





Nuestra historia

Azal nace como el proyecto común de un equipo de profesionales con una vasta experiencia en el sector. Es el fruto del trabajo duro, la constancia y la pasión por nuestra profesión que, aún con el paso del tiempo conservamos intacta.

Profesionalidad

No solo nos enorgullece la calidad de nuestros productos, sino también nuestro compromiso con un servicio al cliente personalizado, nuestro profundo conocimiento del producto y nuestra eficiente capacidad de entrega.

Calidad y variedad

Azal dispone de una gran variedad de productos de alta calidad, diseñados para satisfacer las necesidades de todo tipo de clientes.

Servicio

Reconocemos la importancia de responder con rapidez y eficacia. Es por eso que nos comprometemos a procesar cada solicitud de nuestros clientes de manera inmediata, asegurando una atención ágil y eficiente.

Índice de productos...

▶	Terras de Lantaño (D.O. Rías Baixas) Terras de Lantaño, Viña Cartín, Ruta 49, Espumoso y Licores	3	
▶	Viña Nora (D.O. Rías Baixas) Nora, Nora da Neve y Encarnación Rodríguez	9	
▶	Santiago Roma (D.O. Rías Baixas) Colleita de Martís, Santiago Roma, Santiago Roma Selección, Pedranai y Burbulla	12	
▶	Leive Ecoadega (D.O. Ribeiro) Lenzo de Leive, Preto de Leive y Leive Reliquia	14	
▶	Pazo de Toubes (D.O. Ribeiro y D.O. Valdeorras) Meu Treixadura, Meu Albariño, Meu Godello y Mencía, Tamborá, Toubes, Modus Vivendi, Modus Vivendi Mencía, Codos de Larouco Godello y Mencía	16	
▶	A Coroa (D.O. Valdeorras) A Coroa, A Coroa Lías, A Coroa 200 Cestos, A Coroa Ladeira Vella	22	
▶	Pazos del Rey (D.O. Monterrei) Pazo de Monterrey Godello y Mencía, Pazo Monterrey Raúl Boo Godello y Mencía	25	
▶	Bodegas Gallegas (D.O. Ribeira Sacra y Ribeiro) Pasal de Esile, Matilda Nieves Rectoral de Amandi E.D. y Xanandro	28	
▶	Nueve Uvas Wines (D.O. Ribeira Sacra, Ribeiro y Ribera del Duero) Ferrador Treixadura, O Mouro, O Manso, Malasenda Roble y Crianza	31	
▶	Atlantic Galician Wineries (D.O. Ribeiro) D'Mateo Quintás, Mateo Colección Treixadura	35	
▶	Losada (D.O. Bierzo) Losada Godello, Altos de Losada Villa de San Lorenzo, El Pájaro Rojo, Losada, Altos del Losada, La Bienquerida, El Cepón y La senda del Diablo	37	
▶	Pagos del Rey (D.O. Albariño, Monterrei, Rioja, Ribera del Duero y Toro) Pulpo Albariño, Pulpo Godello, Amo del Calabozo, Arnegui Tempranillo y Crianza Arnegui Viento Norte, Canta Mañanas, Condado de Oriza roble, crianza y reserva Pago de Fuentecojo, El Pillo roble, El Pillo Viñas reveldes, La Única	42	
▶	Finca de La Rica (D.O. Rioja) El Buscador, El Rincón de los Enebras, El Nómada, La Candelera, Las Cabezas de Matadula	51	
▶	Vivanco (D.O. Rioja) Vivanco Crianza, Reserva, Brunes, 4 Varietales, Garnacha, Mazuelo, Maturana Tinta, Graciano, La Maldita, La Maldita Revolución, Vivanco 4 Varietales blanco, Dulce de Invierno, Vivanco Cuvée Inédita y Rosado	55	
▶	Obalo (D.O. Rioja) San Roque, La Tarara, La Encina, Las Arenas	63	
▶	Martínez Corta (D.O. Rioja) Martínez Corta	66	



▶ Familia Fernández Rivera (D.O. Ribera del Duero, Castilla León y Castilla La Mancha)	68
Pesquera Crianza, MXI, Pesquera Reserva, Millenium, Condado de Haza Crianza y Reserva, 20 Aldeas, Alenza, Deshesa La Granja, Vínculo, Alejairén, Vínculo Reserva Y Paraje La Golosa	
▶ Dominio de Atauta (D.O. Ribera del Duero)	79
Parada de Atauta, Dominio de Atauta, La Mala, Valdegatiles, Llanos del Almendro y Albillo mayor	
▶ La Celestina (D.O. Ribera del Duero)	83
Viridiana Roble y Celestina Crianza	
▶ Lleiroso (D.O. Ribera del Duero)	85
Luz millar, Lleiroso Crianza y Reserva, Lleiroso Joan Miró	
▶ Diego Rivera (D.O. Ribera del Duero)	88
Diego Rivera Roble y Crianza	
▶ Mano a Mano (D.O. Castilla La Mancha)	90
Mano a Mano, Venta La Ossa Tempranillo y Syrah	
▶ Viñas de Cenit (D.O. Tierra del Vino de Zamora)	93
Venta Mazarrón, Vía Cenit y Cenit,	
▶ Elías Mora (D.O. Toro)	96
Viñas Elías Mora, Elías Mora, Descarte y Gran Elías Mora	
▶ Fariña (D.O. Toro)	99
Colegiata Rosado, Cocktail, Primero, Lágrima, Gran Colegiata y Campus Gothorum	
▶ Otras D.O. (Vinos de Madrid, Pedro Ximénez y D.O. Navarra)	103
Malasaña, Viña 98 y Señorío de Sarria Rosado	
▶ Palacio de Bornos (D.O. Rueda)	104
Palacio de Bornos Semiseco, Brut, Brut Nature y Frizzante	
▶ Mestres (D.O. Cava)	107
Mestres Coquet, Mestres Rosat, Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature, Mestres Clos Nostre Senyor, Mas Via y Clos Damiana	
▶ Rimarts (D.O. Cava)	111
Rimarts Brut Rva. 18, Brut Nature Rva. 24, Gran Rva. 40 y Martínez Rosé	
▶ Pol Cochet (AOC Champagne)	114
Pol Cochet, Brut Rosé, Brut, Brut Nature y Brut Blanc de Blancs	
▶ Arnao (Vermut)	117
Arnau Rojo y Arnau Blanco	
▶ Atxa (Vermut)	119
Atxa, Premium Blanco, Rojo, Naranja, Mango, Sidra y con Gas	
▶ Licores y Destilados	123
Licores Rabudo, Whiskys, etc.	
▶ Alimentación	131
Aceites Muñoz, Quesos Dehesa La Granja y Terraselecta, Cafés Lisboa	



TERRAS DE LANTAÑO es una bodega familiar que elabora sus vinos con una única variedad de uva: albariño de las Rías Baixas.

Sus viñedos situados en el Valle del Salnés se encuentran en los municipios de Vilagarcía de Arousa, Vilanova de Arousa, Meis y Portas. Las condiciones óptimas de sus tierras y el clima propician la correcta maduración de la uva consiguiendo un adecuado equilibrio entre acidez y dulzor.

Nuestros vinos son perfectos para acompañar cualquier ocasión.



Viña Cartín fue fundada en el Valle del Salnés en 1977.

En 2003 Viña Cartín estrena instalaciones, cambiando su ubicación a una antigua bodega, rehabilitada desde el máximo respeto y buscando la conjugación de su carácter artesanal con las nuevas tecnologías y formas de elaboración.

Nuestros viñedos propios nos garantizan, en cantidad y calidad, la materia prima necesaria para elaborar nuestros vinos, que son procesados con los máximos cuidados y respeto desde el campo hasta la botella.

NUESTROS VIÑEDOS

(PAZO CARTÍN, GALLEGO, CARTAS, BOUZAS, SANTA MARIÑA, O CORRUXO)

Una única variedad, el ALBARIÑO, y una combinación de diferentes altitudes, latitudes, exposiciones, edades, sistemas conducción... que dan como resultado nuestros vinos propios.





► Terras de Lantaño

Un vino albariño con toda la esencia de Rías Baixas.

Sin duda, se trata de un albariño de calidad, fresco, amable y de trago suave, ideal para adentrarse en el mundo de los deliciosos vinos de las Rías Baixas.

De color amarillo dorado, aroma afrutado reposado sobre un fondo floral, y sabor fresco, franco y complejo que tras su paso por boca deja un postgusto largo, afrutado y agradable. Un equilibrio solo posible con uvas procedentes de viñedos adultos y una mimada elaboración en el que la materia prima y el tiempo son la clave.

D. O.: Rías Baixas

Zona: Salnés

Variedad de Uva: 100% Albariño (Viñedos más adultos)

Elaboración: 4 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Viña Cartín

Un vino clásico que ha sabido mantenerse en el tiempo.

En Viña Cartín encontrarás un vino blanco fresco, equilibrado, con una acidez láctea en su punto (gracias a su fermentación maloláctica), detalles que, en su conjunto, convierten a cada trago de este vino familiar en un elixir sumamente agradable y sabroso para los sentidos.

De color amarillo pajizo, aroma afrutado, y un sabor afrutado con un armonioso final, sabroso y estructurado.

Diferenciado porque parte de la producción pasa por un proceso de fermentación maloláctica con el que se bajan de forma natural los niveles de acidez.

D. O.: Rías Baixas

Zona: Salnés

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino blanco sin crianza (Fermentación alcohólica y maloláctica)

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Ruta 49

Ruta 49 se presenta como un albariño joven sin estridencia, en el que, precisamente su sencillez y la franqueza son sus mayores bazas para encandilarnos. Como albariño emblemático, posee las características que esperamos encontrar en un vino blanco así: frescura, recuerdos florales y cierta influencia atlántica.

De color amarillo pálido e intenso aroma fundamentalmente floral.

Las uvas utilizadas en su elaboración proceden de nuestro viñedo más joven, dando lugar a un vino fundamentalmente fresco, sencillo, de paso rápido, y que nos deja sutiles recuerdos florales a su paso por boca.

D.O.: Rías Baixas

Zona: Salnés

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino blanco sin crianza

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Terras de Lantaño

ESPUMOSO (BRUT NATURE)

De color amarillo pálido y brillante con reflejos dorados. Burbuja fina y persistente, de ascendencia media-rápida.

Con gratos aromas primarios (florales y cítricos) y secundarios (de panadería y pan tostado).

En boca se muestra como un vino equilibrado y vigoroso, con carbónico punzante y bien integrado, una buena acidez y recuerdos afrutados (manzana, fruta escarchada) que aportan viveza y reposan sobre un sutil fondo de pastelería (pan tostado, roscón).

D.O.: Rías Baixas

Zona: Salnés

Variedad de Uva: 100% Albariño, uvas cosechadas de forma manual y seleccionadas en el campo

Elaboración: 9 meses de reposo mínimo entre tiraje y degüelle

Formato: 0,75 L.,





Nuestros aguardientes y licores se obtienen de la destilación de nuestros propios orujos, de uva albariña.

En sus versiones blanca, hierbas, café, tostada y crema, son ideales para cualquier sobremesa.

Terras de Lantaño

► Aguardiente De Hierbas

Graduación alcohólica: 30% Vol.

Elaboración: Licor elaborado mediante maceración en frío, durante al menos un mes, de nuestro aguardiente junto con una selección de las mejores hierbas. Posterior destilación, obteniéndose un producto cristalino

y perfectamente ensamblado. El producto final se endulza y se mantiene en reposo durante al menos seis meses antes de su embotellado.

Cata: Brillante e intenso color limón. Predominan en nariz los aromas dulces de los cítricos, además de la fragancia que aportan las diferentes plantas aromáticas utilizadas.

Consumo: Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.



Terras de Lantaño

► Crema de Orujo

Graduación alcohólica: 30% vol.

Elaboración: licor elaborado a partir de base láctea con un alto contenido en materia grasa, la cual aporta untuosidad y persistencia.

Aromatizado con extractos naturales, donde se le aporta un gusto y fragancia a toffee y vainilla.

Cata: agradable licor muy untuoso, con notas de toffee y vainilla.

Consumo: se puede servir con hielo. Manténgase en la nevera, no se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.



Terras de Lantaño

► Aguardiente Blanca

Graduación alcohólica: 40% Vol.

Elaboración: Destilado elaborado con bagazo fermentado durante veinte días para dar paso, posteriormente, a su triple destilación. Permanece en reposo durante un año antes de su embotellado.

Cata: Brillante, cristalino, con tonos plateados. Gran intensidad aromática, con aromas secundarios y toques de frutos secos, rosas y ligeramente dulce.

Consumo: Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.



Terras de Lantaño

► Licor de Café

Graduación alcohólica: 30% vol.

Elaboración: Licor elaborado mediante maceración en frío, durante al menos un mes, de nuestro aguardiente junto con una selección de café natural procedente de la zona de cerrado (brasil), cáscara de naranja y nuez moscada. Posteriormente se filtra, se añade azúcar hasta su perfecta disolución y se mantiene en reposo doce meses antes de ser embotellado.

Cata: Brillante color acastañado, con una gran intensidad aromática, suave, dulce y con matices de cacao.

Consumo: Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.



Terras de Lantaño

► Aguardiente Tostada

Graduación alcohólica: 30% Vol.

Elaboración: Licor elaborado mediante disolución de nuestro aguardiente con azúcar caramelizada en nuestras instalaciones.

Cata: Brillante color ámbar, con aroma a vainilla y fruta de hueso. Suave, intenso y bastante seco.

Consumo: Manténgase en la nevera. No se recomienda el congelador para no desvirtuar su paladar original.





Albariños Atlánticos que nacen del embrujo del Miño



El otro paisaje del albariño

Bodegas Viña Nora está situada en pleno corazón de la comarca vitícola de Condado do Tea, una región fronteriza con Portugal y la única interior de las cuatro que componen Rías Baixas.



Microparcelas a la orilla del Miño

Viña Nora cuenta con 16 hectáreas de viñedos en propiedad, plantados sobre suelos con una mezcla de grava aluvial y descomposición de granito. Estos suelos con canto rodado actúan como radiadores que regulan el calor del día para evitar que en la noche la humedad sea excesiva y permita una mejor maduración. La bodega tutela, además, la producción de un centenar de pequeños viticultores, repartidos entre las comarcas del Condado do Tea, Val do Salnés y Ribeira do Ulla.

Los viñedos de viña Nora cuentan con una edad media de 25 años y están plantados en terrazas naturales que caen sobre los desfiladeros del río Miño, una orografía caprichosa que requiere que cada cosecha y cada vendimia se realice de forma absolutamente manual.

Los viñedos crecen en los típicos parrales con postes de granito, tan característicos de la zona de Rías Baixas. Estos parrales se sitúan a dos metros de altura con lo que separan la uva de la humedad del suelo y la protegen de las enfermedades fúngicas. Favorecen además una completa maduración de las uvas al permitir que se mantengan soleadas.



► Nora

Exprimir de los parrales del Condado de Tea la esencia de la Albariño, es la razón de ser de este vino. Varietal, seductor, complejo y delicado, son adjetivos que definen a Nora, que se crece con su estancia en botella.

Crianza:

Crianza 4 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable. 10% del volumen total se cría en barrica de roble francés de varios usos.

Nota de cata:

El vino es de color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante. Tiene una nariz delicada, destacando los aromas frutales de manzana, cítricos maduros y fruta de hueso como el albaricoque, sobre un fondo floral de jazmín y azahar. En boca destaca su frescura, con una fantástica estructura y evolución cremosa, con un final largo mu y agradable.

D.O.: Rías Baixas

Zona: As Neves (Condado de Tea)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Crianza sobre lías

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Nora da Neve

Nora da Neve procede de uvas seleccionadas y marcadas por el terroir. Se trata de parcelas pobres en materia orgánica, de base granítica y de suelo formado por cantos rodados, esta formación atípica en la zona permite una mejor maduración de la uva para elaborar este vino delicado y complejo que aúna lo autóctono y lo innovador.

Crianza: Crianza en barrica de roble francés con "batonnage" durante 7 meses.

Nota de cata: Brillante, de color amarillo dorado debido a su crianza. Nariz elegante y seductora, con marcado carácter varietal destacando aromas a fruta madura y flores blancas como la camomila. Sutiles notas especiadas que reflejan su paso por barrica. En boca, carnoso, fresco y de largo recorrido permitiéndonos disfrutar de su gran complejidad.

D.O.: Rías Baixas

Zona: As Neves (Condado de Tea)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Cepas viejas, fermentación y crianza en barrica

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Encarnación Rodríguez

Procede de una selección de uva de una parcela de 5210 metros cuadrados plantada y cultivada por Encarnación Rodríguez, viticultora de la bodega desde sus inicios, situada en la parroquia de Fiolledo en Salvaterra de Miño. El tipo de conducción es una variante del parral tradicional utilizado en Rías Baixas, llamada pérgola trentina, y que tiene la peculiaridad de equilibrar los rendimientos, obteniendo menores producciones por cepa, dando lugar a una uva con carácter que refleja las particularidades de nuestro terroir.

Crianza: Crianza con “batonnage” durante 8 meses

Nota de cata: Brillante, de color amarillo con reflejos dorados. Nariz elegante que se presenta tímidamente, con marcado carácter varietal destacando aromas de cítricos maduros y flores blancas además de notas de especias verdes. En boca destaca su frescura y amplitud con un final largo y electrizante.

