explosión de fruta con un ligero amargor final, típico de la variedad verdejo. Un vino para disfrutarlo plenamente.

### VEGA REAL ROBLE

Uva: 100% Tinta del País.

Crianza: 3 meses en barricas nuevas de roble americano.

Cata: Un vino de capa media-alta, color granate oscuro con ribetes violáceos que indican su juventud. Amplio en nariz, resaltan los toques de fruta roja, frambuesa y toques de ciruela. Al final un ligero recuerdo de su paso por barrica de roble. Boca potente, de buen paso con todo el esplendor de un vino en los inicios de su andadura con sus toques de frutas maduras. Taninos potentes y dulces. Acidez equilibrada. Entra en boca con gran amplitud, impregnándola con sus taninos y tras su paso permanece largamente en el recuerdo.

### EL EMPECINADO CRIANZA

Uva: 100% Tinta del País.

Crianza: 13 meses en barricas de roble francés y americano.

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

### VACCAYOS RESERVA

Uva: 75% Tinta del País, 25% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Cata: Capa muy alta, color rojo picota. Nariz muy intensa que destaca antes de acercarse la copa. Manda el vino sobre la madera: Frutas maduras, especias, minerales. Fondos de cacao, ligera vainilla y tostados. Entrada en boca muy potente, suave, dulce. Taninos armónicos y envolventes. Explosión de frutos maduros, ciruelas negras, casis, moras. Especiado, pimienta negra, clavo. Acidez muy equilibrada. Paso lento y muy larga persistencia.



10



## BODEGA SAN MAMÉS



### VIÑA EL GUIJARRAL TINTO

**Uva:** Tinta del País 100%

**Cata:** Color rojo cereza, capa media y ribetes granates.

En nariz resulta ligero, con notas de frutas negras del bosque muy maduras. En boca es suave a la vez que estructurado, con buena persistencia.



### MISIVA TINTO ROBLE

**Uva:** 100% Tempranillo.

**Crianza:** 6 meses en barrica de roble francés y americano.

**Cata:** Color intenso color rubí con ribetes granates. En nariz, predominio de fruta negra con toques de cereza, mora y arándanos de buena intensidad. En boca es frutal y sabroso .



11

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO



de Bardos

### ARS ROMÁNTICA CRIANZA

**Uva:** Tinta del País 100%

**Crianza:** 14 meses en barricas de uno y dos años de roble francés

**Cata:** Color rojo picota amaratado, de capa alta. Nariz atractiva con mucha fruta y regaliz, combinadas con las notas de su crianza. En boca se muestra corpulento, pero sedoso y amable, con un tanino perfectamente pulido y un agradable final, con recuerdo de fruta negra y sotobosque.



### **PINNA FIDELIS ROBLE**

Uva: Tinta del País 100%,

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano.

Cata: Limpio, brillante, cereza muy cubierto con tonos ligeramente azulados. Intensa fruta roja fresca perfectamente ensamblada con la madera, recuerdos balsámicos, toques especiados y de fondo, ligeros tostados. Taninos rotundos y redondos aportan finura con gran persistencia, equilibrio perfecto con la acidez.

### **PINNA FIDELIS CRIANZA**

Uva: Tinta del País 100%..

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Cata: Capa muy cubierta, potentes tonalidades rojo picota con ribetes algo azulados. Los aromas primarios se manifiestan con una potente y concentrada fruta roja madura, perfectamente ensamblados con las vainillas y especiados. En boca es carnoso y untuoso, con unos taninos perfectamente integrados.



## Pinna fidelis

### **PINNA FIDELIS RESERVA**

Uva: Tinta del País 100%.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Cata: Rojo picota muy cubierto, con tonos granate en capa fina. Glicérico y brillante. Un vez reposado en la copa, fruta negra: grosella negra, arándano y mora, fruta en compota, cacao, chocolate, sutiles torrefactos, pimienta y clavo. Potente, carnoso, redondo, taninos dulces de la uva, glicérico y untoso.

### **PINNA FIDELIS ROSÉ**

Uva: Tinta del País 100%.

### **PINNA FIDELIS VERDEJO - D.O. RUEDA**

Uva: Verdejo 100%,

RI  
BE  
RA  
DE  
DUERO

### **PINNA FIDELIS VENDIMIA SELECCIONADA**

Uva: Tinta del País 100%. Viñedos de mas de 30 años.

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés.

Color rojo picota muy cubierto, con tonos granates en capa fina. Glicérico y brillante. Aroma de intensidad alta, frambuesa, vainilla, canela, coco, cacao, chocolate, café recién tostado, fruta en compota madura. Trufa y pimienta. Con el tiempo se va apreciando aromas de ciruela pasa y un fondo de violeta. En boca es potente, carnoso, redondo, con taninos dulces, glicérico y untuoso.

### **PINNA FIDELIS ROBLE ESPAÑOL**

Uva: Tinta del País 100%.

Crianza: 12 meses en barricas de roble español.

Cata: Rojo picota muy cubierto, limpio, brillante y glicérico. Aroma de intensidad alta, frambuesa, fruta madura en compota, canela, cacao, café recién tostado. Con el paso del tiempo se aprecia aroma floral, de violetas. En boca es potente, carnoso, tanino dulce, glicérico, amable.





### ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Uva: 75% Tempranillo 15% Cabernet Sauvignon 10 % Syrah.

Crianza: 19 meses en barricas mixtas de roble francés y americano.

Cata: Buena intensidad de color, rojo oscuro saturado. Nariz limpia, compleja, atractiva y fresca, con un toque intenso muy frutal de entrada principalmente de frutos rojos muy típicos del tempranillo del Duero, la madera muy respetuosa con el vino le aporta notas finas de cedro, pastelería y ligera torrefacción. La entrada en boca es amable pero firme que da paso a un vino de gran riqueza aromática e increíble expresividad debido a la amabilidad de sus taninos, testigo de su gran madurez. Es un vino de largo recorrido y recuerdo aromático, una nueva añada de precisa armonía.

### ABADIA RETUERTA LE DOMAINE

Uva: Sauvignon Blanc. BLANCO DE GUARDA.

Crianza: En barricas de roble francés durante 5-6 meses en contacto con sus lias finas. Desarrollará su potencial en botella durante los próximos 10 años.



### PAGO NEGRALADA

Uva: 100% Tempranillo.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Procede de una viña de tempranillo plantada sobre suelos arcillosos y de cantos rodados, y suelos de aluvión del Duero. Tras una completa maceración, y tras hacer maloláctica ha desarrollado su potencialidad en barricas de roble nuevo francés. Destaca la excelente madurez de este tempranillo, que nos envuelve con sus aromas fragantes de fresa, regaliz, hierbas aromáticas y notas minerales y nos obsequia con sus taninos cubiertos de seda.

### PAGO VALDE BELLÓN

Uva: 100% Cabernet Sauvignon.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Este excepcional Cabernet Sauvignon proviene de un terroir calcáreo que se beneficia de un microclima particular. Color oscuro, que desprende un aire delicado, especias dulces, fruta exótica, aromas minerales, complejo.



### PAGO GARDUÑA

Uva: 100% Syrah.

Crianza: 20 meses en barricas de roble francés.

Color con especial intensidad, muy saturado recordando las cerezas Picota. En nariz hay una explosión de fruta roja, muy fresca, notas balsámicas y tostadas, con resultado de un ensamblaje perfecto de la madera. En boca la entrada es suave y elegante para luego dar paso a una gran carga frutal. Increíblemente expresivo. Potente, estructurado, persistente y a la vez muy equilibrado, destacando la excelente calidad de los taninos, maduros, finos y nobles.

### ABADIA RETUERTA PV PETIT VERDOT

Uva: 100% Petit Verdot.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Vino de producción muy limitada, de vestido bermellón intenso que resulta atrepielado a la vista. Nariz elegante, fina y sutil, con toques de moka. En boca, ataca con la suavidad y la untuosidad del grano Beluga. Espectacular.



## PARDEVALLES TINTO PRIETO PICUDO

Uva: 100% Prieto Picudo.

Cata: Color cereza intenso con tonalidades azuladas. Aroma a fruta madura, varietal, toques de regalaz negro. En boca es fresco, bien estructurado, amplio y persistente.

## PARDEVALLES ROSADO PRIETO PICUDO

Uva: 100% Prieto Picudo.

Cata: Color rosa fresa, limpio y brillante. Nariz intenso y fresco, con aromas a fresa y ligeros recuerdos cítricos. En boca es fresco, potente y sabroso, destacando un agradable picor debido al carbónico residual.



## PARDEVALLES BLANCO ALBARÍN

Uva: 100% Albarín.

Cata: Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad que aportan complejidad al conjunto. En boca es fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio.

## CARROLEÓN BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Uva: 100% Albarín.

Crianza: Fermentación en barricas de roble francés y crianza en barrica sobre sus lías durante 5 meses.

Cata: Color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aroma a fruta fresca, destacando las notas vegetales y herbáceas de la variedad con sutiles toques avainillados de la barrica que aportan complejidad al conjunto. En boca es fresco, ácido, afrutado, con notable cuerpo y con un paso en boca sabroso y persistente. Buen equilibrio y gran volumen.

## GAMONAL BARRICA PRIETO PICUDO

Uva: 100% Prieto Picudo procedente del Pago El Gamonal.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), en una bodega subterránea de más de 300 años.

Cata: Color cereza-granate intenso, con buena formación de lágrima en copa. Aroma a frutas maduras armonizadas con notas tostadas de la barrica y suaves toques de regalaz. En boca es potente, fresco, varietal. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose ricas sensaciones de carnosidad, muy buena persistencia gustativa.

## CARROLEÓN TINTO CRIANZA

Uva: 100% Prieto Picudo procedente del Pago El Carroleón.

Crianza: 19 meses en barricas de roble francés (100%), en una bodega subterránea de más de 300 años.

Cata: Color cereza-granate intenso; con tonalidades púrpuras. Aroma a frutas maduras armonizadas con notas especiadas y tostadas de la barrica. En boca es largo y complejo. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose un vino untuoso de gran persistencia gustativa.



#### 40 VENDIMIAS VERDEJO CUVEÉ

Uva: 100% Verdejo de vaso de más de 40 años.  
20% fermentado en barrica nueva roble francés  
Crianza: 5 meses sobre lías y 3 meses en botella.  
Cata: Color amarillo limón con tonos acerados. Nariz intensa y compleja donde se reconocen los sellos de identidad de la variedad verdejo como son el hinojo y la fruta de árbol, complementados con un toque sutil de especiados adquiridos por esos paso leve por la barrica. Boca equilibrada y envolvente.

#### 40 VENDIMIAS VERDEJO SOBRE LÍAS

Uva: 100% Verdejo de vaso de más de 40 años.  
Crianza y removido 5 meses sobre lías en depósito.  
Cata: Color amarilla palido alimonado con tonos verdosos. En nariz es intenso, limpio, fuerte aroma a verdejos tradicionales, hinojo, bosque bajo y fondo de manantial. En boca es graso, largo, mucha estructura.

#### 40 VENDIMIAS TINTO SELECCIÓN ESPECIAL D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva: 100% Tempranillo. Viñedos de 40 años  
Crianza: 10 meses en barrica.  
Cata: Color intenso, rojo cereza con reflejos morados. En nariz es intenso y limpio, recuerdos a regaliz y frutas negras maduras, mora, notas de ciruela muy madura sobre un fondo especiado en total armonía con los toques de moca y torrefactos de la barrica. Potente en boca, con complejidad y estructura, taninos dulces bien ensamblado, recuerdo de las notas de frutas negras del bosque, retronasal son toques especiados.