D. O.: Rías Baixas

Zona: As Neves (Condado de Tea)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino de finca, 8 meses en Lías y 5 meses en roble francés.

Formato: 0,75 L.



viña·nora

Vinos

La personalidad de los vinos que se elaboran en Viña Nora está marcada por el seguimiento de los viñedos y la oportuna maduración de las uvas, todo ello con el objetivo de preservar y destacar las características de la variedad Albariño y reflejar su singularidad en un paisaje tan particular.



La Bodega

La Bodega de Santiago Roma está situada en una antigua casa de labranza totalmente renovada y equipada para cumplir con los más exigentes estándares de calidad. Desde su ubicación, formando parte integrada con los viñedos, se divisa el Valle del Salnés y las seis hectáreas de terreno propiedad de la bodega junto a otras parcelas controladas.



Cuidamos el origen y mimamos el proceso. Con un seguimiento exhaustivo, un control de poda y el punto óptimo de madurez fenólica, tratamos de que el vino se elabore en la propia viña.

La influencia del mar en los vinos Rías Baixas. El carácter atlántico aporta un valor único a nuestra uva Albariño para crear vinos de gran personalidad. El mar que baña las costas del Salnés y nuestros viñedos, aporta un frescor y fuerza únicos.



D.O. Rías Baixas

Nuestra uva, la materia prima, es lo que más importa.

Ponemos un especial cariño y cuidado en la uva, nuestra materia prima de la que depende la calidad de los vinos que reflejan nuestra filosofía y el estilo de trabajo tradicional y artesanal, pero aprovechando los medios técnicos actuales.



- Uva albariño
- Influencia atlántica
- Producción reducida con mayor calidad
- Carácter y personalidad
- Ubicación en terreno bien orientado hacia el mar



Métodos artesanales y moderna tecnología combinados. Las uvas son cuidadosamente recogidas a mano y una vez en la bodega son despalilladas y llevadas directamente a la prensa neumática para ser prensadas en frío a baja presión y temperatura. Posteriormente el mosto obtenido se decanta para eliminar las diferentes impurezas. La fermentación es el paso siguiente en este proceso. Se realiza en nuestros tanques de acero inoxidable utilizando levaduras autóctonas (procedentes de nuestras propias uvas, de la levadura sedimentada en el fondo del tanque) donde fermenta de forma natural. Podemos reducir la acidez en el vino de una forma biológica gracias a una fermentación maloláctica parcial (dependiendo de la cosecha), que transforma el ácido málico en ácido láctico menos agresivo.

Finalmente, el vino se estabiliza en nuestros tanques de acero inoxidable isotérmicos con equipo de frío para su refrigeración (enfriamiento).

► Colleita de Martís

El heredero

Procedente de uvas variedad Albariño de Rías Baixas subzona Salnés, viñedos de suelos variados entre fertilidad media y arenoso. Rendimiento medio del viñedo aprox diez mil kg/ha y edades del viñedo con variedad entre joven y viejo. Vendimia: cajas ventiladas de media 15kg. uvas despalilladas en frío (extraer el raspón), prensado en frío, mosto desfangado (eliminar las impurezas mediante decantado) fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable entre 17-18°C.

Notas de cata

Color: Pajizo brillante.

Nariz: Aromas balsámicos de laurel con tonos de hoja de eucalipto seca y manzana madura.

Boca: En boca se manifiesta pletórico de hierba fresca recién cortada, limón con un medido y grato fondo de amargor que le da vida y le hace sugerente para acompañar arroces caldosos de bogavante, parrilladas de verduras y pescados sin olvidar las carnes blancas.

D. O.: Rías Baixas

Zona: Ribadumia (Salnés)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino blanco sin crianza

Formato: 0,75L.





► Santiago Roma

El primogénito

Un buen equilibrio organoléptico de nuestras uvas, despalillado, prensado a bajas presiones, desfangado en frío, fermentación controlada entre 18°C y 20°C.

Nota de cata:

Color: Blanco, limpio y brillante, pajizo con matices dorados.

Nariz: Franca de Albariño (balsámico de laurel), nota de campo ligeramente seca, asomo sutil de hoja de eucalipto seco y limpio, primer plano de manzana madura.

Boca: grata entrada de limpia apertura, donde su frescor adquiere protagonismo y donde laurel, limón y manzana de su primer paso son surtidos por una agradable nota de hierba fresca con un medido y grato fondo de amargor que le da vida.

D. O.: Rías Baixas

Zona: Ribadumia (Salnés)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.



► Santiago Roma Selección

El hijo pródigo

Fruto de una esmerada vendimia procedente de nuestras mejores uvas de cepas viejas (edad media de 40 años).

Elaborado con monovarietal Albariño (100%), despalillado, criomaceración (maceración en frío), mosto lágrima, desfangado en frío, fermentación controlada entre 18°C y 20°C con levadura autóctona (pie de cuba) y crianza sobre lías finas.

Nota de cata:

Color: Blanco, limpio y brillante, amarillo dorado.

Nariz: Aunque discreta, expresa la elegancia de un albariño con notas de eucalipto seco y delicados recuerdos de hierba limpia, con un fresco toque cítrico limón-mandarina, y un atractivo toque de flor de acacia.

Boca: Su entrada en boca deja notar las uvas de las que procede, y el recuerdo del goloso y limpio mosto, que en su paso final deja recuerdo balsámico de laurel.

D. O.: Rías Baixas

Zona: Ribadumia (Salnés)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Crianza sobre lías

Formato: 0,75 L.



► Pedranai

El Abuelo

Rías Baixas Pedranai Albariño en barrica de piedra.

Es el resultado de un producto innovador y patentado. Una elaboración especial siguiendo el proceso de Santiago Roma Selección (Rías Baixas Albariño uvas de viñas viejas, promedio de 40 años), despalillado, criomaceración (maceración en frío), mosto lágrima, fermentación en barrica ovoide de piedra granítica entre 17-18° C, una maduración en lías finas de 7 meses haciendo un batonage natural y microoxigenación a través de la pared de granito.

Notas de cata

Color: Amarillo fino, con toques dorados, limpio y brillante.

Nariz: Recuerda el mar, corteza de ostras recién abiertas con un pequeño toque ahumado.

Boca: Notas de variedad Albariño, fruta fresca, manzana con un ligero sabor salado y mineral, notas que distinguen la personalidad de nuestro terruño. Perfecto para comer con pescado, camarones, arroz, parrillada de verduras, carnes blancas y entrantes.

D.O.: Rías Baixas

Zona: Ribadumia (Salnés)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Crianza sobre lías y envejecido en barrica de granito

Formato: 0,75 L.



► Burbulla

La Matriarca

Rías Baixas Albariño Espumoso Brut nature.

Elaborado con monovarietal 100% Albariño de buen equilibrio organoléptico, con uvas meticulosamente seleccionadas. Despalillado, prensado neumático, fermentación controlada a 18°C y posterior trasiego para separarlo de las lías y así obtener el vino base. Se procede al tiraje y a una segunda fermentación en botella a temperatura controlada de 14 °C que, tras un período mínimo de nueve meses en botella, motivará la aparición de la burbuja. Posterior degüelle en el que se añadirá el licor de expedición.

Notas de cata:

Color: Amarillo con reflejos oliva, brillante y satinado. Burbuja fina que forma rosario constante.

Nariz: De sutil complejidad, exhibe aromas florales, frutales y vegetales con predominancia de flor de acacia, flor de tilo y hierba fresca. Pinceladas de fruta de hueso y pepita de carne blanca. Final con ligero fondo acaramelado.

Boca: Ataque en boca vivo y elegante, con mucha amplitud, sabores florales y cierta mineralidad. El cuerpo evoca frutos secos y justas notas aciduladas de pomelo. Carbónico suave y bien integrado, acidez equilibrada e intenso final.

D.O.: Rías Baixas

Zona: Ribadumia (Salnés)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Fermentación controlada 9 meses en botella

Formato: 0,75 L.



Nuestra historia

Leive es una bodega familiar, que lleva elaborando y comercializando vinos ininterrumpidamente de generación en generación.

La bodega no compra uvas. Todos los viñedos son propiedad vinculados a la bodega. En la actualidad posee 3 hectáreas de viñedo ubicados y acogidos a la Denominación de Origen Ribeiro, subzona de Ribeiro de Avia.

Filosofía Leive

Leive es algo más que una marca; es una manera de concebir el trabajo, la cultura y la naturaleza. Además de la calidad en el cuidado y elaboración de bodega y viñedos, la producción, muy respetuosa ya con el medio, está en trámites del reconocimiento de ecológica. El compromiso con la cultura, la historia y la tradición ha sido ya públicamente reconocido.



► Lenzo de Leive

Proceso de elaboración

Tras una selección de las mejores uvas de nuestros viñedos (tanto de Treixadura, como de Albariño y Loureira) y la realización de la vendimia en el momento óptimo, acometemos una ligera maceración pelicular en frío, conjuntamente, de las tres variedades. La fermentación alcohólica se realiza a temperaturas que nunca superan los 16°C. En el proceso de elaboración una pequeña parte pasa ligeramente por barrica de roble (francés allier) para aportarle complejidad.

Notas de cata

Color amarillo-dorado, con reflejos verdosos, limpio y brillante. En nariz se presenta intenso y frutal, con aromas a frutas de hueso maduras (melocotón) y algunas notas tostadas. La entrada en boca es equilibrada, fresca, sabrosa y elegante. Su comportamiento es persistente y estructurado, abriendo una amplia gama de sensaciones dulces, ácidas, saladas e incluso ligeramente amargas. El final es intenso y en él vuelven a destacar los recuerdos frutales y maduros.

D. O.: Ribeiro

Zona: Ribadavia (Ourense)

Variedad de Uva: 50% Treixadura, 35% Albariño, 15% Loureira

Elaboración: Vino blanco crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.





► Preto de Leive

Proceso de elaboración

Este vino procede de uvas de las variedades: mencía, sousón, caíño, brancellao, aproximadamente a partes iguales (dependiendo de la añada). La agricultura practicada es desde hace años ecológica, lo que ha sido reconocido por el Consello Regulador de Agricultura Ecológica de Galicia. En bodega, la fermentación se realiza macerando con los hollejos. Tras las decantaciones, el vino pasa por barricas de roble, dotándolo de matices propios de la madera. Todo el proceso se realiza casi sin sulfitados y con técnicas de filtrado no agresivas.

Notas de cata

Capa media alta, con ribetes morados, de cierta intensidad luminosa. Aromáticamente muestra fruta y flores, con matices lácteos muy suaves. En el paladar es amable, ligero y equilibrado. A pesar de mostrar un amplio cuerpo, se muestra con una boca muy delicada, sofisticada matices.

D. O.: Ribeiro

Zona: Ribadavia (Ourense)

Variedad de Uva: 25% Brancellao, 25% Caíño, 25% Mencía y 25% Sousón

Elaboración: 6 meses de permanencia en barrica francesa

Formato: 0,75 L.



► Leive Reliquia

Proceso de elaboración

La selección de uvas para este vino es muy cuidadosa. Se utilizan, para ello, variedades de Treixadura, Albariño, Loureira y Lado, Caíño blanco y Godello. Tras la maceración y el desfangado, se procede a fermentar el mosto en frío. Antes de finalizar el proceso, se pasa los mostos a barricas para que finalicen allí la fermentación. En la barrica se criarán, con un juego de movimientos y reposo, hasta un total de 10 meses. Posteriormente reposa en botella, al menos durante dos meses.

Notas de cata

De color dorado intenso. En nariz, se presente muy potente; Aparecen de inmediato referencias lácteas, especialmente yogur y vainilla, delatando con nitidez su envejecimiento en barrica. Sin embargo, a ellas se superponen aromas primarios, frutales y herbáceos, que lo particularizan en su gama. En boca es largo, sabroso, rico en matices, prudente de acidez. La armonía del conjunto explica el palmarés de premios que lleva acumulados.

D. O.: Ribeiro

Zona: Ribadavia (Ourense)

Variedad de Uva: 50% Treixadura, 35% Albariño, 15% Loureira

Elaboración: Vino blanco 4 meses de permanencia en barrica

Formato: 0,75 L.



EST. 1742

PAZO D TOUBES

Finca Pazo de Toubes

El verdadero origen del Ribeiro se encuentra en la zona de Riobó, en Cenlle. Allí nos encontramos el Pazo de Toubes, una joya del patrimonio rural del siglo XVIII rehabilitada por Viña Costeira.

El proyecto, además, también abarcaba la recuperación de sus antiguas fincas, utilizando el propio material granítico extraído de la ladera para formar los bancales, buscando la mejor orientación para nuestros viñedos.

Se encuentra a una altitud que varía entre los 200 y 400 metros, al abrigo de las montañas y abarcando hasta el fondo del valle. Esto hace que cada parcela tenga sus propias características diferenciadoras. Gracias a las particularidades de su suelo arenoso, se regulan de forma natural las producciones, primando la calidad de la uva con respecto a la cantidad obtenida.

Un terreno excepcional, ideal para producir Treixadura, Albariño y Loureira, empleadas para la Familia de Vinos de Finca Pazo de Toubes: Modus Vivendi y Toubes.



Reinventando el Ribeiro más clásico. El vino Toubes es el buque insignia de nuestro Pazo de Toubes. Una apuesta de Viña Costeira por recuperar la viticultura más tradicional y acercarla a nuestros días. Un ejemplo que se llevó a cabo del mismo modo con la restauración de esta joya del patrimonio arquitectónico rural gallego del siglo XVIII.

Treixadura, Loureira y Albariño, son las tres variedades que se cultivan en las 9 hectáreas de la finca del Pazo Toubes y que conforman este vino.

Una fermentación parcial en barricas de roble de 500 litros y posterior crianza sobre lías finas dan esa complejidad y elegancia a Toubes; frutas de hueso, recuerdos a pastelería y un delicado fondo mineral.



► Meu Treixadura

Elaboración del vino Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lías de 4 meses y posterior maduración en depósito. Edad Media de las Viñas (aprox) 25 años.

Suelo: Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de pizarra. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

Cata

Fase visual: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aroma elegante y complejo que va creciendo en la copa, desarrollando notas de fruta de hueso, ciruela, nectarina, piel de cítricos y especias dulces.

Fase gustativa: En boca amplio, equilibrado, perfil frutal, acidez moderada, persistente con muy buen cuerpo y tacto sedoso.

D. O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: 100% Treixadura

Elaboración: 2 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.



► Meu Albariño

No procede de las Rías Baixas, sino del cercano Ribeiro.

Este vino presenta aromas cítricos, manzana Granny Smith, melón y hierbas frescas picadas. Sabores de melocotón, manzana, melón, azahar y hojas de menta se combinan en un vino con cuerpo y textura que ofrece un final de cítricos y salinidad, ideal para acompañar cualquier marisco o aperitivo de verano.

D. O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: 2 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.





► Meu Godello

Elaboración

Vendimia manual en cajas. Selección de racimos a mano.

Despalillado, ligero estrujado y prensado suave a bajas presiones y en ciclos largos para una semimaceración.

Desfangado estático de 48 horas

Color amarillo verdoso intenso, con aromas a manzana, ciruela amarilla y albaricoque, propios de la variedad godello.

En **boca** agradable, fresco y divertido, con propiedad.

Notas cítricas fusionando fondos de jara y rosas blancas. Retronasal intenso y largo.

Expresión de godello de principio a fin.

D.O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: 100% Treixadura

Elaboración: 2 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.



► Meu Mencía

Rojo cereza con un tono púrpura con irisaciones violáceas. Aromas a frutos rojos y especias delicadas. Fondo mineral con expresión del terroir montañoso. En boca es ligero, sedoso, bien estructurado y equilibrado, con sensaciones minerales que recuerdan a los suelos de pizarra de los que procede. Retrogusto agradable e intenso.

Un tinto gallego ligero, perfecto para acompañar una amplia variedad de platos, incluyendo el popular plato de la región, el pulpo. Los viñedos bordean los ríos Sil y Bibei, donde el clima presenta extraordinarios descensos de temperatura por la noche. Este vino está repleto de cerezas ligeras y frutos rojos, con una acidez refrescante y sutiles notas minerales.

D.O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: 100% Mencía

Elaboración: vino sin crianza

Formato: 0,75 L.



► Tamborá

Elaboración del vino Vendimia manual en cajas de 18 kg, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 18°C, crianza sobre lías entre 4 y 6 meses y posterior maduración en depósito. Edad Media de las Viñas (aprox.) 20 años. Suelo Textura arenosa de procedencia granítica con presencia de esquistos. Suelos pobres, de escasa capacidad de retención, buena aireación y acidez natural.

Cata fase visual: Color amarillo verdoso con reflejos dorados, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aroma intenso, muy expresivo, con notas de fruta blanca, manzana, pera, matices florales y botánicos y un fondo mineral.

Fase gustativa: Equilibrado en boca, amplio y untuoso, con un final glicérico y persistente donde se reproducen las sensaciones de fruta blanca, acompañadas de un retrogusto herbáceo.

D.O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: 100% Godello

Elaboración: 4 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.



► Toubes

Viñi de Castes

Vino de Castes Reinventando el Ribeiro más clásico. El vino Toubes es el buque insignia de nuestro Pazo de Toubes. Un ejemplo que se llevó a cabo del mismo modo con la restauración de esta joya del patrimonio arquitectónico rural gallego del siglo XVIII.

Variedades: Treixadura, Loureira y Albariño, son las tres variedades que se cultivan en las 9 hectáreas de la finca del Pazo Toubes y que conforman este vino.

Una fermentación parcial en barricas de roble de 500 litros y posterior crianza sobre lías finas dan esa complejidad y elegancia a Toubes; frutas de hueso, recuerdos a pastelería y un delicado fondo mineral.

Cata: Amarillo pajizo con reflejos dorados, lágrima de caída lenta.

Aroma muy expresivo, maduro y complejo, con fruta de hueso notas especiadas, lías finas, recuerdos de pastelería y un delicado fondo mineral.. En boca presenta gran riqueza, es amplio, sedoso y con una elevada persistencia.

D.O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura, Albariño y Loureira

Elaboración: Crianza sobre Lías, fermentación en barrica

Formato: 0,75 L.





► Modus Vivendi

Elaboración del vino: Vendimia manual en cajas de 18 kilos, fermentación tradicional en depósito de acero inoxidable a 16°C, crianza de 4 meses sobre lías y posterior maduración en depósito. Viñedo PAZO DE TOUBES · Orientación de las viñas O · Altitud 200-400 m · Plantación en espaldera, en guyot · Edad Media de las Viñas (aprox.) 20 años. Suelo Textura arenosa, de origen granítico, muy permeable, bien aireada y con adecuada acidez natural.

Cata

Fase visual Amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, limpio y brillante. **FASE olfativa** Aroma muy expresivo, con frutos de hueso y notas cítricas sobre un delicado fondo balsámico.

Fase gustativa En boca es un vino estructurado, sabroso y envolvente con un postgusto fresco y muy largo.

D.O.: Ribeiro

Zona: Riobó (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura, Albariño y Loureira

Elaboración: Crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.



► Modus Vivendi mencía

Elaboración del vino: Vendimia manual en cajas, despallado, maceración tradicional a 28 °C, fermentación alcohólica controlada y frío natural de invierno típico de la zona.

Suelo: En las proximidades del río Bibei, son suelos franco arcillosos, con abundante material rocoso y restos de pizarra, buena capacidad de retención de agua y nutrientes y marcada acidez natural.

Cata

Fase visual: Color rojo picota con un matiz violáceo con reflejos violáceos. Capa media y lágrima consistente.

Fase olfativa: Aromas a frutos rojos y delicadas especias. Fondo mineral con expresión del terreno montañoso.

Fase gustativa: En boca es ligero, sedoso, bien estructurado y equilibrado, sensaciones de mineralidad que recuerdan a los suelos de pizarra de los que procede. Postgusto agradable e intenso.

D.O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: 90% Mencía, 5% Garnacha, 5% Sousón

Elaboración: Vino tinto sin crianza

Formato: 0,75 L.





► Codos de Larouco Godello

La literatura de Galicia define a los “codos” como las curvas serpenteantes de la zona de Valdeorras y este es nuestro homenaje a esta tierra que nos permite disfrutar de los mejores varietales de Larouco. Un lugar mágico, inaccesible y que guarda el mejor vino de la zona en cada uno de sus rincones más secretos.

Este godello, lleno de matices botánicos y frutas de hueso, presenta recuerdos de níspero y membrillo, con un fondo de pastelería debido a su larga crianza sobre lías finas.

Cata

Fase visual Amarillo verdoso, aromas potentes y complejos, lleno de matices botánicos y frutas de hueso.

Fase olfativa Recuerdos de níspero y membrillo con un fondo de pastelería elegante bien integrado por el trabajo de lías finas.

Fase gustativa En boca mineral con armonía de sensaciones que nos devuelven por vía retronasal impulsos frutales. Cuerpo y frescura ligeramente chispeante a la entrada y persistencia extraordinaria en el postgusto.

D.O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: Godello

Elaboración: Crianza en lías

Formato: 0,75 L.



► Codos de Larouco Mencía

Este vino tinto Mencía presenta una potente complejidad en nariz con armonía de frutas maduras, especias nobles y un fondo de romero y miel. Presenta el carácter del terruño, con sensaciones propias de su paso por barrica y su crianza sobre lías finas.

Cata

Fase visual: Rojo granate de irisaciones cardenalias. Capa profunda y lágrima lenta.

Fase olfativa: En nariz potente complejidad y armonía de frutas maduras y especias nobles, fondo con toques mentolados y notas de hibisco, romero y miel.

Fase gustativa: El boca carácter del terruño, con evocaciones minerales de sotobosque envuelto en sensaciones propias de su paso por barrica. Retronasal largo y profundo.

D.O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: Mencía, Arauxa y Garnacha

Elaboración: Crianza en barrica

Formato: 0,75 L.





Historia

Localizada en Galicia, en el corazón de Valdeorras, Adega A Coroa se erige desde el siglo XVIII en un lugar mágico, un promontorio en forma de Corona que le da nombre, sobre las ruinas de un antiguo castro romanizado y rodeada de viñedos donde todavía afloran vestigios de su historia.

Considerada una de las bodegas más antiguas de Galicia, el primer proyecto de A Coroa nace alrededor de 1750 del amor de un general de ultramar por una bella oriunda, su tierra y sus vinos.



Fue este amor por Valdeorras, sus gentes y su historia transmitida a través del vino, el que logró que el nombre de A Coroa ya fuera ensalzado en el Madrid de su época.

En el año 2002, de la unión de Roberto Fernández García con la cuarta generación de la familia de viticultores López Vicente, nace y se funda la nueva A Coroa, un tributo a sus antepasados, a su esfuerzo y empeño.

Con el firme afán de elaborar sólo vinos de la más alta calidad, se restaura con cuidado mimo el edificio original, utilizando únicamente materiales autóctonos e integrados con el entorno: piedra, barro, madera y pizarra. Se dota además al conjunto de la más moderna tecnología de vinificación para salvaguardar la máxima expresión y naturalidad de la uva, y se recuperan y adquieren viñedos en las mejores zonas de cultivo de Valdeorras.

Actualidad

Hoy, fundamentados en una viticultura racional y moderna que aprovecha la personalidad de la variedad Godello, trabajamos convencidos de que el vino se consigue principalmente en el viñado.

En A Coroa basamos nuestro trabajo en 4 pilares fundamentales, buscando una clara diferenciación y una firme apuesta por la más alta calidad:

Heterogeneidad de viñedos.

Producción Integrada

Producción Controlada

Implementación de los más modernos y actuales sistemas de elaboración

Es por ello que los vinos A Coroa se encuentran presentes en las mejores mesas de cerca de 20 países de 4 continentes y están avalados por más de 100 premios y menciones internacionales.



Adscritos a la Denominación de Origen Valdeorras, en A Coroa elaboramos tres blancos monovarietales de Godello y un tinto muy especial proveniente de uvas de Garnacha Tintorera de cepas centenarias.



► A Coroa Godello

A Coroa Godello presenta en su fase visual un color pajizo brillante, con marcados matices verdosos en capa fina que nos recuerda a combinaciones armónicas de flores de hoja verde mostrando su cuidada elaboración. Brillo cristalino y armónica lágrima.

En nariz se presenta con gran franqueza de aromas y notable intensidad. Sutilmente muestra notas especiadas que se funden en aromas de hierbas blancas silvestres. Afloran notas de cítricos, fruta tropical, fruta madura de hueso y un leve tono anisado que recuerda al hinojo. Posee un marcado toque vegetal.

En boca denota un vino fresco, con acidez menos marcada y ganando suavidad y untuosidad. Es un vino largo, marcado por su ligero amargor, propio de los grandes godellos. Retronasal delicadamente sutil con notable recuerdo de flores blancas.

Elaboración Godello A Coroa es el resultado de uvas procedentes de 8 parcelas de producción controlada y baja producción de nuestra bodega. La edad media de los viñedos, así como las diferentes altitudes.

D.O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: Godello 100%

Elaboración: Vino blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.



► Godello A Coroa Lías

Godello A Coroa Lías presenta en su fase visual un color amarillo pálido con reflejos dorados, brillante y límpido, típico de los vinos de Godello bien elaborados.

En nariz muestra gran expresividad y complejidad. Sobresalen aromas de frutas blancas maduras, como la manzana golden y la pera, acompañados de notas cítricas (limón, pomelo) y delicados matices florales. La crianza sobre lías aporta una segunda capa aromática con toques cremosos y envolventes: pan tostado, brioche, frutos secos y un sutil fondo mineral, que le confieren elegancia y profundidad.

En boca, es un vino fresco y dinámico, con una acidez equilibrada que le otorga viveza. Su textura es sedosa y envolvente, aportada por la crianza sobre lías, lo que le da volumen y suavidad. Destacan sabores de fruta madura, cítricos y un toque mineral, con un final largo y persistente que invita a seguir bebiendo.

Elaboración Godello A Coroa Lías es un vino elaborado con la más cuidada selección de uvas Godello provenientes de uno de nuestros viñedos más característicos, A Sobreira. La parcela, localizada a 450 metros de altitud.

D.O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: Godello 100%

Elaboración: Crianza en Lías

Formato: 0,75 L.





► A Coroa 200 Cestos

Godello A Coroa 200 Cestos añada 2023 presenta un tono verdoso alimonado muy vivo y brillante, que transmite reflejos de frescura y vitalidad.

La nariz, a medida que avanzamos encontramos sensaciones aromáticas de hierba fresca, ciruela amarilla, flor blanca (madreselva) volviéndonos a las emociones refrescantes pero se trata de un vino con una buena madurez, reflejando un excelente potencial alcohólico perfectamente ensamblado con una magnífica acidez cítrica (pomelo rojo), que lo mantiene largo tiempo.

Su entrada **en boca** es potente y el sabor graso, vivo (gominola de cítricos, lima), con mucho nervio, con amargos de hinojo, infusión de hierba luisa, propio de un gran vino y que predice larga vida y noble evolución en botella. Manifiesta un fondo de mineralidad característico del terruño granítico de esta “pequeña gran viña”.

Elaboración Godello A Coroa 200 Cestos es el resultado de la recolección de uvas 100% Godello procedentes de nuestro viñedo más emblemático, Valdeaugas, donde se conjugan cepas de 80 años de edad con nueva plantación, seleccionada de entre las mejores cepas de nuestros viñedos.

D. O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: Godello 100%

Elaboración: Fermentado y reposado en fudre de roble francés.

Formato: 0,75 L.



► A Coroa Ladeira Vella

Garnacha Centenaria Ladeira se presenta con un rojo profundo y vibrante, donde el tiempo y la maduración han tejido un manto púrpura con reflejos violáceos, denso y luminoso. Su capa gruesa anticipa un vino con cuerpo y carácter.

La nariz es un diálogo entre frescura y complejidad. Al principio, estallan frutas oscuras jugosas, para luego emerger matices más cálidos: caramelos de mantequilla tostada, pipas de girasol ligeramente saladas y un susurro de especias dulces. Todo envuelto en una elegante mineralidad que recuerda a pizarra húmeda.

La entrada **en boca** es potente pero refinada, con taninos sedosos que dibujan una estructura amplia y bien definida. La fruta negra reaparece, esta vez con un toque de compota, equilibrada por una acidez fresca que da viveza. Los tostados se integran sin apagar la fruta, añadiendo profundidad. El final es largo, con un regreso amable de esos matices tostados y un leve recuerdo a hierbas aromáticas que invitan a otro sorbo.

Elaboración De Garnacha Tintorera proveniente de cepas centenarias de muy baja producción, salen al mercado alrededor de 1500 botellas según añada de este especial vino.

D. O.: Valdeorras

Zona: O Barco (Ourense)

Variedad de Uva: 90% Garnacha (centenaria), 10 % Mencía, Sousón, Arouxa

Elaboración: 12 meses de permanencia en barrica francesa y 2 años en botella

Formato: 0,75 L.





Vinos concebidos para disfrutar sin complicaciones

Pazos del Rey elabora vinos para disfrutar sin complicaciones. Vinos frescos y amables, lo que llamamos 'vinos disfrutones'. Están elaborados a partir de la variedad Godello y Mencía con la intención de reflejar fielmente las características de estas dos uvas en la D. O. Monterrei, una de las zonas más desconocidas de Galicia, hasta el punto de haberse denominado 'La Cenicienta gallega'.

El especial interés de la bodega por reflejar el potencial de la zona en sus vinos, le lleva a sacar al mercado en 2019 la línea de vinos, Raúl Boo, que toma su nombre de uno de los bodegueros que ha trabajado en la bodega desde sus inicios. Como homenaje a toda una vida dedicada a la viticultura y a la elaboración de vinos en Pazos del Rey, se crea esta colección de vinos que muestran la personalidad de viñedos muy especiales de la zona y que presentan la versión más singular de la Godello y la Mencía de Monterrei.

Carácter singular

Los orígenes de la bodega están íntimamente ligados a la historia vinícola de la D. O. Monterrei. Fue construida en 1965 e inicialmente, se concibió como una cooperativa a la que acudían la mayor parte de viticultores de la zona que llegaron a aportar 4 millones de litros en los años 80. El colosal engranaje que, en esta época, se movía en torno a Pazos del Rey empleaba a un total de 600 personas con lo que era un auténtico pulmón económico para la comarca.



La bodega resurgió en la década de 1990 con un concepto renovado y se construyó el actual edificio donde se comenzaron a elaborar vinos buscando la expresión singular del terreno. Las características de este nuevo proyecto encajaban a la perfección en los valores de Terraselecta, una compañía a la que se incorpora en 2008.





► Pazo de Monterrey Godello

Este vino recoge la esencia de lo mediterráneo y lo Atlántico en el valle de Verín. La selección de viñedos y de uva da lugar al buen equilibrio entre maduración y acidez. El resultado es un vino fresco, afrutado y elegante, que expresa el terroir de la zona.

Elaboración

Se lleva cabo una corta maceración pelicular de la uva en frío antes de su prensado. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y una vez ha finalizado se realiza una corta crianza sobre lías.

Nota de Cata

Se presenta límpido y brillante, con color amarillo pajizo con destellos verdosos. La intensidad aromática es muy alta y compleja, especialmente este año, con notas intensas de fruta y recuerdos de flores blancas. En boca resalta la complejidad de percepciones, la intensidad de la fruta y la elegancia de flores blancas, conservando en todo momento la frescura de las uvas de la zona.

D.O.: Monterrei

Zona: Albarellos - Monterrei (Ourense)

Variedad de Uva: Godello 100%

Elaboración: Crianza en lías, viñedos de ladera

Formato: 0,75 L.



► Pazo de Monterrey Mencía

Se recoge en viñedos de las laderas del valle de Verín. Es un vino fragante, ligero, muy frutal y delicado, y un ejemplo sobresaliente de las mencías gallegas. Procede de un viñedo cultivado en las laderas del valle de Monterrei, sobre suelos graníticos y arenosos de escasa fertilidad.

Elaboración

Las uvas destinadas a este vino se seleccionan en viñedo y tras el despalillado se lleva a cabo la fermentación en depósitos abiertos de acero inoxidable, con control de temperatura y atmósfera, que imitan los antiguos lagares gallegos para una óptima extracción. La fermentación maloláctica se realiza en barrica de roble francés de 225 litros.

Nota de Cata

Color rojo picota, brillante y capa alta. Hablamos de una Mencía muy aromática y compleja, con notas de frutos rojos maduros, notas florales y recuerdos de especiosos procedentes de una sutil crianza. En boca es especialmente redondo y suave, con la frescura de la Mencía gallega y los recuerdos de fruta roja. Elegante.

D.O.: Monterrei

Zona: Albarellos - Monterrei (Ourense)

Variedad de Uva: Mencía 100%

Elaboración: Crianza de 3 a 5 meses en barrica francesa, viñedos de ladera

Formato: 0,75 L.



► Pazo de Monterrey Raúl Boo Godello

Pazo de Monterrey Godello Raúl Boo procedente de una selección de uva de una única parcela situada a 400 metros de altitud con orientación Sur en Ladeiras de Monterrei propiedad de Raúl Bóo, una persona que trabaja en la bodega desde sus inicios y a quien hemos querido hacer nuestro particular homenaje. El resultado es un vino sincero, que expresa la calidez del clima mediterráneo con la frescura que le da la altitud.

Elaboración

Tras el prensado el mosto fermenta en barricas de roble francés usadas y permanece en crianza sobre sus lías 6 meses.

Nota de Cata

Se presenta límpido y brillante, con color amarillo pajizo. Con aromas de fruta blanca (manzana), cítricos maduros sobre un fondo de notas dulces cremosas. En boca tiene una entrada sedosa y presenta un buen equilibrio entre alcohol y acidez.

D.O.: Monterrei

Zona: Albarellos - Monterrei (Ourense)

Variedad de Uva: Godello 100%

Elaboración: En barrica usada con "batonnage" durante 6 meses.

Formato: 0,75 L.



► Pazo de Monterrey Raúl Boo Mencía

Pazo de Monterrey Raúl Boo Mencía procede de una única parcela situada en Ladeiras de Monterrei cultivada por Raúl Boo que forma parte de la historia de la bodega ya que ha trabajado en ella desde sus inicios. Vendimia manual y vinificación tradicional con mínima intervención buscando la máxima expresión varietal. Después de la fermentación alcohólica realiza una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés.

Elaboración

vendimia manual en cajas de 15kg. La uva despalillada realiza la fermentación alcohólica en barricas de 600 L de roble francés con varios usos. Después de 30 días de maceración se prensa y pasa a barricas de roble francés de tercer uso donde realiza la fermentación maloláctica y una crianza de 6 meses.