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**RI  
BE  
RA**  
D E L  
DUERO



#### LA SECA VERDEJO

Uva: 100% Verdejo.  
Cata: En vista se presenta un magnifico color alimonado pálido, con tonos verdes, luminoso y limpio. En nariz se presenta con aromas de manzana verde, fruta fresca, heno. En boca se presenta muy goloso dando al paladar un equilibrio de frescura, redondo, sabores frutales, con carácter, delicado final a hinojo.

#### CUATRO RAYAS VIÑEDOS CENTENARIOS

Uva: 100% Verdejo. Viñedos entre los 80 y 100 años.  
Crianza: Criado sobre sus lías durante 5 meses, con batonage.  
Cata: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio, brillante y transparente. En nariz tiene una intensidad media-alta. Muy limpio y con notas florales, flores blancas, acacia, sobre un fondo de futa madura y futa escarchada, notas de piña y en el fondo los anisados típicos de la variedad. En boca es redondo y untuoso, muy graso, casi cremoso que envuelve el paladar. En retronasal salen recuerdos florales, con un paso de boca fácil.





11



### 61 DORADO

Uva: 75% Verdejo, 25% Palomino.

Elaboración noble: crianza biológica, botas jerezanas 1/6 de su capacidad vacía: en su superficie crían un velo de levaduras (flor), y se realiza la crianza, que es biológica y se hace por el sistema de criaderas y soleras. En su última fase, ya sin el velo, se produce la crianza oxidativa de la que se obtiene su característico color.

Cata: Dorado, limpio y brillante. Vino con cuerpo y unos atributos organolépticos únicos que recuerdan al tostado y la vainilla. Aromas con matices de frutos secos y uva pasa. Sabor ligeramente tostado.

### 61 VERMOUTH

Uva: 100% Verdejo.

50% fermentado en barrica, 50% vino joven.

Cata: Color caoba con reflejos ambarinos. Aroma intenso, donde predominan aromas de monte bajo como son hinojo, flor de saúco con toques de tomillo y romero, tan características de la variedad Verdejo. Boca equilibrada con un final amargo, dejando recuerdos balsámicos encontrados en nariz.

### 61 VERDEJO FRIZZANTE

Uva: 100% Verdejo.

Elaborado de forma natural por parada de fermentación en frío a 5.5°.

Cata: Color amarillo pajizo, brillante. Aromas a melocotón y cítricos, acompañados de una agradable burbuja. En boca es fresco y vivaz, con recuerdos a melocotón y un dulzor amable.

### CUATRO RAYAS AMADOR DIEZ

Uva: 100% Verdejo. Viñedos de más 100 años de edad.

Crianza: 8 meses sobre sus lías, con batonage, en barricas.

Cata: Color amarillo limón con reflejos verdosos, limpio brillante y transparente. Nariz intensa y compleja, muy elegante y perfecta armonía entre la carga frutal de la variedad y el aporte de su estancia en barrica de roble. Recuerdos de frutos secos que acompañan a aromas de fruta de hueso, compotada y maduras, fondo de madera limpia. En boca con untuosidad y volumen.





11



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

### 2 LAGRIMAS VERDEJO

Uva: 100% Verdejo.

Cata: Fresco, afrutado y elegante que conserva las características más naturales de la variedad de la uva Verdejo y presenta todo el sabor y la personalidad de la tierra de la que procede en La Seca, Valladolid.



# Carratraviesa

### CARRATRAVIESA ROSADO

Vino elaborado de forma tradicional, utilizando exclusivamente mosto flor.

Uva: Tempranillo 80%, Garnacha 10% y ( Albillo, Verdejo, Jerez) 10%, que estructuren un gran rosado de agradables y complejas sensaciones.

Rosado fresco y actual, agradable. Redondo y muy comercial. Este rosado gana la partida a otros vinos similares dentro y fuera de la zona.

Cata: Color rosa palo, bastante intenso, brillante. Aroma frutal, bastante limpio, de intensidad correcta. En boca es sabroso, largo, con acidez marcada y un final muy seco.

cigales  
d.o.





### MARTIVILLI VERDEJO

Uva: 100% Verdejo.

Cata: Color amarillo pajizo pálido. En nariz expresa toda la gama aromática del verdejo: heno, fruta madura, anís. En boca es glicérico y con una buena estructura, al final de su paso por boca posee un elegante amargor propio de la variedad.

### MARTIVILLI SAUVIGNON BLANC

Uva: 100% Sauvignon Blanc.

Cata: De color amarillo pajizo, muy pálido. Aromas a frutas exóticas, de muy buena intensidad. En boca es sabroso, con un paso de boca equilibrado y agradable, de gran frescor.



12

### MARTIVILLI VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA

Uva: 100% Verdejo.

Son las raíces de las viejas cepas de la variedad verdejo, que respirando acolchadas entre los sonoros cascajos, concentran el néctar que nos brinda la uva como fusión de la tierra y el sol. Y son las barricas francesas el lecho donde nace, madura y se hace el nuevo vino; envuelto entre sábanas de finas liñas, que durante más de cuatro meses, las levaduras tejen en su interior. En la botella, se funde este encaje de sensaciones, para que tu puedas descorchar, desplegar y saborear.

### LORENZO CACHAZO BLANCO

Uva: Verdejo y Viura

Cata: De color amarillo pálido, brillante y cristalino. Posee en nariz aromas frutales y florales. De mediana amplitud en boca, posee un buen equilibrio entre sus componentes.



### MARTIVILLI ESPUMOSO SEMI-SECO

Uva: 100% Verdejo

Crianza: superior a doce meses.

Cata: Posee una buena cantidad de burbujas, de tamaño mediano y desprendimiento. Color amarillo pálido, aromas afrutados con algún tono de levadura. Buena presencia de carbónico, al final aparece el amargor propio del verdejo.

### MARTIVILLI ESPUMOSO BRUT RESERVA

Uva: 100% Verdejo

Crianza: 36 meses.

### MARTIVILLI ESPUMOSO BRUT NATURE

Uva: 100% Verdejo

Crianza: 48 meses.



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN





12



### PINTIA

Uva: 100% Tinta de Toro.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés (70%) y americano (30%).

Conociendo los vinos de Vega Sicilia in Ribera del Duero, no se podía esperar menos de su trabajo en Toro. Pintia confirma la sutilidad y la elegancia que la variedad tinta de Toro es capaz de ofrecer si se conoce bien y trabaja con mimo y respeto.

Un referente ineludible de esta denominación y un vino que ofrece fruta madura en una nariz potente y expresiva, con notas cremosas de una crianza cuidada, perfectamente integrada, unos taninos delicados y un final persistente.



### MITO CRIANZA

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedos de 25 a 50 años.

Crianza: 12 meses en barricas de roble 50% francés, 25% americano y 25% Europa del Este.

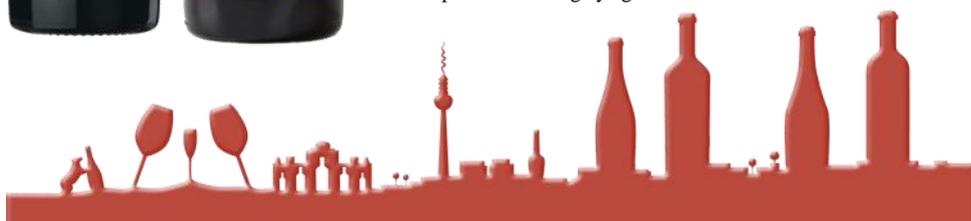
Cata: Color rojo picota con tonos rubíes. Aroma a fruta negra, confituras, laurel con matices balsámicos. Sabor amplio, robusto, equilibrado con largo y sedoso final.

### ANTONA GARCÍA VINO DE AUTOR

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedo de 60 años.

Crianza: 11 meses en barricas de roble francés, húngaro y americano.

Cata: Color rojo intenso con claros matices rubíes que reflejan su gran potencialidad cromática y su excelente longevidad. Aroma muy complejo e intenso, notas especiadas, balsámicas y minerales que se ensamblan con tonos de frutos negros. En boca es vivo y equilibrado con una persistencia larga y agradable.





### REJADORADA ROBLE

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedos de 10 a 20 años.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano y rumano.

Cata: Un color rojo guinda de alta intensidad junto con unos importantes matices de tonos violáceos, son sus señales de identidad cromática. Importante presencia de frutos rojos de mora y zarzamora como toque varietal, bien ligados con los toques de café y tostados de una sana madera. Equilibrado es su primer sensación, de buena tanicidad, potente, pero con un postgusto final de notable persistencia y significativa suavidad. Roble y vino se combinan con buena perfección.

### REJADORADA CRIANZA

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedos de 20 a 40 años.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés, americano y rumano.

Cata: De gran intensidad de color, con importantes tonos rojos guindas y significativos matices rubís y granates. Gran complejidad aromática, notas especiadas y de laurel se combinan con los aromas primarios de la Tinta de Toro, en la gama de frutos rojos. De gran equilibrio en sus sabores, se muestra en boca potente y denso, con tanino dulcificado y de una excelente persistencia. Todo ello nos lleva a encontrar un vino donde se conjugan bien le equilibrio aromático y gustativo con un final largo y carnoso.

### SANGO RESERVA

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedos de mas de 70 años.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Cata: Intensidad de color, gran aporte de tonos rojos guinda, matices granates y violáceos, expresan su lenta y tranquila evolución. Su principal definición aromática, es la complejidad, donde los toques especiados, balsámicos y minerales se entremezclan con los aromas varietales. Su paso por boca se caracteriza por un paso sedoso, con un tanino bien integrado y pulido, un prolongado y sabroso final. Armonía aromática, equilibrio gustativo y larga persistencia, son sus matices diferenciadores

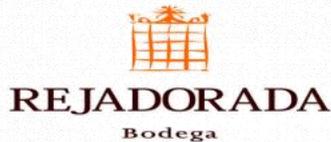
### BRAVO CEPAS CENTENARIAS

Uva: 100% Tinta de Toro. Viñedo de 103 años.

Crianza: 13 meses en barricas de roble francés grano fino.

Cata: Tonos rojos intensos de cromaticidad guinda con claros matices rubís, nos hablan de la potencialidad cromática y su buena longevidad.

Nariz: Aromas muy complejos e intensos, especiados, balsámicos y minerales ensamblados con los tonos varietales de frutos negros. Boca: Vivo y carnoso, con un perfil tánico amplio y dulcificado, de buen equilibrio de sabores, con una persistencia larga y agradable, que nos hablan de un vino potente.





### VELARDE ROBLE

Uva: Tempranillo 100%. Viñedos de 30-40 años.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.

Cata: De un bonito color rojo burdeos, con ribete violáceo, brillante, con una capa media alta. Con una intensidad aromática media y gran persistencia, destacan frutos rojos frescos como fresa fresca, con un fondo goloso y ahumado sutil de su crianza en barrica.

### LA MALICIOSA GARNACHA

Uva: Garnacha 100%. Viñedos de 70 años.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Cata: En copa se presenta de un color guinda con ribete teja.

Con una intensidad moderada y una gran persistencia, destacan, aromas clásicos de crianza en barrica como café, torrefactos, cacao y algún toque sutil de regalaz para dar paso a fruta compotada licorosa con un fondo mineral propio del tipo de terruño en el cual se encuentra enclavado nuestro viñedo. En boca es sorprendente por su gran expresividad y potencia recordando de nuevo las frutas percibidas en la fase olfativa. largo y elegante muy bien ensamblado.