Nota de Cata

Aromas delicados de frutos rojos maduros y flores azules con un fondo especiado y de monte bajo. En boca es fresco, suave y con un final persistente.

D.O.: Monterrei

Zona: Albarellos - Monterrei (Ourense)

Variedad de Uva: Mencía 100%

Elaboración: Crianza en barrica durante 6 meses

Formato: 0,75 L.



BODEGAS GALLEGAS



La Bodega

Una antigua rectoría de 1000 m² del siglo XVII le da nombre a la bodega Rectoral de Amandi, situada en el corazón de Amandi, en la provincia de Lugo.

Es un referente en toda la D.O. de Ribeira Sacra, no sólo por ser la más importante en volumen, con más de 2 millones de botellas al año, sino también por ser responsable directa del desarrollo de la D.O. más allá de sus fronteras, poniendo su nombre en el mapa a lo largo y ancho de todo el mundo.



Bodegas Rectoral de Amandi cuenta con más de 130 hectáreas de viñedo distribuidos en terrazas o bacanales en las subzonas de Amandi, Quiroga y A Peroxa.

Esta complejidad orográfica favorece la existencia de un clima marcado por temperaturas altas en verano y suaves en invierno con escasas precipitaciones, y que permite que las cepas reciban la mayor cantidad posible de luz solar.

► Pasal de Esile

100% Godello MADURADO SOBRE SUS FINAS LÍAS

Este Godello es el resultado de la tradición vitivinícola conservada en la D.O. Ribeira Sacra. Una a una sus uvas son recolectadas a mano en las laderas del río Sil, en la subzona de Quiroga, logrando todas las peculiaridades de los suelos de arcilla roja para posteriormente envejecer sobre sus finas lías.

Esile es el cauce del río Sil, es la esencia que discurre por las laderas de la Ribeira Sacra, conectando ambas orillas tan solo por pequeños hileros de piedra formados a su paso por la majestuosidad de sus aguas. Cultivado en suelos de arcilla roja que le otorgan una mineralidad peculiar y madurado sobre sus finas lías marcan el carácter diferenciador de este Godello.

Buena intensidad aromática con notas delicadas de manzana, pera y minerales. Destaca por su frescura y suavidad. Con una acidez muy adecuada, ideal disfrutar solo o con comidas ligeras.

D. O.: Ribeira Sacra
Zona: Amandi, Lugo
Variedad de Uva: 100% Godello
Elaboración: Crianza en Lías
Formato: 0,75 L.



► Matilda Nieves Mencía

Un hada de los bosques, una joven en su balancín, rodeada por los paisajes idílicos de la ribeira sacra, deja tras de sí una estela de sabores evocando los matices inconfundibles de la Mencía. con este marca se da continuidad a la saga familiar, presentando un vino moderno y actual con el nombre de una de las nietas del fundador "Manolo Arnoya".

Elaborado con uvas de la variedad Mencía procedentes de la D.O. Ribeira Sacra donde sus viñedos producen este preciado tesoro. Bonito color cereza con ribete violáceo. Presenta un espectacular sabor a fruta y una original presencia de mineral pizarroso y notas especiadas y tostadas.

Este vino de color rojo cereza con ribete violáceo presenta notas de mora y regaliz, en perfecta armonía.

En boca destaca su equilibrio con toques suaves de tanino aportando un acabado persistente que dura e invita a seguir probando. Es delicioso, bien estructurado, paso con suavidad y su tanino carnoso cubre el paladar con suavidad.

D.O.: Ribeira Sacra

Zona: Amandi, Lugo

Variedad de Uva: 100% Mencía

Elaboración: 7 meses de permanencia en 4 tipos de barrica, roble francés y americano

Formato: 0,75 L.



► Rectoral de Amandi Ed. Limitada “Manolo Arnoya” Mencía Barrica

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos en las laderas de la Ribeira Sacra, ha permanecido en barricas de roble francés, americano y caucásico durante seis meses. Esta botella pertenece a una edición limitada correspondiente a 72 barricas en recuerdo a los años que compartimos con Manolo Arnoya, a cuyo esfuerzo y dedicación este vino quiere rendir homenaje.

Vino de color rojo cereza con ribete rojizo y leves matices violáceos; buena capa, limpio, brillante, abundante lágrima ligeramente tintada. Buena intensidad en nariz con notas a fruta madura, frambuesa, mora, sensación dulce a vainilla de calidad y mentoles; con sutiles toques a regaliz, tabaco y café tostado. Muy expresivo y excelente integración de la barrica con los aromas varietales. Potente en boca, con cuerpo, volumen, largo recorrido, bien estructurado, buena acidez, retrogusto a vainilla y mentolados, y un tanino aterciopelado que deja un agradable retrogusto a maderas características propias de la Mencía con la madera.

D.O.: Ribeira Sacra

Zona: Amandi, Lugo

Variedad de Uva: 100% Mencía

Elaboración: 7 meses de permanencia en 4 tipos de barrica, roble francés y americano

Formato: 0,75 L.





► Xanandro

D.O. Ribeiro 85% Treixadura /15% Godello

Sobre el vino Partiendo de uvas de la variedad Treixadura y Godello procedentes de la D.O. Ribeiro, se obtiene un vino limpio y brillante, amarillo dorado con destellos verdosos. En nariz es elegante, sutil y complejo, con aromas de especias y frescura exótica. Sin lugar a dudas, el complemento perfecto para todo tipo de ocasiones y los paladares más exquisitos.

Según documentos descubiertos recientemente en el archivo nacional de Simancas, se demuestra que Cristóbal Colón llevaba en la primera expedición al nuevo continente vino del Ribeiro.

En boca resalta la pera, las manzanas y las flores. Presenta la frescura típica de la treixadura, con una acidez muy ajustada y perfectamente equilibrada con la estructura y cuerpo del vino. Es fresco, sabroso, complejo...

D.O.: Monterrei

Zona: Santa Cruz (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura y godello

Elaboración: Vino blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.





El viaje

Desde el principio, más que en una compañía de vinos, se convierte en un viaje. Un recorrido a través del territorio, las variedades y sus gentes. Un viaje a través del vino.

Bebemos de la tradición de cada zona para crear conceptos nuevos. Vinos diferentes que sean el reflejo de las variedades de las que nacen. Atrevidos, desenfadados y actuales, vinos cargados de frescura, fruta y energía pensados para disfrutar en buena compañía.

¡Porque el vino es para compartirlo!



La familia

En esta búsqueda nos hemos ido cruzando con gente extraordinaria. Verdaderos enamorados de su tierra y de su tradición, familias de viticultores que durante décadas han trabajado sus viñas y mimado sus vinos. Auténticos locos del vino, que de una u otra manera forman parte de nuestra familia.

Este es el caso de la familia Ruíz en la Rioja Baja, que durante siete generaciones han visto crecer sus viñas en esta tierra. O los García en Nava de Roa, en pleno corazón de la Ribera. Viejos amigos como Isidoro en las Rías Baixas, o nuevos como la familia Méndez en el Ribeiro y los Moure en la Ribeira Sacra. Todos ellos verdaderos apasionados del vino, que comparten con nosotros un mismo propósito. Crear vinos auténticos y sencillos, reflejo de su esfuerzo y del paisaje donde nacen. Fáciles de entender y de disfrutar.



► Ferrador

Ferrador es un vino de Nueve Uvas, un proyecto que mas que un proyecto es un viaje. Un recorrido a través del vino por diferentes zonas de España conociendo territorios y variedades.

Ferrador, palabra gallega que en castellano significa herrador, es nuestro blanco más joven y frutal. Un plurivarietal, al estilo de los típicos 'blends' del Ribeiro. Procede de viñedos jóvenes asentados sobre suelos francoarcillosos plantados en espaldera.

D.O.: Ribeiro

Zona: Toén (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura, Godello, Loureira

Elaboración: 3 meses de crianza sobre Lías

Formato: 0,75 L.



► O Mouro

O Mouro es nuestro vino más joven y fresco, que busca recuperar aquellos vinos fáciles de beber de antaño, amable, ideal para acompañar una conversación entre amigos o una comida en familia.

Viñedo: Viñedos jóvenes en pequeñas parcelas asentadas sobre suelos graníticos y de pizarra, frescos y permeables.

Elaboración: Premaceración en frío a temperatura controlada durante 8 días. Maceración y fermentación a un máximo de 27°C. Tras un mínimo de 5 meses de crianza en depósito de acero inoxidable se embotella.

Cata: Color rojo rubi intenso de capa media. Nariz limpia de aroma intenso a frutos rojos con predominio de picotas, fresas y frambuesas, ligeramente especiado (clavo, pimienta negra y una ligera nota vegetal al final de nariz). En boca se muestra seco en un inicio, con acidez media alta, tanino de fruta muy sedoso integrado con la acidez, vino franco bien equilibrado. Final largo con predominio de frutas rojas y especias.

D.O.: Ribeira Sacra

Zona: Amandi (Lugo)

Variedad de Uva: 100 % mencía

Elaboración: Vino sin crianza.

Formato: 0,75 L.



► O Manso

O Manso representa el difícil equilibrio entre la frescura y acidez de la Mencía, y la estructura y carácter de la madera. Un vino creado para el disfrute.

Viñedo: Viñedo con cepas de más de 50 años asentadas sobre suelos graníticos y de pizarra.

Elaboración: Premaceración en frío durante varios días. Maceración y fermentación a un máximo de 27°C durante 15 días. Permanece durante 5 meses en un depósito de acero.

Crianza: Crianza de 6 meses en barricas de 500 litros de roble francés de segundo año. Afinado en botella durante un mínimo de 6 meses.

Cata: Color rojo rubí intenso de capa media-alta. Nariz compleja, con notas tostadas de su paso por madera, fruta roja muy intensa. En boca es estructurado con recuerdos a café, tofe y fruta roja madura. Largo y persistente.

D.O.: Ribeira Sacra

Zona: Amandi (Lugo)

Variedad de Uva: 100 % mencía, viñedos de más de 50 años

Elaboración: 6 meses de crianza en roble francés

Formato: 0,75 L.





► Malasenda Roble

Malasenda Roble es nuestro vino más desenfadado en Ribera del Duero. Un tinto con un carácter fresco y afrutado.

Viñedo: Viñedos jóvenes plantados en espaldera. Situados entre los 760 y 800 metros, cercanos al río Duero, con suelos de gravas o piedras.

Elaboración: Despalillado, estrujado y encubado en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración durante 20 días. Posterior fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de roble francés y americano a partes iguales durante 5 meses.

Cata: Color rojo picota muy intenso y brillante. Nariz intensa con marcadas sensaciones frutales de mora y arándanos perfectamente integradas con ligeras notas cremosas de la barrica. Buena estructura y expresión frutal en boca, potente y con taninos maduros.

D. O.: Ribera del Duero

Zona: Burgos

Variedad de Uva: 100 % Tempranillo

Elaboración: 5 meses de crianza en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L.



► Malasenda Crianza

Malasenda Crianza es un vino con la estructura y carácter que le confiere su larga crianza en barrica. Potente y afrutado a la vez que elegante.

Viñedo: Viñedos situados entre los 800 y 900 metros de altitud, alejados del río Duero, con suelos franco-arenosos y calizos. Vendimia: Mecanizada.

Elaboración: Despalillado, estrujado y encubado en depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Maceración durante 25 días. Posterior fermentación maloláctica.

Crianza: En barricas de segundo y tercer año de roble francés (70%) y americano (30%) durante 14 meses. Afinado en botella durante un mínimo de 12 meses.

Cata: Color cereza intenso con borde granate. Aroma intenso a frutas confitadas, especias dulces perfectamente integradas con una madera de calidad que lo hace elegante. Muy sabroso en boca, potente y frutoso, con taninos maduros.

D. O.: Ribera del Duero

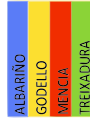
Zona: Burgos

Variedad de Uva: 100 % Tempranillo

Elaboración: 14 meses de crianza en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L.





Atlantic Galician Wineries

Atlantic Galician Wineries es nuestro nombre y nuestro objetivo es dar a conocer a España y al Mundo que Galicia es, por excelencia, una de las zonas más ricas en diversidad de vinos, todas las denominaciones de origen son distintas y al mismo tiempo tienen algo en común. La búsqueda de las cosas bien hechas, tratadas con esmero por manos artesanas, es una forma de entender la vida. Sabemos como empezamos

este proyecto, una ilusión, un día de verano, en la Ribeira Sacra, teníamos un objetivo y cada día se hace más ambicioso, las fronteras sólo son las que marca nuestra imaginación.

La vida y el trabajo nos han llevado a encontrar a personas a las que queremos y que sienten este mundo de igual manera que nosotros. Este proyecto está compuesto por amigos, aunando esfuerzos en búsqueda de un fin común.

Buscamos el compromiso de amigos y compañeros de viaje para llevar adelante nuestro proyecto. Todos somos de una u otra forma, parte de la empresa. No somos ni más ni menos que Amistad, Constancia, Trabajo y una copa de buen vino. A vuestra salud!



Atlantic Galician Wineries
En cada copa de vino, se encuentra el espíritu del lugar que lo vio nacer.



► D'Mateo Quintás

Mateo Quintás Castes es un vino joven elaborado con el coupage de variedades tradicionales del Ribeiro, Treixadura, Godello y Torrontés.

Cata: de color amarillo pajizo con matices verdosos, es de aromas finos, recuerdos a fruta blanca y notas florales.

Rico, expresivo y mineral. En boca es intenso, equilibrada acidez que le confiere frescura con post gusto largo elegante y frutal.

Mateo Quintas Castes está elaborado con la selección de uva procedente de bancales situados en la Ribera del río Ávia. Vendimiada manualmente, es seleccionada por su maduración y llevada a bodega para su inmediato prensado. Consiguiendo así que la uva llegue en su mejor estado de conservación, gracias a esto, se conservan todas sus cualidades organolépticas.

La fermentación se efectúa de forma separada por variedades y a temperatura controlada, tras su elaboración el vino se conserva en depósitos de acero a la espera a las bajas temperaturas del frío invierno de la comarca del Ribeiro que propicia de un ligero desfangado y clareado de forma totalmente natural.

D.O.: Ribeiro

Zona: Comarca del Avia (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura, Godello y Torrontés

Elaboración: Vino sin crianza

Formato: 0,75 L. 1,5L



► Mateo Colección Treixadura

Mateo Colección Treixadura está elaborado con la selección de uva procedente de bancales situados en la comarca del Avia.

Ésta es vendimiada manualmente, es seleccionada por su maduración y llevada a bodega para su inmediato prensado, de esta forma conseguimos que la uva llegue en su mejor estado de conservación impidiendo la oxidación. Gracias a esto se conservan todas sus cualidades organolépticas.

La fermentación se efectúa a temperatura controlada, tras su elaboración el vino se conserva en depósitos de acero a la espera de las bajas temperaturas del frío invierno en las comarcas del Ribeiro, esto proporciona un ligero desfangado y clareado de forma totalmente natural.

Cata: En fase visual es de color amarillo pajizo con reflejos verdosos y brillantes.

De aroma potente, elegante, fino y equilibrado, rico en matices marcados por su procedencia varietal. En boca es sabroso, goloso, e intenso. Con post gusto largo y elegante.

D.O.: Ribeiro

Zona: Comarca del Avia (Ourense)

Variedad de Uva: Treixadura, Godello y Torrontés

Elaboración: Banco sobre Lías

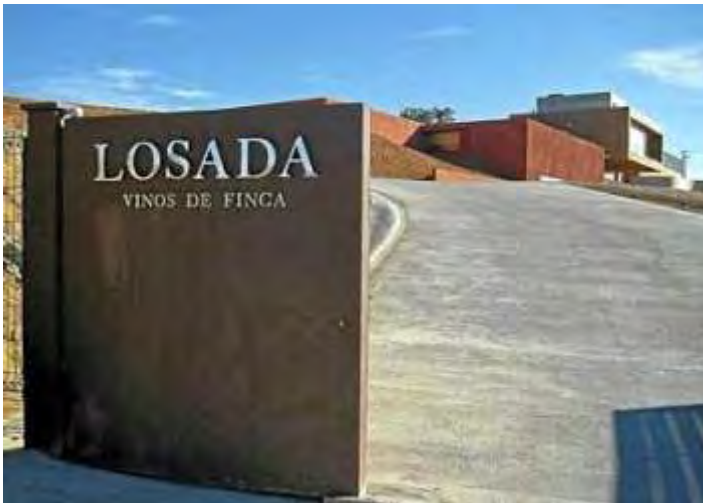
Formato: 0,75 L. 1,5L





VINOS DE FINCA

Proyecto innovador en El Bierzo, cuyo fundamento es la viticultura y la interpretación del terruño berciano. Situado a medio camino entre Cacabelos y Villafranca, en el alto de Pieros, en el núcleo vitícola más tradicional.



La bodega, se ubica en el centro del triángulo geográfico formado por Cacabelos, Villafranca y Toral de los Vados, permite un óptimo acceso a la zona productora de la mayoría de la uva de calidad del Bierzo. La bodega situada frente al Castro de la Ventosa, este enclave, destacado arqueológica e históricamente como yacimiento único en la comarca del Bierzo, se encuentra actualmente en proceso de consolidación de la “sinuosa” muralla que lo delimita y ha servido como elemento de inspiración y recuperación histórica para el diseño y proyecto del edificio-bodega. Así, el edificio emerge del terreno y llega a fundirse con él.

La concepción del edificio permite el movimiento de la materia prima por gravedad, evitando el empleo de bombas mecánicas. La ubicación bajo tierra de las áreas destinadas a crianza, botellero y elaboración permite crear el entorno natural más adecuado para estos procesos y minimizar el consumo energético reduciendo el impacto medioambiental.

Elaboración y crianza

Llevamos a cabo una elaboración no intervencionista, que en esencia saque el máximo partido de nuestro trabajo en el viñedo. Elaboramos sin prisas, observando e interpretando las variedades en cada una de las parcelas y parajes, siguiendo una elaboración tradicional y potenciando el terruño en la crianza. Nuestro conocimiento técnico se complementa con la intuición basada en la experiencia que acumulada durante años y en un continuo descubrimiento y aprendizaje.





► Losada Godello

El Godello en estado puro, graso, fresco, elegante, invita a beber. La singularidad de la variedad, su particular origen y una elaboración exquisita, convierten a este Godello en un vino inolvidable.

Crianza

Crianza sobre lías finas seis meses en foudres y huevos de hormigón.

Notas de cata

Color amarillo pálido, muy claro, brillante y limpio. En nariz se muestra muy varietal, con matices florales, fruta blanca y un toque mineral. En boca es voluminoso y delicado, con una acidez cítrica de intensidad media que le aporta frescor. Notas de fruta blanca principalmente que ya se apreciaban en nariz. Final goloso con toques minerales característicos de la parcela de donde es originario.

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Godello

Elaboración: 6 meses de crianza sobre lías y barrica 80% inox 20% roble francés

Formato: 0,75 L.



► Altos de Losada Godello Villa de San Lorenzo

Godello originario del pueblo de San Lorenzo, una zona que posee todas las características necesarias para elaborar un excelente vino blanco: altitud, clima fresco, que favorece una maduración lenta y suelos de pizarra. Edición limitada de godello de una gran pureza.

Fincas

3,5 ha de viñedo viejo.

Crianza

Ocho meses en huevo de hormigón y foudre de roble francés de 2000lts.

Notas de cata

Godello de gran pureza, muestra aromas cítricos y de flores blancas, frutas de hueso y pera, mineralidad y cierta salinidad. Verdadera expresión del terroir y el carácter de la añada.

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Godello

Elaboración: 10 meses de crianza sobre lías y 80% en foudre de roble francés

Formato: 0,75 L.



► El Pájaro Rojo

La mencia en estado puro.

Elaborado a partir de la variedad mencia procedente de cepas viejas entre 30 y 40 años, seleccionada de las zonas más frescas, buscando un vino juvenil, afrutado, que muestre la variedad y el terruño en su máxima esencia. Elaboración tradicional resaltando las sensaciones afrutadas y frescas propias del varietal.

Notas de cata

La mencia en estado puro. Delicado, fresco y afrutado. Delicadas notas de violetas y frutas rojas, están presentes en este mencia rico y untuoso, fresco y aterciopelado en boca. Un vino juvenil, que muestra la variedad y el terruño en su máxima esencia.

El Pájaro Rojo, el tinto optimista de Losada Vinos de Finca. El vino más alegre, juvenil y divertido de Losada Vinos de Finca, que rinde homenaje al paisaje del Bierzo con su interpretación fresca y fácil de beber de la uva mencia.

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Mencia

Elaboración: 3 meses de permanencia en barrica francesa

Formato: 0,75 L.



► Losada

Nuestro vino más emblemático.

Un "must have" para los amantes de los buenos vinos de buena relación calidad-precio. Es el resultado de la aportación de distintas parcelas cercanas a la finca donde se encuentra la bodega. Un vino fresco, frutal, atlántico y de marcado carácter berciano.

Fincas

Viñedos ubicados en el área de la bodega. Edad aproximada: 40 – 60 años.

Notas de cata

Atractivo picota violáceo. Intensa y compleja vía nasal, recuerdos de moras, arándanos, frambuesas, grafito, pimienta, balsámicos, caja de puros, flores azules, monte bajo, café, cacao y tarta de chocolate. Amplio, muy fresco, sabroso, estructurado, gran peso de fruta y equilibrado, en todo su recorrido. Persistente y largo final primario que le otorga larga vida.

94 puntos Gourmets

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: Mencia y otras variedades blancas. Viñedos viejos.

Elaboración: 12 meses en barricas de roble francés.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





► Altos de Losada

Vino de villa de Valtuille de Arriba.

Tiene su origen en pequeñas parcelas de viñedo viejo de Mencía localizadas en el pueblo de Valtuille de Arriba. Recuperadas por Losada Vinos de Finca, han sido cultivadas y elaboradas por separado. El encuentro entre las arcillas de su origen y sus quince meses de crianza, configuran un vino terroso, vivaz, carnal, y profundamente cautivador.

Fincas

Diferentes parcelas en el pueblo de Valtuille de Arriba. Certificado como Vino de Pueblo desde la añada 2018.

Notas de cata

Elegante, fragante y compleja nariz. Fruta negra, ciruela y moras, apuntes florales, ceras propias de la crianza. Maderas dulces y especiadas, regaliz, cuero, agua de coco. Mineral. Franco y sabroso en boca, con muy buena estructura y acidez y tanino cremoso. Buena carga frutal, muy largo.

95 pts Guía Gourmets 2024.

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Mencía, cepas de más de 80 años

Elaboración: 15 meses en huevos de hormigón, fudres, y barricas nuevas de segundo y tercer año.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► La Bienquerida

Vino de paraje Las Chas. Valtuille de Arriba.

La Bienquerida es un pequeño viñedo de mencía y otras variedades poco conocidas. Casi a punto de desaparecer, ha sido recuperada por Losada Vinos de Finca. Muestra la combinación entre un viñedo singular, la variedad y el hombre. Pequeña producción, botellas numeradas.

Fincas: La Bienquerida 1906

Crianza: 15 meses en foudre

Notas de cata

Moras silvestres, arándanos, lavanda, corteza, clavo y pimienta blanca. Es de cuerpo medio, con taninos elegantes y ultrafinos y una acidez fresca. Muy elegante y refinado, con una hermosa frescura. Las capas sedosas te llevan a lo largo. Mandarina y piel de naranja.

D.O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 96% Mencía, 4% variedades autóctonas.

Elaboración: 15 meses en barricas de roble francés.

Formato: 0,75 L.



► El Cepón

Vino de paraje. Villadecanes.

Nuestro mencía lleva el nombre del paraje de donde procede. Es un vino de una parcela situada en el paraje de El Cepón, en el municipio de Villadecanes, cerca de la bodega. Edición limitada.

Fincas

Paraje El Cepón. Zona de 20 ha de viñedo viejo de mencía en ladera, de 50 años y con altitud de 480 m. Exposición Suroeste.

Notas de cata

Atractivo picota con ribete violáceo. Intenso, fragante, apuntes a ciruela negra, arándanos, frambuesas, tinta china, carbón vegetal, flores silvestres, caramelo rojo, confitería, cacao, sándalo... Jugoso, concentrado, amplio, equilibrado; perseverante final frutal y floral.

D. O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Mencía (Viñedos de más de 50 años)

Elaboración: 13 meses de crianza en foudre

Formato: 0,75 L.



► La Senda del Diablo

Edición limitada de un vino tinto elaborado con garnacha tintorera, procedente de una finca de cepas viejas recuperada por Losada.

Fincas

3,5 ha de viñedo viejo

Crianza

12 meses en barricas. Segundo y tercer año. Roble francés.

Notas de cata

Rojo oscuro, brillante y profundo. Muy varietal. Impresionante expresión frutal, junto con unos taninos perfectamente maduros conforman una untuosa sensación en boca. El final muy largo y elegante, con sensaciones muy terrosas.

Garnacha tintorera musculosa y potente que no deja indiferente.

D. O.: Bierzo

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100 % Garnacha tintorera

Elaboración: 12 meses en barricas de roble francés.

Formato: 0,75 L.





PAGOS DEL REY

Donde se elaboran los mejores vinos: Nuestras bodegas

En nuestras bodegas se combinan las tradicionales técnicas de elaboración del vino, junto con las más modernas tecnologías de vinificación. Nuestros enólogos cuidan, con riguroso control, cada fase del proceso de elaboración de nuestros vinos.

Bodega de Ribera del Duero

Construida en 2002, la moderna bodega de Pagos del Rey destaca en el paisaje. El hormigón de la fachada y los tejados protege los interiores del sol. La recepción y la nave de elaboración están construidas en un espacio armonioso y continuo sin columnas. En la planta superior, la parte social contiene un amplio ventanal desde donde tener una vista panorámica de los viñedos. Este diseño alberga brillantes depósitos de acero inoxidable y las más modernas tecnologías en elaboración de vinos.



Bodega de La Rioja

La bodega, abierta en 2006, es ya una de las mayores de La Rioja. Está localizada cerca del río con vistas a las montañas de La Rioja alavesa. Combina la tradición y la arquitectura moderna. Grandes chimeneas y una fachada acristalada irrumpen en el paisaje a modo de barco. En la nave de barricas destaca su friso de madera de abeto.

Una estatua de una mujer vendimiadora con su cesto de uvas da la bienvenida a la bodega de Pagos del Rey. Es un símbolo de la larga tradición de elaboración de vinos en la región.



Bodega de Toro

La bodega de Pagos del Rey se encuentra a tan solo 6 kilómetros de la ciudad histórica de Toro en la provincia de Zamora y se creó en 1952. Su nombre original era Nuestra Señora de las Viñas, y posteriormente Viña Bajoz en 1962 en honor al río Bajoz que fluye cerca de Morales de Toro. Félix Solís avantis compró la bodega en 2008 y le dio el nombre de Pagos del Rey.



► Pulpo Albariño

Pulpo te invita a descubrir el sabor de las Rías Baixas con cualquier receta de la gastronomía española siendo los pescados y mariscos su mejor tándem. Elaborado a partir de uvas de la variedad albariño procedentes de las parcelas del “Val do Salnés” en Galicia, destaca por sus aromas florales y afrutados, finos y distinguidos, que impresionan agradablemente, de intensidad media y duración media-larga.

Región: La Denominación de Origen Rías Baixas se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos. Se trata de tierras bajas, próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos de los ríos donde se registran temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso de lluvias durante los meses de verano.

Notas de Cata: Es un vino limpio y brillante con matices verdosos. En nariz destacan sus flores blancas y aromas a melocotón y albaricoque. Sabor fresco, frutal, con volumen y un largo postgusto.

D.O.: Rías Baixas

Zona: Salnés

Variedad de Uva: 100% Albariño

Elaboración: Vino Blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.





► Pulpo Godello

Pulpo Godello se une a la gama de vinos de Pagos del Rey, capturando la esencia vibrante de los blancos españoles. Procedente de la D.O. Monterrei, en el sur de Galicia, este vino refleja el carácter de sus viñedos de más de 25 años, con el equilibrio perfecto entre frescura y elegancia.

Región: La uva Godello y la D.O. Monterrei reflejan el fantástico momento y crecimiento de los vinos blancos de calidad en España. Está situada en la provincia de Orense, al sur de Galicia, y se caracteriza por un microclima continental con exposición atlántica, con suelos de pizarra, granito y arcilla. La ubicación de los viñedos en las laderas del Valle de Monterrei permite que la uva madure perfectamente sin perder su acidez.

Notas de Cata: Es un vino brillante y limpio, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz es intenso y expresivo, con notas florales, cítricas y de fruta de hueso (melocotón y albaricoque) y un sutil fondo mineral. En boca es equilibrado y envolvente, con una entrada sedosa que da paso a una acidez vibrante que aporta frescura y longitud. El final es persistente y complejo, con notas minerales y cítricas que reaparecen en el retrogusto.

D.O.: Monterrei

Zona: Ourense

Variedad de Uva: 100% Godello

Elaboración: Vino Blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.



► El Amo del Calabozo

La uva mencía refleja la evolución y diversidad de la D.O. Monterrei. Aunque la región es conocida por sus blancos, los tintos están ganando protagonismo. La uva mencía se beneficia de un clima continental con influencia atlántica, un marcado contraste de temperatura entre el día y la noche, inviernos fríos y veranos cálidos, lo que aporta una gran complejidad. Los suelos son principalmente graníticos y pizarrosos, y la vendimia suele ser tardía.

Color rojo granate brillante. Limpio y de capa media con buena fluidez en copa. Intensidad aromática media-alta. Predominan los frutos rojos frescos (fresa, frambuesa, cereza) con matices florales (violetas) y sutil mineral típico del terruño gallego. Ligeras notas de regaliz y tierra húmeda que aportan complejidad.

En boca, tiene un ataque suave y fresco. Paso ligero y equilibrado, con acidez viva que realza el carácter frutal. Taninos amables, bien integrados, que aportan estructura sin astringencia. Final medio con recuerdo persistente a frutas rojas y un ligero toque balsámico.

D.O.: Monterrei

Zona: Ourense

Variedad de Uva: 100% Mencía

Elaboración: Vino Blanco sin crianza

Formato: 0,75 L.



► Arnegui Tempranillo

Este vino está elaborado con uvas de la variedad tempranillo, originaria de La Rioja Alta, que proceden de viñas con bajos rendimientos. Destacan los aromas a fruta madura de la variedad tempranillo, dando como resultado un vino complejo, amplio y suave.

Región: Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro.

Notas de Cata: Intenso color cereza con tonos violáceos, aroma afrutado a cerezas dulces y moras. Los aromas están perfectamente reflejados en boca, con toques adicionales a violeta y regaliz. Muy suave con taninos armoniosos y notas de especias dulces sutiles en el postgusto. Maridaje Un buen compañero de arroces, pasta con salsas, carnes a la brasa y paletilla de cordero. Información Técnica Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 23 y 24°C durante unos 8-10 días.

D. O. Ca.: Rioja

Zona: Fuenmayor (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Vino Tinto sin crianza

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Arnegui Crianza

Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

Región: Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

Notas de Cata: Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces.

D. O. Ca.: Rioja

Zona: Fuenmayor (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 12 meses de crianza en barrica

Formato: 0,75 L., 1,5 L.





► Arnegui Viento Norte

Viento Norte no es solo un nombre, es la esencia de un vino que refleja la singularidad de los viñedos de La Rioja Alta donde se encuentra la bodega de Pagos del Rey. En la cara norte y ascendente de la Sierra de Cantabria, donde el viento del Cantábrico acaricia la tierra, nace la magia. El aire frío se enfría y se condensa, liberando una lluvia que da vida a las vides. Al descender por la ladera sur, se transforma en una masa de aire más seca y cálida, acariciando las uvas con un soplo de frescura e intensidad.

Región: Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

Notas de Cata: Es un vino denso, con capa de color granate. En nariz aparecen notas de fruta madura con ligeros toques ahumados, se percibe un vino fresco y pleno con balance perfecto entre fruta y madera. En boca explota nada más entrar, apreciándose un vino con potencia, cuerpo e intenso.

D. O. Ca.: Rioja

Zona: Fuenmayor (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses de permanencia en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Canta Mañanas

Como cada mañana, la dulce pero apresurada melodía de nuestro gallo anuncia un nuevo día; especial, único, delicado. Brindemos por ello.

Región: En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

Notas de Cata: De color rojo amoratado con ribetes azulados, muestra un aroma de buena concentración frutal con notas de moras y mermeladas. En boca es sedoso con ataque amable y con gran carácter frutal.

D. O. Ca.: Ribera del Duero

Zona: Olmedillo de Roa Burgos

Variedad de Uva: 100% Tinta fina

Elaboración: Coupás de vino joven y crianza, contiene 10% roble

Formato: 0,75 L.,



► Condado de Oriza Roble

Condado de Oriza Roble está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos situados en los suelos arcillosos y arenosos de los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región: En los últimos 30 años la D.O. Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O. en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

Notas de Cata: Potente color carmín brillantes con reflejos púrpuras. Aromas a fruta madura como cerezas, ciruelas, especias dulces, regaliz y granos de café tostados. En boca el vino es fresco y sabroso con taninos y acidez bien integrados. Un final afrutado muy agradable con notas especiadas.

D. O.: Ribera del Duero

Zona: Olmedillo de Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tinta fina

Elaboración: 6 meses de permanencia en barrica

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Condado de Oriza Crianza

Condado de Oriza Crianza está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 20 años situados en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos)

Región: En los últimos 30 años la D.O. Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O. en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

Notas de Cata: Color rojo rubí brillante con aromas intensos a tostados y especias, especialmente clavo y canela junto con aromas delicados a chocolate y frutos negros maduros. En boca, se reproducen estas notas, siendo un vino sabroso y afrutado con taninos maduros y bien integrados, cuerpo medio y un final especiado, prolongado y aterciopelado.

D. O.: Ribera del Duero

Zona: Olmedillo de Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tinta fina

Elaboración: 12 meses de permanencia en barrica

Formato: 0,75 L., 1,5 L.





► Condado de Oriza Reserva

Condado de Oriza Reserva está elaborado a partir de la variedad Tinta del País (Tempranillo). Las uvas son cuidadosamente seleccionadas de viñedos de más de 20 años situados en los alrededores de Olmedillo de Roa (Burgos).

Región: En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones.

Notas de Cata: Color rojo rubí oscuro con sutiles reflejos anaranjados. En nariz es complejo con cerezas, ciruelas pasas combinadas con sabrosas notas balsámicas y especiadas. Estas notas se entremezclan con sabores a moca, tostados, caramelo y ahumados, así como toques de pimienta. En boca, los sabores se reflejan en la nariz con matices adicionales a hierbas y cuero. El vino tiene taninos potentes pero bien integrados, una acidez media y un final duradero y aterciopelado.