### PUERTA BONITA MALVAR

Uva: Malvar 100%. Viñedos de 30-40 años.

Cata: A la vista presenta un color amarillo con ribete verdoso, brillante y limpio.

En nariz aparecen melocotón, flor blanca con un fondo herbáceo. De gran intensidad y persistencia en copa. En boca encontramos un final amargo muy invitante con gran frescura.

### PUERTA BONITA DULCE NATURAL

Uva: Malvar 100%. Viñedos de 30-40 años.

Cata: A la vista presenta un color amarillo verdoso, brillante y limpio. De gran intensidad aromática, goloso, notas de flor blanca enmascaradas con fruta de hueso blanca.

Gran persistencia en boca, goloso con buena frescura.



## MADE IN MADRID



### ABANTOS

Uva: Tempranillo 100%. Viñedos de mas de 100 años.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.

Con viñedos centenarios y una elaboración muy cuidada obtener cerca de 2.000 botellas de producción anual.

Cata: De capa alta y cubierta con un color rojo picota y lagrima muy marcada. Aroma potente con notas de fruta madura, hollejo y carácter de terruño. Muy elegante, armonioso y especiado, con gran personalidad y con la madera bien integrada en el conjunto.

En boca es intenso, concentrado y complejo con notas minerales y taninos sedosos de fruta bien madura muy presentes. Vino muy largo y persistente.



Micaela Rubio, artífice de estos vinos y gran conocedora de la zona donde se cultivan los viñedos de donde proceden las uvas con las que se han elaborado, decidió seleccionar viñedos peculiares de la zona caracterizados por suelos singulares, los cuales adquirió en propiedad. Sobre Estos viñedos ha aplicado unas técnicas de cultivo naturales consiguiendo expresar en este vino la personalidad del terruño de este paraje.

Estos “vinos de garaje” están elaborados con viñas de más de 60 años de edad, cultivadas en el municipio de Casas de Benítez en los términos conocidos como La Grajuela y La Hontaniya, en la provincia de Cuenca. Los viñedos están al lado del río Júcar, zona conocida por su altitud superior a los 750 metros sobre el nivel del mar. La proximidad de los viñedos al río y la altitud, permite conseguir una madurez óptima de la uva. Estos viñedos están plantados con la variedad Bobal, variedad autóctona de la zona, cultivada en vaso. En estas parcelas los suelos son arcillo calcáreos con una capa de canto rodado en la superficie, cual ayuda a mantener la humedad del suelo. Con una viticultura natural, se busca transmitir la personalidad e la identidad propia de los viñedos al vino.



**EL REFLEJO DE MIKAELA BOBAL - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

Uva: 94% Bobal, 6% Macabeo y Albillo. Viñedos de mas de 60 años.

Crianza: 12 meses en barrica.

Cata: Es un vino denso y profundo. Aromas de regaliz y flores acompañadas de un dejo mineral. Moras, arándanos y ciruelas. Madera bien integrada.

**MIKAELA BOBAL - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

Uva: 100% Bobal. Viñedos de mas de 80 años.

Crianza: 18 meses en barrica.

Cata: De aspecto brillante y muy cubierto, es de color rojo rubí con irisaciones violáceas.

Franco, fresco, muy varietal, con marcados aromas de fruta negra (ciruela, mora), aromas de aceituna negra, regaliz, salino, con recuerdos aflores frescas, recuerdos de chocolate negro y sensaciones de monte bajo. Amplio, vino directo. Mantiene buen frescor y acidez, en gran equilibrio con las sensaciones golosas y cremosas.

**LA INFANTA BY MIKAELA BOBAL - VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA**

Uva: 100% Bobal. Viñedos de mas de 96 años.

Crianza: 18 meses en barrica.



**MICAELA  
RUBIO**



Garnacha procedente de viñedos de más de 65 años situados a mas de 1.100 metros de altitud sobre suelos graníticos en la Sierra de Gredos.

**ALTITUDE GARNACHA - SIERRA DE GREDOS**

Uva: 100% Garnacha. Viñedos de mas de 65 años

Crianza: 14 meses en barrica.

**ALTO DE LA CRUZ GARNACHA - SIERRA DE GREDOS**

Uva: 100% Garnacha. Viñedos de mas de 85 años

Crianza: 14 meses en barrica.





13



### ARRAYÁN ALBILLO REAL

Uva: Albillo Real 100%

Crianza: 7 meses en barricas de roble francés.

Cata: De color amarillo pajizo. Aromas de fruta de hueso, mieles e hinosjos. Mineral y especiado. En boca es sabroso, elegante y aterciopelado.

### ARRAYÁN ROSADO

Uva: Merlot 60%, Syrah 40%

Cata: Color rosa fresa de capa media. Destacan los aromas a frutillos rojos, guindas y flor blanca. Es graso y envolvente en boca con una sensación de frescor final.



### ARRAYÁN SELECCIÓN

Uva: Syrah 30%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30% y Petit Verdot 10%.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Cata: Rojo rubí de capa media. Aromas a fruta madura y especias. Tiene un elegante buqué donde aparecen aromas de crianza. Es fresco en boca, de paso fácil. Persistente.

### ARRAYÁN SYRAH

Uva: Syrah 100%.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Cata: Color rojo granate de capa alta. Aromas intensos de fruta roja y violetas. Muy mineral y especiado. En boca es potente y aterciopelado. Amplio y redondo.

### ARRAYÁN PETIT VERDOT

Uva: Petit Verdot 100%.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Cata: Rojo granate oscuro. Capa muy alta. Aromas intensos de frutos negros, chocolate y menta. Recuerdos balsámicos y de sotobosque. Es estructurado en boca con taninos pulidos. Expresivo, carnoso y amplio. Largo retronasal.





### ARRAYÁN PREMIUM

Uva: Syrah 55%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 15% y Petit Verdot 10%.  
 Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.  
 Cata: Color rojo cereza de capa alta. En nariz tiene un buqué complejo donde se ensamblan los aromas afrutados con los tostados y especiados. Es untuoso y elegante en boca. Taninos delicados y con una gran persistencia. Gran equilibrio y redondez.

### ESTELA DE ARRAYÁN

Uva: Uva: Syrah 55%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 15% y Petit Verdot 10%.  
 Crianza: 17 meses en barricas de roble francés.  
 Cata: Intenso color rojo picota con ribetes amoratados. Vino muy expresivo en nariz en el que destaca una gran fineza. Toques de fruta madura, guindas y especias con recuerdos florales. En boca se presenta bien estructurado y con volumen. Destaca por su elegante y larguísimo final. Es un vino de guarda que se puede beber ahora y en los próximos 10 años.



### LA SUERTE DE ARRAYÁN

Uva: Garnacha 100%.  
 Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.  
 Cata: Rojo granate de capa baja. En nariz se enfatizan los aromas frutales a cereza, característicos de la variedad garnacha acompañados con toques florales y minerales. En boca presenta estructura elegante con un tanino pulido. En conjunto es un vino amable con una buena complejidad.

### GARNACHA DE ARRAYÁN VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Uva: Garnacha 100%.  
 Crianza: 14 meses en barricas de roble francés.  
 Cata: Este vino presenta una capa media de un vivo color cereza. En nariz destacan sus aromas florales así como el hinojo y la piel de naranja. En boca es sedoso, con una trama larga y estructurada. En el retronasal se acentúa su potente mineralidad. En conjunto, es una garnacha elegante, con gran tipicidad de las laderas pizarrosas de Cebreiros.



13



**QUINTA DE AVES  
SAUVIGNON BLANC & MOSCATEL**

Uva: Sauvignon Blanc, Moscatel grano menudo  
Cata: Fragante y complejo. Con notas en nariz que van desde las flores blancas, pasando por los cítricos como la piel de mandarina, a un sutil toque tropical. Un vino muy seco en boca que invita a seguir tomándolo.

**QUINTA DE AVES CHARDONNAY**

Uva: Chardonnay  
Cata: Predominan las notas a fruta de carne blanca y melón con un fondo tropical. Un vino consistente, redondo y muy elegante.

**QUINTA DE AVES ROSADO**

Uva: Cabernet Franc, Graciano  
Cata: La delicadeza y elegancia de un gran blanco, con la golosidad y fruta en boca de un tinto. Fresco y aterciopelado. Recuerdos a fresas y cerezas, con un fondo de hierbabuena.

**QUINTA DE AVES TEMPRANILLO**

Uva: Tempranillo  
Uva seleccionada a mano. Vendimia nocturna  
Cata: Elegantes notas a violetas, zarzamoras y un fondo de regaliz. Un vino muy apetecible, fragante y con cuerpo pero sedoso.

**QUINTA DE AVES SYRAH**

Uva: Syrah  
Uva seleccionada a mano. Vendimia nocturna  
Cata: Tonalidades brillantes con ribete violáceo. Intenso aroma a fresas y frutos rojos con un toque especiado. En boca es aterciopelado y persistente.

**CAMPO DE CALATRAVA**

**TIERRA DE VOLCANES**



# QUINTA DE AVES



**QUINTA DE AVES COUPAGE**

Uva: Tempranillo, Graciano, Merlot, Cabernet Franc.  
Crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano.  
Cata: Capa de color media-alta e intensidad cromática, destacando el rojo intenso característico de las cerezas. Intenso, complejo, con muy buena fusión entre la uva roja madura y la madera de roble nueva, procedente de la bodega ligeramente tostada. Elegante y sutil, toque de madera de roble muy equilibrado. Volumen, tanino maduro, sedoso, acidez equilibrada.

**QUINTA DE AVES PHOENIX**

Uva: Tempranillo. Viñedos de mas de 50 años de edad.  
Crianza: 15 meses en barricas de roble francés y americano.  
Cata: Capa de color media-alta, lágrima densa y color rojo vivo. Potente y muy intenso. Combina aromas terciarios fundidos sobre un fondo de uva roja madura. Aterciopelado, untuoso con paso de boca intenso y estructurado. Tanino maduro, equilibrado e integrado con la barrica ancesa. Acidez - esca y equilibrada.





## FINCA RIO NEGRO GEWURZTRAMINER

100% Gewurztraminer.

Crianza y maduración sobre lías durante varios meses.

Cata: Color: amarillo con ribetes verdosos, muy atractivo, de intensidad media, brillante. Altísima intensidad aromática, exuberante, muy complejo. Notas florales muy acentuadas, unido a diversas notas frutales: melocotón, piña, manzana verde, pera, presencia de cítricos, envuelto por las notas amoscatedadas propias de la variedad; sin destacar el alcohol, muy bien integrado. Vino seco, complejo, fresco, con acidez viva en la entrada de boca que se torna dulce al paladar donde resulta muy untuoso, graso, con mucho cuerpo, sedoso, muy largo. El regusto es ligeramente amargo al final de boca, invitando a beber de nuevo envuelto por la frescura y frutuosidad, sabor muy intenso y persistente.

### 992 FINCA RIO NEGRO

Uva: 85% Tempranillo, 15% Syrah

Crianza: 7 meses en barricas roble americano y francés

Este vino procede de uvas vendimiadas y seleccionadas a mano de una única parcela ubicada a 992 metros sobre el nivel del mar.

Cata: Limpio, brillante. Rojo cereza con ribetes violáceos, capa media. Aroma intenso, con predominio de frutos rojos y violetas bien ensambladas con los notas de los dos tipos de roble.

Entrada amable, cuerpo medio, muy fresco y persistente.



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



FINCA RIO NEGRO  
BODEGAS Y VINEDOS

## FINCA RIO NEGRO

Uva: 80% Tempranillo, 20% Syrah.

Crianza: 12 meses en barricas roble americano y francés

Cata: Rojo cereza con ribetes violáceos con alta intensidad de color. Aroma intenso, profundo y complejo con predominio de frutas de tipo zarzamora, bien engarzadas con las notas propias de los distintos tipos de roble, café, coco, tostados y especias. Vino potente, muy expresivo, con sabores conjuntados de fruta envueltos por los toques especiados y de madera. Un notable cuerpo, vino robusto, carnoso y con presencia apreciable de taninos con una alta duración y persistencia en el regusto y buen equilibrio acidez-alcohol.

### 5º AÑO FINCA RIO NEGRO

Uva: 65% Tempranillo, 35% Cabernet Sauvignon

Las variedades se vendimiaron en los mejores viñedos de la finca. Esta vendimia se realizó de manera manual en cajas de 18 kg. El suelo sobre el que se asientan las variedades es de tipo franco arcilloso con cantos rodados y muy pobre de nutrientes, lo que beneficia a la calidad del fruto. Producción de solamente 6276 botellas.

Crianza: 18 meses en barricas roble americano y francés

Cata: Es un excelente vino de categoría premium con características organolépticas muy interesantes. Aromas muy intensos y elegantes a fruta negra y especias digno de ser degustado.



13



### BORSAO TINTO SELECCIÓN

Uva: 70% Garnacha, 20% Syrah, 10% Tempranillo.

Cata: Sabores especiados típicos la uva del Moncayo. En nariz se aprecia un profundo aroma a fruta madura con tonos florales.

Posee además un retronasal que nos evoca fielmente su juventud y una complejidad en el postgusto difícil de igualar.

### BORSAO ROSADO SELECCIÓN

Uva: 100 % Garnacha

Cata: Con un color rojo luminiscente con cálidos brillos, posee un aroma muy potente a frutos silvestres y dulces. Muy joven y fresco, en boca se presenta equilibrado, en armonía con su acidez.

Muy agradable, rico en matices de tonos florales especiados

### BORSAO BLANCO SELECCIÓN

Uva: 100 % Macabeo

Cata: Con un color intenso amarillo pajizo, potentes aromas a cítricos y frutas tropicales. En boca se presenta cremoso y fresco, en perfecta sintonía con su acidez.

### BORSAO CRIANZA SELECCIÓN

Uva: 60% Garnacha, 20% Merlot, 20% Tempranillo.

Crianza: 10 meses barrica de roble americano y francés

Cata: Armónico en boca, perfectamente estructurado y carnoso. Largo y agradable postgusto, y a la vista resalta un elegante fondo rubí y granate sobre un rojo cereza muy profundo. Un cierto aroma a vainilla personaliza a este caldo de intensos tonos afrutados y taninos suaves cedidos por el roble.

### VIÑA BORGIA

Variedad: 100% Garnacha.

Cata: Color rojo guinda con matices violeta. En nariz presenta fruta madura con tonos florales. En boca muestra un tanino agradable en perfecto equilibrio con su acidez.



CAMPO DE BORJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



### TRES PICOS GARNACHA

Uva: 100% Garnacha

Crianza: Posee un paso por barrica nueva entre 3 y 4 meses.

Cata: Tiene un color cereza picota muy intenso y con tonos morados. En nariz aparece una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales típicos de la mejor garnacha, variedad única. En boca es un vino rico y bien estructurado que nos trae sabores de moras, fresas y tonos de cuero, vainilla y ciruelas. Perfectamente conjuntado con un tanino dulce y agradable que nos lleva hasta un final sedoso, largo y equilibrado.

### ZARIHS SHIRAZ

Uva: 100% Shiraz

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano.

Cata: Color de cereza oscuro, brillante y de capa alta. En nariz es explosivo. Las frutas rojas predominan por doquier. Los aromas tostados están entremezclados con vainilla y apuntes de menta. Exquisito equilibrio entre madera y fruta.



### **BORSAO TINTO CLASICO**

Uva: 85% Garnacha, 10% Cabernet y 5% Tempranillo.

Cata: Color rubí oscuro con tonos violáceos. En nariz es fresco, atrevido y de puro carácter varietal con aromas de frutas como frambuesa, grosella, fresa y tonos florales. Redondo en boca, con buena estructura y un postgusto amplio y sedoso típico de una garnacha de calidad.

### **BORSAO CRIANZA CLASICO**

Uva: 60% Garnacha, 20% Cabernet y 20% Tempranillo.

Crianza: envejecido en barricas de roble americano un francés durante un mínimo de 8 meses. El envejecimiento se remata en botella 14 meses.

Cata: Es un vino de color rojo cereza, con toques de granate con fondo rubí profundo y elegante. La nariz refleja una gran intensidad en el que los tonos afrutados y taninos suaves dadas por el roble se combinan la perfección. Intenso en boca, carnoso y bien estructurado, con un retrogusto amplio y agradable.



13

# BORSAO

## BODEGAS

### **BORSAO ROSADO CLASICO**

Uva: 100% Garnacha.

Cata: Con un color fresa vivo, nariz intensa. En boca es sabroso, amplio con carácter frutal y buena acidez que le da frescura.

### **BORSAO BLANCO CLASICO**

Uva: 100% Macabeo.

Cata: Vino joven afrutado al que se le han aplicado las adecuadas técnicas de elaboración de vinos de calidad.

### **BORSAO BOLE**

Uva: 70% Garnacha, 30% Syrah. Viñedos de 15 a 30 años Garnacha y 10 años Syrah.

Crianza: 3 meses en barrica bordelesa de roble francés, primer y segundo vino.

Cata: Color rojo picota, intenso y vivo. Posee una potente nariz donde se destacan aromas de fruta madura y especias, con recuerdos de madera nueva. Boca estructurada, con un paso vivo y sabroso. Muy equilibrado y de una gran persistencia.

### **BORSAO BEROLA**

Uva: 80% Garnacha, 20% Syrah. Viñedos de 35 a 60 años Garnacha y 10 años Syrah.

Crianza: 14 meses en barrica bordelesa de roble francés, primer y segundo vino.

Cata: Color cereza intenso. Notable complejidad aromática con recuerdos a fruta negra y toques balsámicos y tostados. Cálido y amable en boca, con taninos suaves pero persistentes en perfecto equilibrio con el alcohol.





14



## AQUILON

Uva: 100% Garnacha

‘Aquilon’ es la joya de la corona, una selección de selecciones, tanto de parcelas como de las mejores barricas de cada parcela. Es un vino 100% Garnacha procedente de viñas de entre 60 y 100 años con una crianza de 24 meses en barricas nuevas. Un vino potente y amplio en boca, carnoso, fresco con gran concentración de sabor y un excelente equilibrio, es “como probar la auténtica esencia de la Garnacha”.

## VERATON

Uva: 100 % Garnacha

‘Veraton’, el tercer vino de la bodega, está elaborado a partir de garnachas de entre 30 y 50 años, con una crianza de 16 meses. Se trata de un vino con una atractiva colección de notas balsámicas, de chocolate y frutos negros, muy cálido en la boca y de final tremendamente grato.

## ALTO MONCAYO

Uva: 100 % Garnacha

‘Alto Moncayo’ es el estandarte de la bodega. Se trata también de otro monovarietal de Garnacha, procedente de viñas de entre 40 y 70 años, con una crianza en barricas nuevas durante 20 meses. Posee una notable complejidad en nariz, con aromas de fruta negra, balsámicos, tostados y una muy buena estructura en boca.

Las añadas 2007 y 2009 de este vino han obtenido 100 puntos Parker.



## PARTICULAR GARNACHA ROSÉ

Un extraordinario rosado elaborado con garnacha, una variedad de origen aragonés. Vino macerado en frío apenas unas horas con los hollejos de la uva. De ahí su color rosa pálido.

Uva: Garnacha 100%. Vendimia tardía.

Cata: Bonito color rosa pálido cristalino, con tonos violáceos. Aromas frescos y frutales. En el paladar es un vino sabroso y elegante.

## PARTICULAR BLANCO

Elaborado con uvas de grano pequeño y redondo, este vino blanco, suave y aromático, se convierte en la máxima expresión de las variedades Chardonnay y Moscatel de Alejandría. La cruz en su etiqueta nos recuerda, una vez más, el trabajo de los antiguos viticultores que marcaban las barricas para distinguirlas.

Uva: Chardonnay, Moscatel de Alejandría. Vendimia tardía.

Cata: A la vista este vino presenta un bonito color amarillo pálido con irisaciones verdosas. En nariz ofrece aromas de buena intensidad con notas muy varietales sobre un fondo limpio. A su paso en boca es seco, aunque suave a la entrada y cuna agradable acidez que le confiere frescura.



### **PARTICULAR GARNACHA**

Uva: Garnacha 100%. Vendimia tardía.

Cata: Color rojo cereza intenso con tonos violáceos. En nariz buena intensidad, con notas de frutos rojos maduros casi compotados sobre un tono floral. En boca sabroso, equilibrado, armónico, amable y estructurado.

### **PARTICULAR GARNACHA VIÑA VIEJA**

Uva: Garnacha 100%. Vendimia tardía.

Crianza: 6 meses en barrica de roble francés.

Cata: Color rojo cereza picota, bien cubierto, aromas a fruta negra madura, con matices balsámicos y sutiles especiados, cedidos por su crianza en barrica. En boca entrada potente, carnosa y sabrosa, gran persistencia.

### **PARTICULAR CARIÑENA VIÑA VIEJA**

Uva: Cariñena 100%. Vendimia tardía.

Crianza: 6 meses en barrica de roble americano.

Cata: Color rojo cereza intenso, con tonos granates. En nariz destacan los aromas concentrados de frutas maduras y alguna nota de especiado. Posee muy buena acidez, propia de la variedad, y en boca se muestra muy bien estructurado, carnoso y equilibrado, con un final muy amplio, envolvente.



### **PARTICULAR GARNACHA VIÑAS CENTENARIAS**

Uva: Garnacha 100%. Vendimia tardía.

Crianza: Mínimo 12 meses en barrica.

Cata: Intenso color rojo cereza, bien cubierto, con ribetes granates y tonos violáceos. En nariz es muy franco, con intensos aromas a frutos maduros y especiados, torrefactos sobre un fondo balsámico. En boca se presenta estructurado, sabroso y potente, con unos finos taninos, suaves y equilibrados, que contribuyen a alargar su vida. Un final en boca largo y elegante.

### **PARTICULAR CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA**

Uva: Chardonnay 100%.

Crianza: 3 meses en barrica de roble francés.

Cata: color amarillo pálido con tonos verdosos, este vino limpio y brillante ofrece en nariz un aroma de buena intensidad, con notas frescas vegetales sobre recuerdos ahumados y tostados de la madera. En boca se presenta amplio y equilibrado, con un paso sabroso. Final aromático y armónico.



### **PARTICULAR BLANC DE NOIRS BRUT NATURE**

D.O. CAVA Uva: Garnacha 100%.

Crianza: mínimo 9 meses en botella antes del degüelle.

Primer cava Blanc de Noirs producido en Aragón, un cava elegante blanco con aromas a frutas rojas propios de la uva tinta Garnacha.

### **SIERRA DE VIENTO MOSCATEL DE ALEJANDRIA**

Uva: Moscatel 100%. Vendimia tardía manual. Vino de licor.

Vendimia manual de cepas de más de 30 años.