D. O.: Ribera del Duero

Zona: Olmedillo de Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tinta fina

Elaboración: 18 meses de permanencia en barrica

Formato: 0,75 L.



► Pago de Fuentecojo

Existía una fuente situada en el fondo de un valle ubicado en la cercanía de Olmedillo de Roa (Burgos), donde los nogales y almendros dan las notas especiadas y las zarzamoras y cerezos las notas afrutadas. Quizás nuestros abuelos sabían que esa zona era singular, que su terreno y clima daban algo peculiar. Por eso, allí plantaron las cepas que hoy nos sirven para hacer nuestro vino Pago de Fuentecojo.

Región: En los últimos 30 años la D.O Ribera del Duero ha emergido para luchar por el trono de la mejor región productora de vinos en España. Ubicada en la meseta norte, cubre 4 provincias de Castilla y León: Burgos, Segovia, Soria y Valladolid. A pesar de su nombre, no cubre todo el río Duero que une más de 100 poblaciones. Ribera del Duero adquirió su título de D.O en 1982, hoy tiene más de 250 bodegas y más de 22.000 ha. de viñedo. La mayor parte de la producción de Ribera del Duero es vino tinto y parte de rosado.

Notas de Cata: Un vino elegante que al abrigo del monte que le protege tiene unos toques minerales especiales; y una crianza mirando hacia su lugar de nacimiento que le hace estructurado y potente.

D. O.: Ribera del Duero

Zona: Olmedillo de Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses de permanencia en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► El Pillo Roble

El Pillo era un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes. A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto.

Región: Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

Notas de Cata: Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negros con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante

D. O.: Toro

Zona: Morales de Toro (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 4 meses de crianza en bodega

Formato: 0,75 L.



► El Pillo Viñas Rebeldes

El Pillo era un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes. A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto. Nadie olvidaría la oscuridad rota en pedazos por aquel fastuoso destello de luces y colores. El brillo se prolongó tanto que todos los agricultores vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor todo ello.

Región: Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos.

Notas de Cata: Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negros con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante

D. O.: Toro

Zona: Morales de Toro (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: Viñas de más de 75 años, 20 meses en bodega, un año en botella

Formato: 0,75 L.



► La Única

Primera Edición (Agotada)

La Única nace con el propósito de ensalzar las virtudes de los vinos tintos elaborados en las bodegas de Pagos del Rey del norte de España, unidos por primera vez en un mismo vino. La variedad tempranillo de cada una de estas zonas vitivinícolas de prestigio, se unen en un mismo coupage para aportar lo mejor de sí mismas, haciendo de La ÚNICA un vino con una esencia y carácter hasta ahora desconocidos. Cada etiqueta pintada a mano con el color de la 'sangre de la tierra' refleja su origen e historia en cada trazo.

La Única se elaboró partiendo de una selección de vinos, criados en barricas de roble francés y americano de las bodegas de Pagos del Rey en Fuenmayor (La Rioja), Olmedillo de Roa (Burgos) y Morales de Toro (Zamora).

Notas de Cata: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. En nariz notas de madera roble dejan paso a aromas tostados, notas blasámicas de vainilla. Posteriormente asoman aromas llenos de flores azules, violetas y lavanda. La fruta es intensa y nos trae recuerdos del bosque, ciruelas, frambuesas y cerezas negras. Al fondo se descubren matices de pimienta y chocolate. En boca es poderoso, elegante, noble, tanino marcado sin ser astringente.

D. O.: Toro

Zona: La Rioja, Burgos y Zamora

Variedad de Uva: 15% Tempranillo, 40% Tinta Fina, 45% Tinta de Toro

Elaboración: 24 meses de crianza en roble Allier

Formato: 0,75 L. (Ed. limitada 2.600 bot.)





FINCA DE LA RICA

Nuestra filosofía

En Finca de la Rica “no trabajamos” para lograr los mejores vinos. Esa tarea la delegamos de forma natural a la tierra y al clima privilegiados de nuestro pueblo, Labastida al sur de la provincia de Álava. Somos unos privilegiados y queremos haceros partícipes de nuestra fortuna invitándoos a que probéis nuestros vinos de villa.

“no trabajamos” solo disfrutamos con nuestra pasión; la tierra, el vino y los pasatiempos de nuestras etiquetas.



FINCA DE LA RICA

quiere llegar a los consumidores desde el primer instante a través de una nueva y original imagen, creando con ellos un vínculo directo e invitándoles a jugar y a disfrutar.

Queriendo rememorar gratos momentos de la infancia, han seleccionado como imagen de sus vinos, una colección de pasatiempos; con ellos, y siempre con una copa de vino en la mano, los amigos de Finca de la Rica podrán convertirse en “El BUSCADOR”, y ser capaces de adjetivar correctamente su primer vino, con la ayuda de “El GUIA” llegar al paraje que se les propone en su segundo pasatiempo, y siempre de su mano, quizás consigan ayudar a su “NOMADA” en la búsqueda del camino y su destino final.

Vinos muy cuidados, agradables y elegantes, que conquistan además por su fresco y divertido etiquetado.



Bodega

Conozca nuestra bodega e introdúzcase en el apasionante mundo de las maderas.

Disfrute de nuestra selección de barricas de roble francés y americano.

Viñedos

Un denominador común; parcelas mágicas, uvas sublimes cuidadas con el máximo rigor durante cuatro generaciones. Le proponemos un paseo singular por nuestros viñedos de Labastida.





► El Buscador

EL BUSCADOR se vinifica en tinas de acero inoxidable de 22.000 litros de capacidad. Se cargan los depósitos por la parte inferior, evitando que la fruta se golpee al caer y con ello el sufrimiento de esta. Criado en barricas de roble francés (80%) y de roble americano (20%) de segundo y tercer uso, buscando mayor complejidad aromática y preservar la fruta al máximo. Que la barrica nunca se “coma” la fruta, simplemente deseamos que alarguen el trago y consigan dar longevidad a nuestro vino.

Color cereza de capa media alta, con incluso diríamos ligeros tonos caoba que delatan su seriedad, su maravillosa corpulencia y hasta su procedencia, Labastida.

Nariz, de intensidad alta, derrocha frutalidad y aromas dulzones con ligeras notas florales. La madera de cedro, cacao, chocolate y pimienta negra, aromas tan característicos de las barricas francesas, se entremezclan con la dulce fragancia del roble americano en el que se afina. Vino muy interesante sobre todo por lo equilibrado y sabroso que resulta.

Boca, desde el primer momento, como ya dijimos en el párrafo anterior es sedoso a la vez que vibrante, fino y elegante. En su segmento es un vino largo, persistente y muy frutal. Su bella acidez nos advierte de la jugosidad y larga vida que se le presupone.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: La Bastida (La Rioja)

Variedad de Uva: 85% Tempranillo, 15% Garnacha

Elaboración: 12 meses de permanencia en barrica Francesa y Americana

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► El Rincón de los Enebras

Nuestro primer vino tinto 100% de la Finca Las Ginebras, VINO DE MUNICIPIO, de Labastida, criado 100% en barricas de roble americano.

Color: Como cada cosecha presenta este vino un color maravilloso y brillante rojo rubí, con ligeros bordes violáceos que muestran su juventud y hasta su origen, Labastida. Evolucionará con el paso del tiempo el color en su justa medida llegando a alcanzar un tono burdeos intenso.

Nariz: El primer aroma que desprende a copa parada es un intenso perfume mentolado (eucaliptus). Al oxigenarse el vino nos muestra su seriedad, aparece un caramelizado tostado medio. Si balanceamos con delicadeza nuestra copa emerge una explosión de frutas y flores indescriptiblemente atractivas. Maravillosa sensación balsámica y frutal; coco, canela y vainilla son aromas predominantes.

Boca: Sublime y cremoso al contacto con los labios, sedoso y carnoso en el paso de boca. El mable amargor de las garnachas se entremezcla con el toque delicado y elegante de los tempranillos de nuestro pueblo.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: La Bastida (La Rioja)

Variedad de Uva: 60% Tempranillo, 40% Garnacha

Elaboración: 12 meses de permanencia en barrica Americana

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► El Nómada

Es la 2021 la cosecha de las cosechas.

Hacía años que no se alineaban los astros de manera tan positiva climatológicamente hablando. En cada momento paso lo que tenía que pasar. Nuevamente el Cielo nos regaló otra "COSECHA JARDÍN" A disfrutarla...

Color de capa alta, picota oscura brillante, ribete granate con fondo copa negro. En fase visual nos anuncia su volumen, estructura y seriedad.

En nariz destaca inicialmente el delicado tostado de las barricas francesas donde ha sido criado junto a deliciosas notas de fruta negra. Buenas maderas con tostado medio eclipsado a lo largo de la aireación por la exuberancia de la fruta. Imprescindible y casi obligatoria su aireación. En la copa provocaremos de este modo la aparición de interesantes aromas de pimienta, regaliz de palo, chocolate negro, etc.

En la boca es la cosecha la 2021 la más carnosa de nuestra historia. Al contrario que en la cosecha 2020 aquí debemos predisponernos a disfrutar de una nariz compleja y una boca corpulenta y sedosa.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: La Bastida (La Rioja)

Variedad de Uva: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Elaboración: 14 meses de permanencia en barrica Francesa

Formato: 0,75 L.,



► La Candelera

Blanco Fermentado en Barrica

Color: Amarillo pálido con suaves notas verdosas. Realizamos una breve maceración del mosto con las pieles la cual nos proporciona su bello color.

Nariz: Delicado y expresivo aroma de flores y frutas se combinan y entremezclan al balancear la copa, dando paso a sutiles tonos de madera. El tostado ultraligero de las barricas donde fermenta provoca la ausencia de aromas pesados, ganando protagonismo de esta forma las uvas.

Boca: La Candelera 2024 es especialmente fluida, tan jugosa como fina y elegante. Ganará en volumen y cremosidad con su crianza en la botella. Sigue caracterizándose por la gustosa y "dulce" vinosidad que nos proporciona la garnacha blanca.

Fermenta en barrica de roble francés nuevo con un tostado ultraligero, posteriormente lo criamos durante 4 meses en las mismas barricas sin realizar la malo láctica.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: La Bastida (La Rioja)

Variedad de Uva: Garnacha blanca, Viura y Malvasía

Elaboración: 5 meses de permanencia en barrica Americana

Formato: 0,75 L.





► Las Cabezas de Matadula

ELABORACIÓN LA MATADULA 2021 se vendimió manualmente el 1 de octubre de 2021 en cajas desfondadas de 15 kg de capacidad. La uva se recogió como siempre a mano a primera hora de la mañana, entrando en la bodega a 9 grados de temperatura. Fue desgranada también a mano, descartando cualquier uva que no estuviera a la altura. Se vinificó en 2 tinas abiertas de 1.000 kg de capacidad cada una, y allí mismo realizó su fermentación alcohólica, hasta con tres bazuqueos manuales diarios, provocando así que los hollejos estuvieran permanentemente humedecidos para extraer de ellos, de manera natural todo su potencial.

Estancia en madera Se crio durante 15 meses en, posiblemente, las mejores barricas francesas, seleccionadas para la ocasión de entre las más afamadas tonelerías del país: Berthomeu, Radoux Blend, Taransaud, Saury, Ana Selection... Buscando la complejidad y el carácter del mejor roble francés, accedimos donde sólo los elegidos pueden llegar, a las gamas Premium de cada tonelero.

Embotellado Seleccionamos nuevamente para nuestro primer vino de parcela (quinta añada) una botella borgoña especial de la firma francesa Saverglass modelo Marquise. Las características del cristal y el color seleccionado garantizan una idónea maduración del vino en la botella, con ello le garantizamos larga vida. Taponado el 3 de febrero de 2023 sin filtrar y sin clarificar. El embotellado se realizó por gravedad, sin bombas de trasiego para no alterar las cualidades del vino.

Cata

Brillo impecable con tonalidades rojo sangre que nos advierten de la naturaleza y seriedad de nuestro vino. Denso y extraordinariamente aromático.

Nariz tímida en primera instancia, posteriormente demuestra su madurez y complejidad. Aromas de frutos negros, caramelo de mora y violeta, pan tostado y especias, forman parte de la paleta aromática de La MATADULA 2021.

En boca presenta una brillante acidez, inusual quizás en vinos con esta estructura, pero tan característica de Labastida y tan de agradecer. Expresa posteriormente su fina y delicada carnosidad y sobre todo la longitud de un trago amable y elegante. Sobre el momento óptimo de consumo podemos decir que hay un perfil de consumidores a los que les emociona el nerviosismo inicial de este estilo de elaboraciones y otros consumidores a los que les gustan los vinos con crianzas más largas en botella y con ello más afinados. Cada cual que lo disfrute cuando le parezca.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: La Bastida (La Rioja)

Varietalidad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 15 meses de permanencia en bodega Francesa

Formato: 0,75 L.,





Vivanco

BODEGA • FUNDACIÓN • EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

La Bodega

Nuestros vinos nacen en la viña. Ahí es donde realmente adquieren su personalidad. La del terruño, la del paisaje y lo que ocurre en él durante todo un año. Por eso cuando iniciamos la construcción de la bodega teníamos claro lo que queríamos. El proceso de elaboración debía ser lo más respetuoso posible con la uva con el objetivo de ensalzar sus cualidades. Y así lo hicimos.

Todas nuestras uvas se vendimian a mano en pequeñas cajas o palots para evitar roturas de granos y asegurar su máxima integridad.



Es quizá una de las mayores novedades de nuestra bodega. Una cámara frigorífica donde las uvas se enfrían durante 24 horas hasta rebajar su temperatura a 3° C. ¿Para qué? Para extraer, ya dentro del depósito, el color y los aromas de la uva de una forma más suave, manteniendo así toda su personalidad. De alguna manera, infusioamos la uva con el mosto, es lo que llamamos maceración en frío.



Los Terruños y Variedades

Si tuviera que elegir una palabra para definir La Rioja esa sería Diversidad. La orografía, el tipo de viento, el color del suelo... Cada metro, cada salto de un pueblo a otro, es un cambio en el paisaje. Si trazáramos una línea recta sobre un mapa nos daríamos cuenta de que sólo hay 100 kilómetros de distancia de la parte más occidental de La Rioja a la más oriental. Al norte, la Sierra de Cantabria. Al sur, la de la Demanda. Y cruzándolo de oeste a este, el Río Ebro. Eso es La Rioja. Un gran valle entre dos sierras montañosas que la protegen. La zona más al oeste, la llamamos Rioja Alta, la parte central, Rioja Centro, y la más oriental, Rioja Baja. Como digo, todo en 100 kilómetros.

Esta diversidad condiciona el cultivo del viñedo. Cada variedad encuentra su lugar ideal donde expresarse. Una, como la garnacha tinta, requiere más horas de luz. Y otras, como el Tempranillo, agradecen el frescor de las noches y las maduraciones lentas. He intentado seleccionar de entre nuestros viñedos aquellos terruños que mejor se adaptan a cada tipo de uva. Te los presento a continuación.



► Vivanco Crianza

Elaboración

Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 28 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Crianza

16 meses en barricas de roble francés (60%) y americano (40%), con trasiegos periódicos y un mínimo de 6 meses en botellero.

Nota de cata

Color rojo brillante con ligeros ribetes púrpuras. Aromas frescos e intensos a frutos rojos, con notas especiadas y de regaliz, acompañado de elegantes aromas tostados y ahumados. En boca se muestra fresco y goloso, con un paso de boca elegante, persistente y muy equilibrado.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 95% Tempranillo, 2% Maturana y 3% Graciano

Elaboración: 14 meses de permanencia en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Vivanco Reserva

Viñedos

Selección de viñedos propios del terruño de Briones, Rioja Alta, con una media de edad de 35 años, cultivados en suelos de marcado perfil arcillo-calcáreo.

Elaboración

Cada variedad se elabora por separado. Tras un suave estrujado, el mosto se encuba por gravedad en pequeños tinos de roble francés donde fermenta y macera en contacto con los hollejos a una temperatura máxima controlada de 30 °C, recibiendo ligeros remontados durante 20 días.

Nota de cata

Color rojo púrpura intenso, con un ribete teja que denota su crianza en barrica. Este vino ofrece aromas de canela salvia, todo rodeado de unas notas frutales de cereza y moras negras y un componente mineral. Profundo y maduro en el paladar, ofrece un paso de boca envolvente, aterciopelado y sedoso.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 90% Tempranillo y 10% Graciano

Elaboración: 24 meses en barrica nueva y de 2º año de roble francés y americano

Formato: 0,75 L., 1,5 L.



► Vivanco Brunes

BRUNES, El vino

Vivanco Brunes es un vino de municipio ecológico y vegano que recupera la tradición de los vinos de pueblo puestos al día con la visión personal de Rafael Vivanco y su equipo. Elaborado con un 90% de Tempranillo y un 10% de Maturana Tinta procedentes de dos viñedos propios que cultiva la Familia Vivanco en este terruño tan particular. Con suelos variables, conviven los de origen pedregoso y ligero, cercanos al río Ebro, con los más arcillo calcáreos de la zona sur. Un terruño de gran calidad tremendamente idóneo para el cultivo de Tempranillo y variedades de ciclo más corto como la Maturana Tinta.

Vendimia: Manual, en pequeñas cajas, la primera semana de octubre para el Tempranillo, y la segunda para la Maturana Tinta.