Cata: Un moscatel ambarino con reflejos topacio oscuro. Exhibe en todo su esplendor los aromas frutales y florales, incluso especiados. En boca es muy equilibrado, sabroso, glicérico y los azúcares enmarcados en una fina acidez.





### SEÑORÍO DE LAZÁN CRIANZA

Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Crianza: 12 meses en barricas nuevas de roble americano y francés .

Cata: De color rojo cereza madura. Nariz intensa y directa con aromas de fruta en sazón, ligados con los propios de la crianza en roble. Frutas rojas, cítricos, mermelada de melocotón, chocolate y vainilla. Notas de pastelería. Tiene una boca jugosa e intensa frutal, con el dulzor de la buena madera. Alta persistencia aromática. Suave y fácil de beber, pero con mucho sabor, diversidad aromática.

### SEÑORÍO DE LAZÁN RESERVA

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Moristel.

Crianza: 14 meses en barricas de roble americano y francés de tostados medios y 24 meses en botella.

Cata: Intenso color teja y gran percepción granate. Grosella negra, pimienta, clavo, cítricos o café expresan su diversidad aromática. En boca es sabroso, suave, lleno de matices y muy redondo.

consejo regulador de la denominación de origen



### MONTESIERRA TINTO

Uva: Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Moristel.

Vista: Rojo picota / brillante

Nariz: Aromas frutales / fruta roja / cerezas / mermelada / notas cítricas / aromas mentolados / especias dulces / regalaz

Boca: Sabroso / frutal / suave / buena acidez

### MONTESIERRA BLANCO

Uva: Chardonnay, Gewurztraminer, Macabeo.

Vista: Amarillo pajizo / brillante

Nariz: Aromas frutales / fruta madura / notas cítricas / aromas florales / jazmín / notas especiadas / jengibre / notas de pastelería

Boca: Potente / sabroso / buena acidez / afrutado



### MONTESIERRA ROSADO

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Vista: Rojo frambuesa / reflejos rojizos

Nariz: Aromas frutales / cassis / melocotón / aromas florales / almendras tiernas / notas cítricas / aromas mentolados

Boca: Fresco / suave / buena acidez / afrutado / fácil de beber

### ALQUÉZAR ROSADO CON AGUJA

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Cata: De un bello color rosa fresa intenso. Aromas frutales a cerezas, violetas, frutas de hueso y hierbabuena. En boca es suave, con un rico dulzor equilibrado por la presencia de carbónico que le aporta frescura. Gran sensación frutal tanto en nariz como en boca, con una gran persistencia aromática.





## MARBORÉ

Uva: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Moristel y Parraleta

Crianza :18 meses en barricas nuevas de roble francés y americano.

Cata: Vino de una gran intensidad de color y tonos violetas. Potente en nariz con gran complejidad donde los aromas de frutas rojas, pastelería, betún y madera tostada conviven con otros de especias (pimienta y clavo), lácteos y chocolate. En boca es sabroso con un sorprendente volumen que permanece durante toda la degustación. La madera aparece fundida con la fruta y arropada con un tanino de excelente calidad. Muy persistente, gran potencia aunque sin agresividad.



14

## PIRINEOS TINTO ROBLE

Uva: Merlot y Syrah.

Crianza: 4 meses en madera de roble americano y francés.

Cata: Intensa nariz. Aromas muy frescos y afrutados con aromas típicos( hoja de tomate, cassis, maracuyá, lima). Muy alta intensidad de fruta. Buena integración de la madera que aporta complejidad y dulzor tanto en nariz como en boca. Suave y jugoso con alta persistencia aromática.

## PIRINEOS ROSADO

Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon.

Cata: Color fresa intenso. Aromas frutales y florales: violetas, menta fresca y un toque de vainilla. Afrutado y complejo. Boca llena de carne en el paladar, dulzura y acidez fresca.

## PIRINEOS NIVALIS ROSADO PÁLIDO

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Cata: Rosado pálido o rubor (blush). En nariz es perfumado, fresco y floral. Aromas de cítricos, violetas, cerezas y rosas. Persistente. En boca es goloso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

## PIRINEOS BLANCO

Uva: Chardonnay, Gewürztraminer y Sauvignon Blanc.

Cata: Tiene la profundidad de un perfume y sus notas de diversidad aromática: cítricos, flores (azahar y rosas), especias (chocolate blanco y vainilla), frutas (membrillo, melón blanco) y una parte vegetal fresca que recuerda a la hierbabuena. En boca es todo sabor y equilibrio. Tiene peso, volumen, dulzor, una acidez muy equilibrada y una gran persistencia aromática en boca

## GEWÜRZTRAMINER

Uva: 100% Gewürztraminer.

Cata: De color amarillo limón con tonos plateados. Posee una fragante nariz en la que destacan los pétalos de rosas con un fondo de hierbas aromáticas, lichis y cítricos. En boca es fresco y de gran finura con recuerdos de frutas exóticas y rosas.



## ESTRELLA DE MURVIEDRO ROSADO FRIZZANTE

Uva: 40% Tempranillo, 25% Bobal y 35% Moscatel

Cata: Color cereza intenso con reflejos violáceos y finas burbujas.

Aroma muy afrutado, intenso, fresco, recuerda a notas de frutas frescas maduras. Sabor refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas maduras combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

## ESTRELLA DE MURVIEDRO BLANCO FRIZZANTE

Uva: 100% Moscatel de Alejandria

Cata: Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Aroma muy afrutado, con recuerdos a fruta blanca como la pera y la manzana, y tonos de fruta cítrica mediterránea. Sabor refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.



15



**MURVIEDRO**  
· 1927 ·

### MURVIEDRO COLECCIÓN SYRAH

Uva: 100% Syrah

Cata: Color rojo intenso con reflejos violetas. Aroma intenso aroma a frutos rojos, moras, grosellas. Sabor graso, denso, buen peso de fruta en boca y muy largo.

### MURVIEDRO COLECCIÓN ALMA MÍSTICA

Uva: 85% Moscato y 15% Viura

Cata: Color amarillo con matices verdosos, muy brillante. Aroma muy intenso y de gran complejidad, con un amplio abanico de aromas a frutas exóticas (lychees, maracuyá) y matices florales. Sabroso y aromático.

### MURVIEDRO COLECCIÓN

#### TEMPRANILLO (D.O. UTIEL - REQUENA)

Uva: 100% Tempranillo.

Cata: Rojo intenso con tonos cardenalicios. Aroma potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral. Fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondos, bien integrados.

### MURVIEDRO COLECCIÓN CRIANZA

Uva: 50% Tempranillo, 30% Monastrell, 20% Syrah.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano.

Cata: Rojo rubí con matices teja. Lleno, elegante, aromas de fruta madura sobre un fondo balsámico (monte bajo) y tostado de madera. Suave y redondo, con paso de boca aterciopelado, y taninos pulidos.





### MURVIEDRO COLECCIÓN CHARDONNAY

Uva: 100% Chardonnay

Cata: Color amarillo dorado. Aroma a fruta fresca madura, con fondo de aromas cítricos y vainilla. Sabor fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada.

### MURVIEDRO COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Cata: Color amarillo pálido con reflejos verdes. Aroma a fruta fresca madura, con fondo de aromas tropicales de intensidad alta. Sabor: Fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada.

### MURVIEDRO COLECCIÓN VERDEJO (TIERRA DE CASTILLA)

Uva: 100% Verdejo

Cata: Amarillo pálido brillante. Aroma de intensidad alta con recuerdo a fruta tropical madura y un fondo de flores blancas. Sabor afrutado, con buen peso de fruta y acidez viva.

### MURVIEDRO COLECCIÓN CABERNET SAUVIGNON ROSÉ

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Cata: Color cereza pálido. Aroma de intensidad alta, con recuerdos a frutillas rojas sobre un fondo lácteo y un con un toque final de pimienta. Sabor intenso, paso de boca elegante con una buena frutuosidad y una acidez viva.

### AUDENTIA PETIT VERDOT

Uva: 100% Petit Verdot

Cata: Color rojo intenso con reflejos granates. Aroma de intensidad alta, con recuerdo a frutas rojas balsámicas y un final mentolado. Sabor vinoso, con paso de boca elegante, buen cuerpo y acidez fresca.

### AUDENTIA SAUVIGNON BLANC & MOSCATO

Uva: 60% Sauvignon Blanc, 40% Moscato.

Cata: Color amarillo pálido con reflejos verdes. Aroma con recuerdos de fruta tropical con intensidad alta. Sabor delicado, frutuoso y muy refrescante.

### DNA CLASSIC VIURA

Uva: 100% Viura.

Cata: Amarillo dorado con tonos verde pálido. Delicado y frutal con aromas característicos de la variedad (piña, pera). Ligero y fresco con buena persistencia en boca.



### LA CASA DE LA SEDA - D.O. UTIEL-REQUENA

Uva: 100% Bobal, viñedos de mas de 70 años.

Crianza: 6 meses en barrica.

Cata: Color rojo púrpura intenso propio de la variedad Bobal. Predominan los aromas frutales que recuerdan a frutas del bosque, mezclado con hierbas aromáticas, violetas, y especias como el azafrán. En boca se despliega fruta madura con un punto goloso (confitura de grosellas). Con buena acidez y frescor, el vino se muestra persistente, con taninos sedosos y un fondo mineral.

### DNA CLASSIC BOBAL - D.O. UTIEL-REQUENA

Uva: 100% Bobal.

Cata: Color rojo intenso con tonos cardenalicios. Aroma: Potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral. Sabor: Fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondos.

### DNA CLASSIC MONASTRELL - D.O. ALICANTE

Uva: 100% Monastrell.

Cata: Color rojo intenso con tonos cardenalicios. Aroma potente y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo ligeramente floral. Sabor fresco, voluminoso, denso y untuoso, con taninos redondo.



### SERICIS BOBAL - D.O. UTIEL-REQUENA

Uva: 100% Bobal, viñas viejas de baja producción.

Crianza: 8 meses en barricas roble americano y francés.

Cata: Color rojo picota intenso con ligero ribete teja. Profundo y complejo, recordando a frutillas del bosque sobre un fondo balsámico de toffee y vainilla. Fresco, denso y carnoso, con taninos redondos, postgusto largo.

### SERICIS MERSEGUERA - D.O. VALENCIA

Uva: 100% Merseguera, viñedos antiguos.

Crianza: 2 meses en barricas de roble sobre lías.

Cata: Color amarillo con matices verdosos, muy brillante. Nariz de intensidad media con notas de fruta de hueso madura, acompañadas de componente floral, acabando con suaves toques de hinojo, balsámicos. En boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricque, orejones. Acidez equilibrada, longitud notable.

### SERICIS MONASTRELL - D.O. ALICANTE

Uva: 100% Monastrell, viñas viejas de baja producción.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Cata: Rojo intenso con tonos púrpura. Aroma de intensidad alta, resaltando la fruta muy madura sobre un fondo de roble tostado de gran elegancia. Carnoso, complejo, con paso de boca untuoso, taninos equilibrados y un final torrefacto.



15



CONSEJO  
REGULADOR  
**CAVA**

**MURVIEDRO**  
· 1927 ·

#### ARTS DE LUNA BRUT CHARDONNAY

Uva: 100% Chardonnay.

Crianza: un mínimo 11 meses.

Cata: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada. Color amarillo dorado pálido. Aroma con recuerdos a bollería fina y fruta blanca fresca. Sabor untuoso, con carbónico bien integrado, complejo, acidez fresca.