Crianza: Una parte del vino permanece 12 meses en barricas de roble francés, mientras otra parte permanece el mismo periodo de tiempo en depósitos de hormigón y de acero inoxidable. El vino se afina en botellero durante, al menos, nueve meses.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 90% Tempranillo, 10% Maturana (Ecológico y Vegano)

Elaboración: 12 meses en barrica de roble francés y depósito de hormigón (9 meses botella)

Formato: 0,75 L.



► Vivanco 4 Varietales

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las cuatro variedades.

Crianza: 16 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos. Cada uno de los cuatro vinos permanece con sus lías hasta su embotellado y se realizan batónnage periódicos durante los primeros meses. Se realiza la cuvée de los vinos y se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural.

Cata: Granate picota muy intenso. Aroma potente y complejo, con abundante fruta negra y roja muy madura y con una madera fina muy bien integrada. También aparecen elegantes notas minerales, especias, tofe y regaliz. En boca es muy expresivo, con un paso de boca sedoso, fresco, sabroso e intenso, dejando un largo postgusto, complejo y elegante.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Garnacha y 5% Mazuelo.

Elaboración: 16 meses en barrica nueva y de un año de roble francés

Formato: 0,75 L., 1,5 L.





► Vivanco Garnacha

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

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

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

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Garnacha

Elaboración: 18 meses de barrica nueva y de un año de roble francés de 500L.

Formato: 0,75 L.



► Vivanco Mazuelo

Vinificación: Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Castaño y Martinete.

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

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

D. O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Mazuelo

Elaboración: 14 meses en barrica nueva de roble francés

Formato: 0,75 L.



► Vivanco Maturana Tinta

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

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

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

D. O. Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Maturana Tinta

Elaboración: 14 meses de barrica nueva de roble francés

Formato: 0,75 L.



► Vivanco Graciano

Vinificación: Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 °C. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas.

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

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

D. O. Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100 % Graciano

Elaboración: 18 meses en barrica nueva de roble francés

Formato: 0,75 L.





► La Maldita

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

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

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

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Garnacha

Elaboración: 3 meses de crianza en lías y barrica

Formato: 0,75 L.



► La Maldita Revolution

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

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

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

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 100 % Garnacha

Elaboración: 12 meses de crianza en barrica de roble francés de 500 litros

Formato: 0,75 L.



► **Vivanco 4 Varietales** Blanco de Guarda

Vinificación: Vendimia manual de cada una de las variedades en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Cada variedad se elabora por separado. Fermenta, en un 80% en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada (12 - 15 °C) para conservar toda la expresión varietal, y en un 20% en barricas de roble francés de 500 litros, nuevas y de segundo año.

Crianza: El 80% del vino obtenido permanecen en contacto con sus lías en depósito de acero inoxidable durante 12 meses para preservar los aromas. El resto, un 20%, permanece, también, en contacto con sus lías finas durante este mismo periodo de tiempo en barricas de roble francés de 500 litros (nuevas y de segundo año). Tras su crianza, se realiza el coupage y el embotellado de los vinos, para afinarse otros 24 meses.

Cata: Su color es verdoso, casi eléctrico, brillante, sin denotar en ningún momento sus casi tres años de crianza. La nariz te atropella, compleja, con tremendas notas minerales y a hidrocarburos, denotando su crianza sobre lías. Con el paso del tiempo aparece la fruta más escarchada, pero fresca y aún viva. La boca es toda una oportunidad de disfrute. Larga, densa, con una salinidad que habla casi de otros territorios. Un vino para disfrutar y que seguirá creciendo como el tiempo.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 40% Garnacha Blanca, 30% Maturana Blanca, 20% Tempranillo Blanco y 10% Viura.

Elaboración: Crianza en lías y barrica

Formato: 0,75 L.



► **Dulce de Invierno**

Vinificación: Vendimia manual Tardía de Invierno de cada una de las variedades por separado, con rendimientos ínfimos debido a la deshidratación, en pequeñas cajas de 10 kilogramos de capacidad. Tras un suave y largo prensado se obtiene un mosto que fermentará durante aproximadamente un mes y medio en barricas de roble francés.

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

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

D. O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 40% Garnacha, 40% Mazuelo, 10% Tempranillo 10% y 10% Graciano

Elaboración: 12 meses de crianza en barrica de roble francés

Formato: 3/8 L.



► Vivanco Cuvée Inédita Reserva Extra Brut

Elaboración: Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento bajo con el objetivo de conseguir mostos puros, afrutados y que respeten al máximo el terruño. Los mostos obtenidos de cada variedad realizan por separado una primera fermentación alcohólica en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación y tras un tiempo en sus lías, se trasiegan y se realiza la mezcla seleccionada, o cuvée, de los vinos base blancos monovarietales en la proporción indicada anteriormente.

Notas de cata: Color amarillo pálido, vivo e intenso que comienza a mostrar su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de frutas de hueso, flores blancas, cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas. En boca la efervescencia está presente, pero acariciando con una textura cremosa que manifiesta, de nuevo, ese equilibrio entre la vibrante acidez de la juventud y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo mineral y salino que te invita a seguir disfrutando.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 45% Maturana blanca, 30% Tempranillo blanco, 15% Viura y 10% Chardonnay

Elaboración: 30 meses en lías

Formato: 0,75 L.



► Vivanco Cuvée Inédita Rosado Reserva Extra Brut

Elaboración: Todas las uvas pasan por cámara frigorífica y mesa de selección. La extracción del mosto es suave y delicada, con un rendimiento bajo con el objetivo de conseguir mostos puros, afrutados y que muestren el origen del viñedo.

Los mostos obtenidos de cada variedad realizan una primera fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada. Una vez finalizada la fermentación y tras un tiempo en sus lías, se trasiegan y se realiza la mezcla seleccionada, o cuvée, de los vinos rosados base monovarietales en la proporción indicada anteriormente.

Notas de cata: Color pálido asalmonado que muestra su larga maduración en botella. Burbuja fina y persistente. En aromas se expresa fresco y complejo por la presencia de fruta roja y cítricos y notas terciarias a frutos secos y pan brioche muy bien ensambladas. En boca la efervescencia está presente, pero con una textura cremosa que manifiesta, de nuevo, ese equilibrio entre la vibrante acidez y la elegante envoltura de la madurez. El final es profundo y delicado, con un fondo afrutado, mineral y complejo que te invita a seguir disfrutando.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Briones (La Rioja)

Variedad de Uva: 90% Garnacha tinta, 10% Mazuelo

Elaboración: 24 meses en lías

Formato: 3/8 L.





VINOS QUE, DE VERDAD HABLAN DEL TERRITORIO

Bodegas Obalo nace en el corazón de la Sonsierra riojana, en un edificio cuya ubicación y características suponen toda una declaración de intenciones. Desde nuestra bodega, situada en la localidad de Ábalos, es posible ver, por un lado, un mar de viñedos a partir de los que se han elaborado históricamente los grandes vinos de Rioja y por otro lado, la Sierra Cantabria, que nos sirve de abrigo y que condiciona el clima de la zona. A partir de estos dos elementos construimos nuestro proyecto.

Trabajamos para ofrecer nuestra visión de esta tierra histórica a través de una selección de viñedos viejos, con distintas alturas, orientaciones y composiciones de suelo.

Para conocernos un poco mejor, puedes ver un vídeo en el que descubrirás más detalles sobre nuestra bodega.



“Estamos en un momento apasionante en Rioja. Es un auténtico privilegio trabajar en esta zona y explorar todas las posibilidades que presenta”

UN PROPÓSITO COMÚN

Este equipo que encarna a la perfección los valores de la bodega. Inquietud, honestidad, humildad y máximo respeto a la tradición de una tierra por la que sienten pasión.





► San Roque

El vino más joven de Bodegas Obalo es un vino frutal, sabroso y con la plenitud en boca que le da su leve paso por barrica. Su versatilidad y frescura lo hacen perfecto para el tapeo más desenfadado.

La parcela que llamamos San Roque porque cuenta con las ruinas de una antigua ermita dedicada a este santo, está situada a 630 metros de altitud, con una orientación N/S, en lo alto de un cerro. Estas características hacen que los vientos que recibe saneen el viñedo y nos ofrezcan uvas con una excelente frescura y acidez.

Nota de cata

Atractivo color rojo cereza picota, muy brillante, de capa media. Destacan en su variedad aromática las frutas rojas como cerezas y fresas silvestres, propias del tempranillo, con posterior presencia de la fruta negra como la ciruela. Un ligero toque especiado remata al final. Entrada suave y paso de boca aterciopelado en todo su recorrido. Buena acidez propia de una añada fresca y un final balsámico que redondea este seductor vino joven.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Abalos (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Cuenta con una breve crianza sobre lías en barricas de roble francés.

Formato: 0,75 L.



► La Tarara

AFRUTADO muy, muy RIOJANO & MUSICAL

Con un estilo muy riojano, elaboramos este crianza moderno en el que la fruta y la barrica se dan la mano.

Evocador, vivo, alegre, expresivo y lleno de matices, como la uva. Así es La Tarara, un crianza de la Denominación de Origen Rioja, procedente de viñedos que miran a la Rioja alavesa.

Un vino que propone una melodía a la que cada cual puede poner su propia letra.

Nota de cata

De color rojo rubí y capa media-alta. Intensidad aromática de frutas rojas maduras y frutos negros que se descubren sobre un fondo balsámico.

De entrada firme y paso sedoso, deja un final largo de notas de madera especiadas.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Cacabelos (El Bierzo)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza 12 meses en barrica francesa y americana.

Formato: 0,75 L.





► La Encina

Desde los salones de nuestra bodega, es posible ver este viñedo que se encuentra en pleno corazón de la Sonsierra riojana y toma su nombre de dos encinas que se sitúan en su entorno. Se trata de una parcela cercana al medio siglo de edad con una interesante profundidad de suelos y una excelente insolación, algo que hace posible que tengamos, año tras año, un nivel de maduración óptima y que nos permite elaborar un vino lleno de matices.

Combinada con otras viñas que completan su carácter maduro y redondo, elaboramos un vino con 12 meses de Crianza que va mucho más allá de la categoría 'Crianza' a la que pertenece.

Nota de cata

De profundo color cereza picota y capa profunda. Aromas de frutos rojos de pepita, cereza y ciruela, con sutil aporte de la madera en segundo plano.

Amplio y contundente en boca, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta sobre los especiados de la bodega, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen postgusto.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Abalos (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses de permanencia en bodega francesa

Formato: 0,75 L.



► La Arenas

La selección de nuestras parcelas más antiguas situadas en las laderas que han visto evolucionar Rioja Alavesa, producen este intenso vino de larga vida que, tras cinco años de permanencia en botella, alcanza su máximo esplendor, duradero en el tiempo y que sorprende en matices y elegancia.

A partir de esta viña, combinada con una serie de viñedos que alcanzan los 90 años, situado en las laderas de la Sierra Cantabria, elaboramos nuestro vino más longevo con el que buscamos mostrar la extraordinaria capacidad de envejecimiento que los vinos de Rioja han demostrado históricamente.

Nota de cata

De profundo color cereza picota y capa profunda. Aromas de frutos rojos de pepita, cereza y ciruela, con sutil aporte de la madera en segundo plano. Amplio y contundente en boca, con buen recorrido por todo el paladar, predominando la fruta sobre los especiados de la bodega, que lo complementan y amplían en el final de boca. Armonioso y con buen postgusto.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Abalos (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 18 meses de permanencia en bodega francesa y 2 años en botella

Formato: 0,75 L.





De las montañas a las viñas riojanas

A finales del siglo XIX, muchos pobladores de las montañas riojanas descendieron hasta el valle en busca de una vida mejor. Así fue como Catalina Martínez dejó su pequeño pueblo de la sierra y se estableció en Uruñuela, entre viñas, en el corazón de la Rioja Alta. Catalina conocía como nadie el oficio de carnicera, o cortadora como se llamaba entonces, y pronto su pequeño despacho de carne ganó fama y éxito.

Cuatro generaciones y un mismo espíritu

Catalina no tardó en comprar algún pequeño majuelo de viña. Con sus hijos, empezó a elaborar vino para consumo propio. Más adelante fueron ampliando el viñedo y la viticultura se convirtió en una actividad tan importante como la venta de carne. Así fue como, con esfuerzo y mucha ilusión, nació la bodega. A lo largo de cuatro generaciones, el apellido de la familia sumó el apodo 'Corta', referido al oficio originario. La visión de Catalina permanecía intacta en un espíritu luchador, que por encima de todo buscaba progresar y hacer las cosas bien hechas, fuera en lo que fuera

Donde la naturaleza crea vinos únicos entre el Ebro y Najerilla

Un total de ochenta hectáreas ubicadas en una zona excepcional, entre los ríos Ebro y Najerilla, donde la humedad ambiente y las características del terreno crean unas situaciones climáticas muy particulares, mezcla de inviernos suaves y veranos cálidos y secos, con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en la época de maduración.

Las dos almas de Rioja

En 1889, al descender de los recios pueblos serranos, llevaron consigo todo un saber ancestral vinculado a los rebaños y a las praderas de montaña. Se establecieron en el paisaje de las riberas y las colinas de viñedo, donde aprendieron a cultivar sin perder nunca el carácter de siempre. Desde su precursora, Catalina Martínez, la Familia 'Corta' ha mantenido la fidelidad a esta tierra singular.





Viñedos centenarios

Martínez Corta cuenta con una gama de vinos enraizados en la tradición, pero con un marcado carácter contemporáneo, gracias a la intervención de innovadoras técnicas de elaboración, así como a la combinación de viñedos centenarios y cepas más jóvenes, que dotan al vino de complejidad y rasgos propios.

Tradición y modernidad en vinos que encarnan La Rioja

Hoy, la esencia de Martínez Corta contiene la sierra y el valle, los montes agrestes y las amables tierras bajas, el mundo de los bosques y el mundo de las viñas. Las dos almas de La Rioja, representadas en una historia familiar fascinante y en unos vinos llenos de vida y verdad que hoy se elaboran en una innovadora Bodega fruto del esfuerzo, con una característica planta octogonal rodeada por un paisaje adornado por el viñedo. Una fusión perfecta entre modernidad y tradición que representa el espíritu de la marca.



► Martínez Corta

Suelo y clima perfectos

Allí el suelo es calcáreo y arcilloso, pobre y muy sano, lo que resulta ideal para el cultivo de la vid, asegurando cosechas de baja productividad y alta calidad. Además, la orientación sur de los viñedos garantiza el máximo aprovechamiento de la luminosidad. Todo ello, unido a la equilibrada pluviometría, da como resultado unas condiciones climáticas que favorecen el buen desarrollo de la vid, desde la raíz hasta el racimo de uva.

Crianza

Doce meses en bodega de roble americano y francés.

Reflejo de nuestra historia, la tradición "cortadora" nos empujaba a llevar corderos a todos los rincones de nuestra tierra. Eran tiempos duros, pero a la vez alegres. Y ese carácter dinámico y vivaz sigue acompañando a nuestro Crianza, envejecido durante doce meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de Cata

Color: Rojo picota con ribete granate.

Aroma: Notas de fruta roja y negra en confitura, sobre fondo tostado y ligeros balsámicos.

Paladar: Taninos suaves y bien integrados. Equilibrado, sabroso y persistente, con notas de torrefactor y especíados.

D.O.Ca.: Rioja

Zona: Uruñuela, Cenicero (La Rioja)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza 12 meses en bodega francesa y americana.

Formato: 0,75 L.





NUESTRA HISTORIA

La historia de Familia Fernández Rivera comienza hace más de 50 años cuando Alejandro Fernández y Esperanza Rivera decidieron materializar sus sueños. Sus almas emprendedoras y la unidad de la familia fueron impulso y motor para llegar a ser lo que son hoy, una empresa familiar que cuenta con cuatro bodegas, un hotel y un equipo humano de más de 120 personas. Con una filosofía clara, el amor por el vino y la pasión por compartirlo con el mundo, Familia Fernández Rivera no ha dejado de soñar y crecer durante estas cinco décadas, llegando actualmente con sus vinos y sus productos a más de 70 países.

Tinto Pesquera es la materialización del sueño de una vida, una puerta siempre abierta a la riqueza del mundo del vino y de la Ribera del Duero y el origen de todo lo que Familia Fernández Rivera es en la actualidad.

En un homenaje a Pesquera de Duero, pueblo natal de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera, fundadores de Familia Fernández Rivera, y con su origen en un lagar de piedra del siglo XVI, Tinto Pesquera comenzaba a elaborar sus primeros vinos en 1975 con el fin de reivindicar el valor del terruño de la Ribera del Duero a través de procesos de producción de la tempranillo pioneros. Gracias a su incansable trabajo, Tinto Pesquera fue una de las bodegas artífices del auge y reconocimiento de la Ribera del Duero y una de las impulsoras de su Denominación de Origen.



► Pesquera Crianza

Elaborado para los amantes del buen vino que apuestan por un valor seguro. Un vino de fama mundial que refleja el carácter de toda una tierra llena de historias, cos-tumbres y encanto; donde modernidad y tradición se dan la mano. Nuestro clásico que marcó un antes y después en la historia del vino español y de la Ribera del Duero a nivel internacional. Un vino mítico, con un indudable potencial de guarda, para disfrutar ahora y en unos años que hará las delicias de cualquier paladar. Distinguido por su personalidad, bouquet y estructura. Todo un regalo para los sentidos, inalterable ante las modas vinícolas, caracterizado por su excepcional relación calidad-precio.