#### LUNA DE MURVIEDRO SAUVIGNON BLANC

Uva: 100% Sauvignon Blanc

Cata: Color amarillo brillante con reflejos de oro blanco. Aroma a fruta fresca madura con un fondo de aromas tropicales de intensidad alta. Sabor refrescante, sabroso y joven. En boca aparece el gas como si fuera crema, recordando los aromas de frutas tropicales combinados con un sabor ligeramente dulce, pero fresco.

#### SANGRÍA BORRIQUITO

Cata: Color rojo rubí intenso. . Aroma afrutado con notas de naranja y limón. Sabor dulce, especiado y un rico sabor a naranja y limón. Buena estructura y final largo.

#### ARTS DE LUNA BRUT

Uva: 100% Macabeo.

Crianza: un mínimo 11 meses.

Cata: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada. Color Amarillo pálido con reflejos verdes. Aroma con carácter de fruta fresca, y un poco floral bajo un fondo de crianza el lías. Sabor lleno, con sensación de cremosidad, bien equilibrado, con un final cítrico y muy largo. Carbónico integrado.

#### ARTS DE LUNA ROSADO ORGANIC

Uva: 100% Garnacha

Crianza: un mínimo de 9 meses.

Cata: Espuma densa y burbuja fina bien integrada. Color piel de cebolla intenso. Aroma fresco, con un fondo de fruta roja. Sabor ligero, crujiente, sabroso, buena acidez y final frutoso.

#### ART DE LUNA BRUT ORGANIC

Uva 90% Macabeo, 10% Chardonnay proveniente de agricultura ecológica.

Crianza: 11 meses de cava.

Cata: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada. Color amarillo pajizo con destellos dorados. Aroma limpio a cítricos y frutas blancas (manzana y pera), frutos secos (avellanas y nueces) y aromas de pastelería (bizcocho). Sabor muy agradable en boca, vivo, fresco y fácil, con un final sutilmente cítrico y floral (azahar) y una sensación cremosa lo hace largo y persistente.





  
**TORREORIA**

15



### **TORREORIA BRUT**

Uva: 100% Macabeo

Crianza: 10 meses.

Cata: Color amarillo pálido con relieves de oro. Elegante e intenso en nariz, aromas de buena crianza, frutales y algunos atisbos de hierba fresca. En boca se le nota un carbónico bien integrado acompañado de fruta seca y buena crianza. Rigurosamente seco, fino, transparente y exquisito “bouquet”, para paladares muy exigentes.

### **MARQUÉS DE REQUENA BRUT**

Uva: 100% Macabeo

Crianza: 10 meses.

Cata: Color amarillo pálido con relieves de oro. Fluidos verticales de finas burbujas. Limpio y con aromas persistentes. En boca, mucha frescura, complejidad y con mucho cuerpo. Sabores que perduran de frutas tropicales, y flores.



CONSEJO  
**CAVA**  
REGULADOR



**ADERNATS**  
VINS & CAVA



### **ADERNATS BRUT RESERVA**

Uva: 50% Macabeo, 25% Xarel-lo y 25% Parellada

Crianza: 18 meses.

Cata: Color amarillo dorado. Aroma joven, frutal, muy expresivo. En boca es sabroso, fresco y franco.

Gastronomía: Pescado blanco sin salsas

### **ADERNATS BRUT NATURE RESERVA**

Uva: 50% Macabeo, 25% Xarel-lo y 25% Parellada

Crianza: 24 meses

Cata: Color amarillo pálido con excelente burbuja. Aroma intenso, fresco, finas hierbas. En boca es elegante, fresco y muy seco.

Gastronomía: Aperitivo, carne





### L'AVI ARRUFÍ BLANCO

Uva: Garnacha Blanca (100%). Viñedos de 55 años.

Crianza: 7 meses en barricas de roble francés

Cata: Es una bomba de frutas blancas maduras, melocotón albaricoque y notas de especiadas en equilibrio perfecto con las notas ahumadas de la madera. La entrada en boca es potente, untuoso y muy sedoso. Es un vino con mucho volumen en boca, mineral, y largo post-gusto. Expresión máxima de esta variedad y de nuestros suelos pobres y viejos. Vino muy mineral que recuerda un gran Borgoña.

### L'AVI ARRUFÍ TINTO VINO DE GUARDA

Uva: Cariñena (60%), Garnacha (30%), y Syrah (10%)

Crianza: 16 meses en barricas de roble francés y americano

Cata: Es un vino con un color rojo intenso, con tonalidades violáceas. De gran intensidad aromática, donde se mezclan las frutas del bosque con toques minerales y las notas cremosas (cacao, vainilla, tostados) procedentes de la madera. La entrada en boca es potente, con una excelente estructura y gran potencial afrutado y un perfecto equilibrio entre la fruta y el roble. Elegante y largo final de boca.

### SA NATURA TINTO ECOLÓGICO

Uva: Cariñena (50%) Garnacha(25%), Syrah (25%)

Viñedos de 35-45 años 90 PUNTOS PARKER.

Crianza: 13 meses en barricas

Cata: Bello color granate cubierto con ribetes violáceos. Es una bomba de fruta a base de compota de ciruelas y moras y manzanas al horno, toque muy mineral con aromas tostados de la madera. En boca es potente, carnoso, finos matices ahumados y de terruño, concentrado, taninos sabrosos y muy largo en boca. Tonos balsámicos y minerales y con refrescante acidez.

Celler Piñol **P** **T**   
DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
TERRA ALTA

### RAIG DE RAIM TINTO ROBLE

Uva: Garnacha (65%), Cariñena (15%), Merlot (10%) y Syrah(10%)

Viñedos de 12-20 años

Crianza: 4 meses en botas de roble francés y americano

Cata: Color cereza granate con borde violáceo vivo. Aroma intenso a frutos rojos con finas notas tostadas del roble, fondo a confitura y hierbas balsámicas. En boca es sabroso, goloso, con cierta carnosidad, fruta y roble muy bien integrados, especiado y con fondo balsámico y a regaliz negro.

### RAIG DE RAIM BLANCO

Uva: 80% Garnacha Blanca y 20% Macabeo

Cata: Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Aroma intenso con matices de fruta blanca madura, notas de albaricoque y hierbas aromáticas. En boca sabroso, fresco, fácil de beber.



### MONT-FERRANT BRUT TRADICIÓN

Uva: Xarel-lo 37% Macabeo 33% Parellada 25% y Chardonnay 5%.

Crianza: 15 - 20 meses.

Cata: Burbuja vivaz, chispeante, de gran vitalidad.

Aromas fruta fresca y flores. En boca con potencia y expansión agradable. Para ser consumido con frecuencia, fácil de beber y entender. Ideal para aperitivos o un tentempié.

### MONT-FERRANT L'AMERICANO BRUT

Uva: Xarel-lo 37% Macabeo 33% Parellada 25% y Chardonnay 5%.

Crianza: 15 - 20 meses.

Cata: La fructuosidad inicial se va suavizando en una fase cremosa y dulce, capaz de equilibrar la excelente madurez que el vino ha ido adquiriendo con el tiempo. La burbuja crujie en la boca y nos hace notar una deliciosa profundidad aromática de cítricos y ahumados, que se combinan con una nota mineral final aportada por la Chardonnay.

### MONT-FERRANT BRUT ROSÉ

Uva: Garnacha 40%, Monastrell 55%, Pinot Noir 5%.

Crianza: 15 - 20 meses.

Cata: Las tonalidades rosadas que proporciona la Monastrell (un poco rojizas, parecidas a las de las fresas) son limpias, sin oxidación y con una persistente corona blanca. El aroma es elegante, predominan las notas de frutas del bosque (fresas, moras, grosellas). La textura es sedosa y el bouquet armónico. En boca resulta perfectamente redondo.



MONT-FERRANT

1865

### MONT-FERRANT LA SENYORA BRUT NATURE

Uva: Macabeo 29%, Xarel-lo 40%, Parellada 26% y 5% Chardonnay

Crianza: 20 - 30 meses.

Cata: Este cava que está en el punto justo de madurez gustativa, desprende aromes de piel de cítricos, corteza de árbol i hiervas secas (Romero, tomillo,...) La espuma y las burbujas, que se funden en un todo a medida que el vino va evolucionando, desprenden un delicadísimo hilo de humo.

### GRAN CUVÉE EXTRA BRUT GRAN RESERVA

Uva: Macabeo 30%, Xarel-lo 25%, Parellada 25% y Chardonnay 5%

Crianza: 48 meses.

Cata: A la vista, presenta tonalidades pálidas, que se decantan ligeramente hacia el verde. Los aromas son limpios y primarios. El contenido en azúcar es muy bajo y el sabor de fruta madura (manzana, limón) es preciso y definido, como también lo es un sabor más lejano que nos recuerda al anís.



16



**MONT-FERRANT BERTA BOUZY EXTRA BRUT**

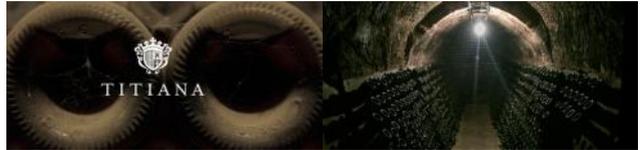
24% Macabeo, 36% Xarel.lo, 25 % Parellada, 15% Chardonnay  
Crianza: 20 - 30 meses.

Cata: Se percibe la fusión de acentos de fruta fresca y hierbas aromáticas que equilibran y matizan un gusto voluminoso y a la vez suave. El 10% de los vinos base que componen este cava se ha envejecido durante un mínimo de tres meses en botas de roble francés, aportando a este cava una coloración intensa, así como aromas discretos de vainilla.

**AGUSTÍ VILARET EXTRA BRUT GRAN RESERVA**

Uva: Macabeo 10%, Xarel-lo 10%, Parellada 10%, Chardonnay 70%  
Crianza: 48 meses.

Cata: La fructuosidad inicial se va suavizando en una fase cremosa y dulce capaz de equilibrar la excelente madurez que el vino ha adquirido con el tiempo. La burbuja cruje en la boca, con lo que notamos una deliciosa profundidad aromática de cítricos y ahumados, combinados con una nota mineral final aportada por el Chardonnay.



**TITIANA VINTAGE BRUT NATURE**

Uva: 100% Chardonnay  
Crianza: 15 meses

Cata: Presenta un tono de color más subido característico del Chardonnay, así como mayor facilidad para formar corona de espuma en la superficie. En nariz es muy complejo, desarrollando aromas secundarios densos y variados; sabor amplio, estructurado y voluminoso con toque de ligeras notas tostadas.

**TITIANA PINOT NOIR BRUT ROSÉ**

Uva: 100% Pinot Noir  
Crianza: 15 meses

Cata: Color rosa con destellos de rubí claro y dejes de granadina en el fondo, limpio y muy elegante. Aromas a frambuesa frutos maduros del bosque como moras y arándanos. En boca es corpulento, sabroso y muy largo.





16

### PARXET BRUT

Uva: Pansa Blanca, Macabeo, Parellada. Crianza: 9-15 meses  
Cata: Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz es amplio, afrutado, intenso. En boca explota el equilibrio aromático y gustativo característico de las variedades.

### PARXET BRUT RESERVA

Uva: Pansa Blanca, Macabeo, Parellada. Crianza: 20 meses  
Cata: Color pajizo brillante. Aroma a lías finas, hierbas de monte, fresco, equilibrado, sotobosque. En boca potente, sabroso, fresco, buena acidez, fino amargor.

### PARXET BRUT ROSÉ

Uva: Pinot Noir. Crianza: 9-15 meses  
Cata: Color rosado con reflejos violáceos, limpio intenso y vivo. En nariz, notas francas y directas de aromas de frutas silvestres (fresa, frambuesa) y muy elegante. En boca es vigoroso, fresco, sabroso y con matices de frutos rojos y florales.



### PARXET BRUT NATURE

Uva: Pansa Blanca, Macabeo, Parellada. Crianza: 20-30 meses.  
Cata: Color muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada y personalizada en la que la Pansa Blanca caracteriza su sello de Alella. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, no siendo agresivo.

### PARXET GRAN RESERVA

Uva: Pansa Blanca, Macabeo, Parellada. Crianza: 30 meses.  
Cata: Color muy pálido con reflejos dorados, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada con aromas de fruta blanca y notas de bollería. En boca es amplio, con personalidad y volumen.



### RAVENTÓS D ALELLA

**PANSA BLANCA** - Uva: 100% Pansa Blanca

Cata: Amarillo pajizo con destellos verdosos. Aromas intensos de fruta blanca y cítrica, notas florales y ligeramente herbáceas. En boca entrada fresca y ligera. Sabroso, ligeramente ácido, elegante.

**BLANC ALLIER F.BARRICA** - Uva: 100% Chardonnay

Cata: Amarillo pajizo con irasaciones doradas. Aroma limpio, madera cremosa y matices de lías finas con un fondo vegetal, típico. Boca de excelente entrada, con un toque elegante, cremoso y ahumado del roble, recuerdos a hierbas aromáticas de las lías.

**GALÁCTICA F.BARRICA** - Uva: 100% Pansa Blanca

Cata: Color amarillo con reflejos verdosos. Su aroma es intenso, franco y frutal, fiel reflejo de la variedad. En boca es un vino con volumen, corpulento y con un largo posgusto. Es estructurado y potente debido a su elaboración.



16



## BRUBERRY

Uva: 80% Garnacha Tinta, 11% Syrah, 9% Cariñena

Cata: Color granate, nítido y brillante. Notas de rosas y frutos rojos silvestres, con el contrapunto de especiados suaves. Gran intensidad. Aromas de tierras y de frescura proveniente de prados y hierbas provenzales. En boca presenta estructuras de aires sedosos. Gelatinas de cerezas y grosellas, moras, arándanos y frutas del bosque. Domina en boca la persistencia de la frescura.

## BRUBERRY BLANC

Uva: 80% Garnacha Blanca, 20% Macabeo

Cata: Color amarillo intenso, con notas verdosas. Intensidad floral. Aromas de fruta blanca, melocotón, con una nota tropical sutil. Bien equilibrado, con algunos toques minerales. Complejidad y retrogusto persistente.



## PORTAL del MONTSANT

### BRUNUS ROSÉ

Uva: 100% Garnacha Tinta

Cata: Entre rosa profundo y rubí ligero, vivo, cristalino y brillante. En nariz es fresco y aromático: colección de cerezas, arándanos y frambuesas acentuada por la canela y aromas de flores. En boca es carnoso, seco y serio, ofrece jugosos e intensos matices de frutas rojas entre minerales terrosos sedosas y envolventes texturas de acidez vibrante transportan a un final de pureza interminable.

### BRUNUS

Uva: 56% Cariñena, 44% Garnacha

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés de primero y segundo año  
Cata: De color encarnado, encendido, de capa intensa. De inicio, aromas de flores de primavera. Notas minerales, grafito. Grosellas, cerezas y arándanos. Intensidad y sutileza. En boca tiene toques especiados ligeros y ahumados nobles. Vino carnoso, espeso, compacto. Frescura persistente y larga viveza.



**mon+ sant**  
DENOMINACIO D'ORIGEN

## SANTBRU

Uva: 78% Cariñena, 22% Garnacha Tinta

Crianza: 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Cata: Opaco, de capa alta, granate casi negro, nítido, con ribetes azules y buena formación de lágrimas. Aromas de frutos rojos y especiados. Bouquet mineral, anís, tomillo... Vino jugoso, potente en boca, con presencia de densos frutos negros. Taninos aterciopelados. Carnoso. De gran concentración, con potente, claro y sostenido final

## SANTBRU BLANC ENVEJECIDO EN BARRICA

Uva: 100% Garnacha Blanca

Cata: Color amarillo intenso, con notas verdosas. Intensidad floral. Aromas de fruta blanca, melocotón, con una nota tropical sutil. Bien equilibrado, con algunos toques minerales. Complejidad y retrogusto persistente.





**CLOS MONTBLANC ÚNIC MERLOT**  
**D.O. CONCA DE BARBERÁ**

Uva: 100% Merlot

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano.

Cata: Color rojo púrpura. Limpio y brillante. De aroma expresivo y elegante, el paladar es complejo. El vino tiene una estructura tánica evolucionada y notas fruta muy madura. Fondo tostado, gran persistencia.

**CLOS MONTBLANC ÚNIC SYRAH**  
**D.O. CONCA DE BARBERÁ**

Uva: 100% Syrah

Crianza: 12 meses en barricas de roble americano.

Cata: Color cereza granate intenso. Aroma que combina la crianza con fruta negra y especiada. En boca es carmoso y potente con notas especiadas y balsámicas. Persistente y largo.



**Catalunya**

DENOMINACIÓ D'ORIGEN



**CLOS**  
**MONT-**  
**BLANC**



**XIPELLA COUPAGE**  
**D.O. CONCA DE BARBERÁ**

Uva: 77% Cariñena, 23% Syrah.

Crianza: 16 meses barrica.

Cata: Vino tinto de color intenso. Aroma potente a fruta madura, notas minerales y de crianza en barrica. En boca se presenta amable y goloso con finos taninos bien integrados, de final largo y persistente.

**CLOS MONTBLANC ÚNIC CHARDONNAY F. BARRICA**  
**D.O. CATALUNYA**

100% Chardonnay

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés.

Cata: Color amarillo pajizo con tonalidades ámbar. Aroma de alta intensidad y muy persistente, notas de fruta y notas de ahumados. En boca es redondo, amplio, sedoso y elegante.





### PASANAU FINCA LA PLANETA CRIANZA

Uva: Cabernet Sauvignon 80%, Garnacha 20%.  
Crianza: 14 meses en barrica de roble americano 25%, francés 25% y centroeuropeo 50%.

Finca La Planeta es una plantación de Cabernet Sauvignon desde los años 80. Mezclado con un 20% de Garnacha la mas tradicional variedad local.

### PASANAU FINCA LA MORERA CRIANZA

Uva: Garnacha 62%, Cabernet Sauvignon 24%, Merlot 14%.  
Crianza: 12 meses en barrica de roble americano 50% y francés 50%.

### PASANAU CEPS NOUS MEDIA CRIANZA

Uva: Garnacha 44%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 6%.  
Crianza: 6 meses de crianza en barrica.



### MYRIAMS BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Uva: 93% Viognier, 7% Pedro Ximenez.  
Crianza: sobre sus lías en barricas nuevas bordelesas de roble francés durante 12 meses y "batonnage".

Cata: Color casi dorado, con ecos de pera Williams, notas florales y aromas de vainilla. Con una gran opulencia en el paladar, con discreta melosidad, que puede evocar ciertos olorosos. Pleno y sabrosos.

### MAS D'EN JUST NEGRE

Uva: 80% Garnacha, 15% Cariñena, 5% Syrah  
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.  
Cata: Color rojo cereza con ribete violáceo. Nariz de intensidad media con aromas a fresas silvestres, arándanos y notas lácteas. En boca es fresco, de acidez media-alta, alcohol integrado y tanino suave.

### MARTIS COUPAGE

Uva: 50% Garnacha, 50% Cariñena  
Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.  
Cata: Color rojo picota con reflejos granates. Aromas a monte bajo, tomillo y romero que se van despejando a flores frescas y perfume de pimienta blanca y mineralidad. Su carácter frutal evoca a la cereza y zarzamora. Cuerpo medio con sabores a frutas rojas, sutil fondo a especies.





BODEGA  
JOAQUÍN FERNÁNDEZ

### D.O. SIERRAS DE MALAGA

La Bodega Joaquín Fernández, lleva elaborando sus vinos desde 2002. Está situada en un paraje mágico, rodeada de sierras, a una altitud de 700 m, viñedos en pendiente del 15 % y separada de Ronda por un precioso valle por donde serpentea el río Guadalcobacín. Siguiendo en sinergia con este entorno perfecto, hace producción y elaboración ecológica de las 5 hectáreas de viñedos, manteniendo en la finca un ecosistema natural, rodeada de olivos, encinas, lavandas, mirtos, etc.

### HACIENDA DE VIZCONDESA ECOLOGICO

Uva: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.

### FINCA LOS FRUTALES ECOLOGICO

Uva: Cabernet Sauvignon  
Crianza: 16 meses en barricas de roble francés.



ILLA DE  
MENORCA  
VI DE LA TERRA



torralbenc  
MENORCA

### TORRALBENC TINTO BARRICA

Uva: Merlot y Syrah.

Crianza: Paso por las mejores barrica de roble francés. Vino marcado por el carácter de la variedad Merlot que refleja la buena adaptación al clima y suelo, además de la fabulosa maduración obtenida. El Syrah también está presente para aportar sus aromas especiales y dotar de mayor complejidad.

### TORRALBENC BLANCO

Uva: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay, Parellada La variedad Sauvignon blanc aporta su carácter aromático agradable ligeramente herbáceo, afrutado y fresco. La variedad Chardonnay es la base sobre la que está ensamblado este vino, destaca su equilibrio, finura y complejidad. La variedad Viognier aporta fundamentalmente su carácter floral y volumen en boca; La variedad Parellada sutileza y frescura.

### TORRALBENC ROSADO

Uva: Monastrell y Parellada

Las vides de Monastrell y Parellada se cultivan para producir vino rosado fresco y aromático.



## FIOCO DI VITE MOSCATO TOSO - MOSCATO D'ASTI

La D.O. Moscato D'Asti es una de las mas famosas en lo referente a Moscateles Espumosos en la región de Piemonte.

Cata: Amarillo pajizo brillante con burbuja fina. En nariz es Afrutado y aromático. De intensidad media. Toques a flores blancas, miel y uva fresca. Entrada en boca dulce, muy afrutado, con buena acidez, equilibrado y elegante.

## VERMOUTH TOSO ROJO - PIEMONTE

Aperitivo tradicional en Piamonte, refrescante, preparado con la antigua receta casera. De intenso color ámbar, originado a partir de una sabia mezcla de vinos con varias hierbas aromáticas.

Artemisia crecida en Piamonte, es el elemento distintivo.

## SANGUE DI GIUDA GATOPARDO - OLTREPÒ PAVESE

Es un vino espumoso que podríamos asemejar al Lambrusco, debido a su frutalidad, su frescor y ese pequeño toque dulce.

Uva: Barbera, Croatina, Uva rara, Vespolina, Pinot Noir.

Cata: Color rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz intenso, fragante, vinoso y afrutado. En boca es dulce, suave, largo.



## LAMBRUSCO MANTOVANO GATOPARDO ROSADO

Uva: Selección de uvas Lambrusco.

Cata: Color rosa fresca con una gran personalidad, aterciopelado, limpio y alegre con una espuma densa, generosa y vivaz. Impacto cromático de gran elegancia. En nariz bouquet de inmediata expresividad con mora, grosella negro seguido de delicados aromas de violetas y ciclamen. En boca, notas redondas y agradables de ciruelas rojas, ciruela mirabel, cereza negra silvestre y delicada fresa

## LAMBRUSCO MANTOVANO GATOPARDO TINTO

Uva: Selección de uvas Lambrusco.

Cata: Color rojo rubí con una gran personalidad, aterciopelado y limpio, con una espuma alegre. Impacto cromático de gran elegancia. En nariz aromas vinosos y frutales con notas de cerezas, grosellas y compota de fresa. Delicadas notas florales de rosas y violetas. En boca su marcada y vibrante acidez equilibra y armoniza su dulzura natural y suavidad. Tiene una deliciosa permanencia.

## MOSCATO GATOPARDO

Uva: Moscatel.

Cata: Color amarillo pajizo muy pálido. En nariz de media intensidad, con muy buena definición, hay toques de flores blancas, miel y uva fresca. En boca el paso es dulce, tiene buena acidez, bastante longitud y equilibrado, sencillo.

## MOSCATO GATOPARDO ROSADO

Uva: Moscatel.

Cata: Bonito color rosa asalmonado. En nariz, aromas típicos de la variedad moscatel, rosas blancas, frutas tropicales (piña y mango), recuerdos a frutas cítricas sobre un fondo goloso de frutas rojas y violetas. En boca es fresco, vivo, chispeante, con una burbuja fina y discreta, fondo de notas de miel, buena acidez.





19

DEPUIS 1878  
**Louis PERDRIER**



**LOUIS PERDRIER BRUT - CÔTE D'OR - FRANCIA**

Uva: Ugni Blanc, Colombard, Chenin Blanc, Folle blanche, Menu Pineau.  
 Cata: Color oro translúcido. Aroma de manzana verde, musgo y flores blancas. Burbuja fina y continua; buen equilibrio entre la vinosidad y el azúcar. Tiene un final franco.

**LOUIS PERDRIER BRUT ROSÉ - CÔTE D'OR - FRANCIA**

Uva: Pinot Noir, Syrah, Cinsault.  
 Cata: Color oro translúcido. Aroma de manzana verde, musgo y flores blancas. Burbuja fina y continua; buen equilibrio entre la vinosidad y el azúcar. Tiene un final franco.

*Sieur d'Arques*

**PREMIÈRE BULLE FUCSIA N°1  
 D.O. BLANQUETTE DE LIMOUX**

Uva: 90% Mauzac, 5% Chardonnay y 5% Chenin Blanc.  
 Crianza: 18 meses sobre lías.

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Fragancias florales de espino y acacia, aromas de fruta blanca. Burbuja fina y persistente.

**PREMIÈRE BULLE ROSADO N°1**

Uva: 70% Chardonnay, 20% Chenin, 10% Pinot Noir.  
 Crianza: Mínimo 12 meses sobre lías.

Cata: Rosado salmón, delicado mousse, burbuja fina y delicada. Aromas de melocotón, nectarina, tostada, brioche. Con buena acidez, compleja mezcla de especias, fruta blanca y notas de tostada.  
 El final es largo y refrescante.



**PREMIÈRE BULLE CREMANT CHOCOLATE N°1**

Uva: 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac.  
 Crianza: 18 meses sobre lías.

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas finas y persistentes. Perfumes de flores blancas y aromas de frutas blancas que evolución hacia tostadas y brioche con mantequilla. Sabores de frutas, brioche con mantequilla, persistente. Todo es elegancia, armonioso y fresco.

**CREMANT TOQUES ET CLOCHERS BRUT EDICIÓN LIMITADA  
 D.O. CREMANT DE LIMOUX**

Uva: 70% Chardonnay, 15% Chenin, 15% Mauzac.  
 Crianza: Mínimo 36 meses sobre lías.

Cata: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbujas finas y persistentes. Perfumes de flores blancas y aromas de frutas blancas que evolución hacia tostadas y brioche con mantequilla. Sabores de frutas, brioche con mantequilla, persistente. Todo es elegancia, armonioso, fresco, sutil.





# SIEUR D'ARQUES

Limoux - France



19



## LE PETIT TOQUÉ PINOT NOIR

Uva: 100% Pinot Noir,.

Cata: Hermosa capa de un rubí claro con reflejos púrpura. Aroma de grosella negra que se mezcla con notas de madera fina El ataque en boca es fresco y afrutado en el paladar. Es un vino bien estructurado y equilibrado está lleno de taninos, que persisten en los sabores finales de cerezas con toques de regaliz.

## LE PETIT TOQUÉ CHARDONNAY

Uva: 100% Chardonnay.

Cata: Color amarillo pajizo, brillante y claro. Nariz compleja, combina notas florales con mineral dominante. En boca expresa la frescura y mineralidad del Chardonnay.

## LE PROPRIÉTAIRE MÉTHODE ANCESTRALE D.O. BLANQUETTE DE LIMOUX MÉTHODE ANCESTRALE

Uva: 100% Mauzac.

El método ancestral consiste en una fermentación totalmente natural y un embotellado tradicional. Dulce y afrutado. Es un vino tradicional con solo 6% de alcohol. Un producto natural y original especialmente apreciado por los conoedores. El clásico ancestral.

Cata: Capa de color dorado bastante sostenido con una efervescencia viva que forma una espuma cremosa. En nariz, notas a miel y afrutadas, miel de acacia, compota de manzana, pera, ciruela y melocotón y un toque de vainilla, aromas cítricos. En boca, encantadora dulzura del ataque se equilibra con una hermosa vivacidad de burbujas en el centro de la boca.

## YVECOURT SAUTERNES

### D.O. SAUTERNES - BURDEOS

Uva: Semillón, Sauvignon Blanc, Moscatel.

Cata: Deslumbrante color oro y una intensa, seductora, compleja nariz. Los aromas de frutas frescas (melocotón amarillo, piña y albaricoque) De jalea de membrillo y higos secos. Mas tarde revela matices de clementina confitada Y un delicioso toque de jengibre fresco. La sensación en el paladar es a la vez distinguido, suave y aún deliciosamente indulgente Sabores destacados de membrillo y albaricoque, respaldados con frutas exóticas y frescas piña.

El largo final concluye con un toque sutil de lichi.



## CHAMPAGNE PHILIPPE GONET BRUT RESERVA

Uvas: 60% Pinot Noir, 30% Chardonnay y 10% Pinot Meunier.

**Crianza:** por lo menos 36 meses.

**Cata:** Color amarillo pajizo. Nariz afrutada y floral que le seducirá. En paladar es de cuerpo entero Pinot con fruta embriagadora, flexible y armoniosa. Final crujiente. Un champagne para ser disfrutado y compartido.

**88 PUNTOS PARKER, 90 PUNTOS WINE SPECTATOR**



### GOSSET BRUT EXCELLENCE

Uva: 45% Pinot Noir, 36% Chardonnay y 19% Pinot Meunier.

Crianza: Media de 36 meses.

Cata: Color amarillo pálido. Nariz vivo y fino, con toques de pera y manzana royal, amielado y con flores blancas. Se aprecia una ligera influencia del Pinot Noir en el fondo de frutas rojas. Equilibrado y largo en boca. Recuerdos a fruta blanca, bollería y frutos rojos en el postgusto.

### GOSSET GRANDE RÉSERVE

Uva: 42% Pinot Noir, 43% Chardonnay y 15% Pinot Meunier.

Crianza: 3-5 años, de vinos reserva.

Cata: Color amarillo dorado. Burbujas ligeras y finísimas, en nariz intenso y complejo. Notas aromáticas de flores (junquillo, flores de tila) y de frutos (cerezas maduras) sobre un fondo de olores torrefactos. En boca poderoso y concentrado. Primeros aromas de higos, pasas y cerezas confitadas, pasando a unos agradables aromas de almendra tostada, pan y brioche. Paladar untuoso y potente.



### GOSSET GRAND ROSÉ

Uva: 58% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 7% vino rojo de Bouzy y Ambonnay

Crianza: 4 años, de vinos reserva.

Cata: Color asalmonado muy pálido, con reflejos rosados. En nariz pequeños frutos rojos (grosella, frambuesa, guinda) característico del Pinot Noir. En boca ataque claro y vinoso. Incremento de aromas de frutos rojos (casis) sobre un fondo de especias dulces (canela). Paladar fresco y vivaz, extraordinario equilibrio entre Chardonnay y Pinot Noir. Final larguísimo.

### GOSSET GRAND BLANC DE BLANCS

Uva: 100% Chardonnay

Crianza: 4-5 años, de vinos reserva.

Cata: Color amarillo dorado. Presenta finas burbujas, aromas florales y de frutas blancas. En boca es fresco y bien estructurado, armonioso, muy complejo y delicado, con un final largo y sedoso.



### MOSELLAND RIESLING TROCKEN

Uva: Riesling. Estilo: Seco.

Cata: Fresco y afrutado, con aromas de limón y manzana.

### MOSELLAND RIESLING KABINETT

Uva: Riesling. Estilo: Semiseco.

Cata: Fresco y afrutado, con aromas de melocotón y uva.

### MOSELLAND RIESLING QUALITATSWEIN

Uva: Riesling. Estilo: Semiseco.

Cata: Fresco y afrutado, aromas de pomelo, lima y kiwi.

### MOSELLAND RIESLING CLASSIC

Uva: Riesling. Estilo: Seco.

Cata: Un equilibrio excelente entre las frutas maduras, especias intensas y la característica acidez de la uva.

### MOSELLAND RIESLING WHITE CAT



### OREMUS TOKAJI DRY MANDOLÁS

Uva: 100% Furmint procedente de la parcela Mandolás.

Crianza: en barricas pequeñas de 136 litros.

Cata: Es un vino seco, provocando una ruptura con la tradición de vinos dulces de la zona. Es un vino complejo donde se conjuga perfectamente la frescura y la sedosidad. Es un vino tímido que poco a poco va mostrándose en su plenitud. Tiene un potencial de guarda de 10 años.

### OREMUS TOKAJI ASZU 3 PUTTONYOS (3 CESTOS) 50 cl.

Uva: Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály

Crianza: 2-3 años en barricas de 136 y 220 litros.

Cata: Elegante, fresco, intensidad de la fruta, que posee una acidez que le hace ser un vino vibrante y a la vez aterciopelado. Tiene un potencial de guarda de 40 años.



El Tokaji Aszú es el vino dulce más noble del mundo, en cuyo desarrollo ejerce su influencia benigna la podredumbre noble. Sólo puede ser elaborado en años de cosechas excelentes, cuando la naturaleza provee las condiciones climáticas favorables para el desarrollo, en las mejores condiciones, de la podredumbre noble.

### OREMUS TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS (5 CESTOS) 50 cl.

Uva: Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály

Crianza: 2-3 años en barricas de 136 y 220 litros.

Cata: Es rotundo, excitante, con aromas a madurez y elegancia. Es un vino desbordante, sorprendente y difícilmente equiparable. Tiene un potencial de guarda de 40 años.

### OREMUS TOKAJI ASZU 6 PUTTONYOS (6 CESTOS) 50 cl.

Uva: Furmint, Hárslevelü, Zéta y Sárgamuskotály

Crianza: 2-3 años en barricas de 136 y 220 litros. Potencial de guarda de 60 años.



# MADE IN MADRID

Vinos de calidad... vinos a la altura



[www.madeinmadrid.net](http://www.madeinmadrid.net)



Calle ALAMO, 39  
28850,  
TORREJÓN DE ARDOZ  
MADRID

TEL. 91.677.89.71

FAX 91.677.89.72

[pedidos@pifema.es](mailto:pedidos@pifema.es),

[www.pifemawines.es](http://www.pifemawines.es)

[www.facebook.com/pifema](http://www.facebook.com/pifema)