Vista: Aspecto limpio y brillante. Bonito y elegante color granate.

Nariz: Aromas intensos de fruta roja madura como la fresa, aparecen notas balsámicas y especiadas con recuerdos a regaliz y a vainilla.

Boca: Entrada en boca fresca y elegante con un paso sedoso, acidez perfectamente integrada y un tanino envolvente y persistente. Se percibe fruta roja como la fresa. Madera muy bien integrada con esas notas de vainilla, torrefactos y balsámicos propios de una crianza en roble americano.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses en barrica de roble americano y 6 de reposado en botella

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► MXI

A 900 metros de altitud en "El Monte Alto de Pesquera", crecen los viñedos de donde procede la Tempranillo con la que hemos elaborado este MXI. Un vino fresco y afrutado que envejecerá en bodega en una selección muy cuidada de diferentes formatos de barricas con tostados medios y durante un tiempo de 14 meses. Este vino nace en 2016 como un nuevo proyecto de la familia Fernández Rivera, un vino elaborado con dedicación, cariño y respeto a la tierra y que da la bienvenida a las nuevas generaciones de nuestra familia.

Vista: Vino tinto limpio y brillante, bonito color violáceo, capa media.

Nariz: Intensidad aromática alta, aparecen recuerdos a fruta negra, sutiles aromas a vainilla y mentolados. Toques de regaliz con notas especiadas.

Boca: Entrada carnosa y acidez notable. Predominan los aromas a fruta negra, especias, toques de regaliz. Tánico lo que potencia la acidez y hace que el vino sea más fresco y largo en boca.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses en bodega, envejeciendo en diferentes formatos, tinos de Madera, Hormigón y barricas de 225 litros.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





► Pesquera Reserva

La nueva añada del famoso Pesquera Reserva es un verdadero regalo para los sentidos. Un vino definitivamente especial con mucho carácter, perfumado y sedoso; elegante y untuoso, colmado de elementos distintivos de su terroir; de taninos melosos e impresionante bouquet que lo hacen seductor y sensual. El broche perfecto para compartir y con el que brindar.

Vista: Aspecto limpio y brillante. Bonito color granate con ribete violáceo.

Nariz: Vino complejo y muy elegante en nariz. Aromas de fruta fresca, ligeras notas balsámicas, torrefactos como el café y sutiles toques ahumados.

Boca: Vino amplio en boca, fresco y elegante. Taninos muy redondos y envolventes con recuerdos a fruta negra y muy bien integrados con los ahumados y especiados de la madera.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 24 meses en bodega de roble americano y 12 de reposado en botella

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Millenium Gran Reserva

Millenium es elegancia, la máxima expresión de un gran reserva. Sus orígenes se sitúan en el año 1996, cuando se elaboró la primera añada, y sus uvas proceden de la parcela Viña Alta. Un vino equilibrado y complejo con una gran capacidad de envejecimiento.

Las uvas Tempranillo de Gran Reserva Millenium proceden de Viña Alta, donde la Familia Fernández Rivera plantó sus primeras cepas a finales de los años 60 y comienzos de los 70. Este tinto es reflejo de la mejor expresión de un mito del vino español como Tinto Pesquera. Con una crianza de 26 meses en roble francés, muestra un perfil lleno de elegancia y sedosidad.

Vista: Color rojo picota con capa intensa y brillante.

Nariz: Aromas frutales (frutos negros de grosella y mora) y toques de madera bien integrados.

Boca: Amplio, carnoso y largo, con una estructura tánica redonda y persistente. Tiene un paso fino y goloso, con fruta madura y torrefacto en el posgusto.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 26 meses en barricas de roble francés.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





Condado de Haza "EL CHÂTEAU DE LA RIBERA DEL DUERO"

A orillas del Río Duero, Familia Fernández Rivera plantó los primeros viñedos de la bodega Condado de Haza en 1988, donde construyó un château castellano. Con sus experiencias, El Château promete a los visitantes sumergirse en un entorno incomparable rodeado de hermosas viñas para conocer el proceso completo de la elaboración del vino y descubrir la pasión que sus creadoras trasladan a cada botella a través de procesos artesanales y del mimo por el fruto.



Ubicado en Roa, Burgos, y rodeado por un inmenso viñedo de tempranillo que llega más allá de donde alcanza la mirada, se encuentra Condado de Haza, un château castellano desde el que se homenajea al terruño. Para perfeccionar sus vinos, la estructura de esta bodega, que cuenta con 200 hectáreas de viñedo, se diseñó excavando en un cerro, creando así, además, un botellero ubicado en un túnel a casi 30 metros de profundidad que permite mantener los vinos en unas condiciones de temperatura y humedad óptimas.

Desde el año 1993, Condado de Haza se erige como una finca 360°, donde se produce el ciclo vital del vino en su totalidad, dando como resultado varios tipos de vinos de carácter único y excepcional gracias a los suelos heterogéneos del terreno, en los que predominan las arcillas y la presencia de arenas. Además, con un fuerte compromiso con el entorno que la rodea, Condado de Haza apuesta por una producción 100% ecológica.

Gracias a sus excelentes vinos, en 2008, la distinguida revista Wine Spectator reconoció al Condado de Haza Crianza entre los 100 mejores vinos del mundo.





► Condado de Haza crianza

Condado de Haza Crianza es uno de los emblemas de la Familia Fernández Rivera. Un monovarietal de Tempranillo que expresa lo mejor del terroir de Ribera del Duero a través de un vino limpio y brillante, con un tanino redondo y persistente, ideal para maridar con asados de carne.

Vista: Vino limpio y brillante. Color violáceo.

Nariz: Intensidad aromática alta con presencia de frutas negras fresca. Aparecen notas de regaliz propias de la variedad Tempranillo. Final con aromas torrefactos toques ahumados y tostados.

Boca: Entrada afrutada y fresca, con una acidez perfectamente integrada y un tanino persistente en el centro de la boca. El retrogusto sigue presente la fruta negra resaltando la mora. La madera se percibe muy bien integrada con notas ahumadas y vainillas propios de una crianza en roble americano y que le aporta personalidad. Persistencia media-alta.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Mínimo 12 meses en barrica de roble americano y reposo en botella hasta su salida al mercado

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Condado de Haza Reserva Especial

El año 2018 comenzó con un invierno frío, característico de la Ribera del Duero, en el que se llegaron a alcanzar temperaturas mínimas de -12° C. Las temperaturas se mantuvieron bajas durante el inicio de la primavera, a pesar de estas condiciones la brotación se produjo dentro de las fechas habituales, a finales de abril. Tras un 2017 muy seco, la lluvia hizo su aparición a finales de invierno y se mantuvo de forma continuada durante la primavera, las cantidades recogidas fueron muy abundantes siendo el año 2018 calificado como muy húmedo en la zona.

Vista: Vino limpio y brillante. Color violáceo.

Nariz: Intensidad aromática alta con presencia de frutas negras fresca. Aparecen notas de regaliz propias de la variedad Tempranillo. Final con aromas torrefactos toques ahumados y tostados.

Boca : Entrada afrutada y fresca, con una acidez perfectamente integrada y un tanino persistente en el centro de la boca.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 24 meses en barrica de roble francés y reposo en botella hasta su salida al mercado.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





► 20 Aldeas

En el fértil valle del Río Duero nace 20 Aldeas. Un vino 100% Tempranillo cultivado de forma ecológica. Porque solo así la naturaleza nos concede su sabor más primigenio, su esencia más íntima.

Vista: Vino tinto limpio. Color rojo cereza.

Nariz: Intenso aroma de fruta negra madura, como la mora y la ciruela. Aparecen sutiles toques balsámicos que se integran con los regalices típicos de la variedad Tempranillo seguidos de torrefactos como vainillas y ahumados que provienen de la crianza en barrica de roble americano.

Boca: Es un vino potente de entrada carnosa, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. La sensación en boca es amplia con taninos redondos y persistentes que llenan la boca de fruta y se redondea con una persistencia de torrefactos y regaliz. Largo y agradable.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Roa y La Horra (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Mínimo 12 meses de reposo en bodega en diferentes formatos como barricas de 225 litros, 500 litros y fudres de 5.000 litros con distintos porcentajes de roble americano y francés y reposo en botella hasta su salida al mercado.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Alenza Gran Reserva

Alenza es tradición y legado. Su nombre es un homenaje a Alejandro Fernández y a su mujer, Esperanza Rivera, quienes cumplieron el sueño de elaborar vino de manera ancestral, rústico a la vez que elegante, en el que el uso del raspón de las uvas que proceden de su parcela Maricalva es un claro sello de identidad.

Vista: Atractivo color rojo granate intenso con ribete rojo picota.

Nariz: Desprende un amplio abanico de aromas de fruta madura como mora, grosella y confitura de frutos del bosque bien entrelazados con toques balsámicos y minerales.

Boca: En el paladar este vino se muestra intenso, pero con una sedosidad muy llamativa. Elegante y dulce, a la par que serio y amplio. Muestra su rasgo diferencial en boca, con una gran suavidad. En posgusto reaparecen con sutileza los sabores frutales de la grosella y la confitura de frutos del bosque con toques balsámicos y minerales.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Roa (Burgos)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 27 meses en barrica de roble americano

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





Dehesa La Granja

"LA UNIÓN ENTRE EL VINO Y EL PRODUCTO DE LA TIERRA"

En Vadillo de Guareña, y más concretamente en una bodega con más de tres siglos de antigüedad, se daban la mano por primera vez dos de las pasiones de la familia Fernández Rivera a través de Dehesa La Granja. Así, en una de las fincas más hermosas de Zamora, viticultura, agricultura y ganadería se encuentran para elaborar quesos curados, cultivar garbanzos y extraer aceite de oliva Virgen Extra, buscando la extrema calidad. En este entorno incomparable, se elaboran, como no podía ser de otro modo, vinos elaborados con uva tempranillo de largas crianzas en roble americano.

Como pieza angular del proyecto, se encuentra una cueva subterránea de 3.000 metros cuadrados construida en 1750, un ambiente inmejorable para preservar los secretos de estos vinos nobles e intensos.



En 1998, Familia Fernández Rivera reaviva una bodega subterránea de tres siglos de antigüedad y la integra en el paisaje, haciendo que los viñedos compartan hogar con una explotación ganadera de más de mil trescientas vacas. Gracias a sus diferentes actividades, La Lucera se convierte en el lugar de conexión entre la agricultura y la ganadería, ofreciendo unos vinos que se crían en un ambiente inmejorable y materias primas de primera calidad, como queso curado, garbanzos y aceite de oliva Virgen Extra.

► Dehesa La Granja

En la denominada Tierra del Vino zamorana, Familia Fernández Rivera, plantó cepas de la variedad Tempranillo que procedían de Condado de Haza, rehabilitó una antigua bodega, que cuenta con una cava subterránea de más de tres siglos de antigüedad donde los vinos se crían en un ambiente inmejorable.

Vista: Vino tinto limpio y brillante, color rojo rubí intenso.

Nariz: En nariz presenta una intensidad alta con presencia a fruta roja, cereza y aromas tostados y torrefactos.

Boca: Entrada sabrosa y afrutada, en boca es un vino con recuerdos a regaliz con torrefactos tipo toffee y vainilla. Tiene la acidez bien marcada y un tanino presente que le da volumen y persistencia en boca. Retrogusto con persistencia de fruta roja intensa. Madera muy bien integrada con notas propias de la crianza en roble americano, sobre todo vainilla y tostados.

D. O.: Castilla y León

Zona: Dehesa La Granja (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 12 meses en barricas de roble americano..

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Dehesa La Granja 14

Vino de Autor

Viñedos situados al suroeste de Zamora, en la finca Dehesa la Granja, con una superficie total de 800 hectáreas dedicadas a la ganadería y al cultivo de cereales y garbanzo.

Vista: Limpio y brillante. Color rubí con bordes anaranjados.

Nariz: Nariz de matices a fruta sobremadura, con aromas de café torrefacto, orejones, ciruela y notas balsámicas.

Boca: Fruta negra con toques de pasa y orejones. La boca es carnosa y redonda. El tanino está maduro y el vino mantiene bien su estructura.

D.O.: Castilla y León

Zona: Dehesa La Granja (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Envejecido más de 14 años en las bodegas subterráneas.

Crianza de 24 meses en barricas de roble americano.

Formato: 0,75 L.





Como homenaje a la unión de las dos Castillas y a la bodega de sus abuelos, El Vínculo abrió sus puertas en el corazón del Campo de Criptana, una bodega con la que Familia Fernández Rivera se marcó el objetivo de poner en valor que en La Mancha también se podían producir vinos de excelente calidad.

El Vínculo "LA UNIÓN DE DOS CASTILLAS"



Entre sus particularidades, El Vínculo fue la primera bodega de la Familia Fernández Rivera en elaborar vinos blancos, y Alejairén es la marca más especial de la compañía, uno de los blancos más reconocidos y valorados de la zona. Además de elaborar vinos con uva tempranillo, El Vínculo también trabaja con la variedad Airén, cuya producción en algunos casos proviene de "Viñas del País", es decir, viñedos antiguos y excepcionales de la época prefiloxérica que producen uvas excelentes.



► El Vínculo Crianza

Calificado con 92 puntos por James Suckling.

El Vínculo Crianza es un tempranillo manchego de gran frescura que ha recibido una excelente crianza en barrica de roble americano, la preferida de la familia Fernández Rivera. Destaca su intensidad aromática, con notas frutales, especiadas y balsámicas.

Vista: Color granate, limpio y brillante.

Nariz: Destaca la fruta negra tipo mora y violeta, acompañadas por un fondo de regaliz, matices típicos de la variedad Tempranillo. La crianza en barrica de roble americano le otorga envolventes aromas a café y tofe.

Boca: En boca es un vino con tanino pulido y bien integrado. Atractiva entrada frutal y carnosa con acidez muy bien integrada y muy agradable, recuerdos a notas torrefactas como el tofe o el café.

D.O.: Castilla La Mancha

Zona: Campo de Criptana (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 23 meses en barrica de roble americano y 4 meses de reposo en botella.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Alejairén Crianza

Alejairén es un vino blanco con una variedad muy especial y casi olvidada: la Airén, la uva blanca autóctona de La Mancha. La primera añada fue la de 2007.

Ubicado a una altitud de entre 650 y 750 metros sobre un terreno semillano que desciende de norte a sur, con orientación sur. Uva procedente de Paraje la Golosa, reconocido como uno de los mejores viñedos por la calidad de sus uvas.

Vista: Color amarillo pajizo intenso, limpio y brillante.

Nariz: Notas cítricas con frutas de hueso, notas especiadas y sutiles notas de caramelo procedentes de la crianza en barricas de roble francés.

Boca: Elegante y sabroso en boca. Vino con cuerpo y untuoso, con matices balsámicos que le aportan frescura y longevidad. Retrogusto marcado por agradables notas frutales intercaladas con notas dulces de su crianza en barrica.

D.O.: Castilla La Mancha

Zona: Campo de Criptana (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Airén

Elaboración: Al menos 14 meses en barricas de roble francés de 225 litros y reposado en botella antes de su salida al mercado.

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





► El Vínculo Reserva

El hermano manchego de Tinto Pesquera

En la bodega ciudadrealeña de la familia Fernández Rivera se gestan los mejores vinos de La Mancha. “El Pesquera manchego”, apodan algunos a los vinos de El Vínculo. Y no es para menos, porque esta etiqueta se ha situado en la élite gracias, entre otras cosas, a la excepcional materia prima que le otorgan las viñas viejas en secano.

Vista: Color granate con borde rubí, limpio y brillante.

Nariz: Aroma intensos a frutas negras y regaliz, con notas de vainilla y torrefactos propias de la crianza.

Boca: Entrada afrutada y envolvente. Su combinación de taninos y acidez aporta mucha intensidad.

D.O.: Castilla La Mancha

Zona: Campo de Criptana (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 24 meses en barrica de roble americano y 12 meses de reposo en botella.

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.



► Paraje La Golosa Gran Reserva

Procedente de una Tempranillo vieja, con una media de 90 años de edad del Paraje La Golosa, situado entre los 650 y 750 metros de altitud, en un terreno semi-llano en descenso de norte a sur con orientación sur.

Vista: Color granate limpio y brillante, de capa intensa.

Nariz: Aromas de fruta madura (cereza y ciruela) con notas especiadas y ahumadas (hoja de tabaco).

Boca: Cuerpo medio, con un tanino maduro y redondo. La entrada es sedosa y el final es fresco.

D.O.: Castilla La Mancha

Zona: Campo de Criptana (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 24 meses en roble francés, seguida de 30 meses en botella.

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.





DOMINIO DE ATAUTA

RIBERA DEL DUERO

EN EL CORAZÓN DEL VALLE

Dominio de Atauta está construida sobre roca en una ladera del valle, rodeada de viñas. Se descuelga en cuatro niveles hacia el valle, lo que nos permite elaborar nuestros vinos aprovechando la gravedad sin agredir la excelente materia prima.



MIMANDO CADA RACIMO

La vendimia se realiza siempre a mano y la uva entra por la planta superior desde donde cae por gravedad a los depósitos ubicados en la siguiente planta. En un tercer nivel está la nave de barricas, donde se encuentran unas 600 barricas de roble francés.



UN TESORO ETNOGRÁFICO

El conjunto de bodegas cuenta además con una gran armonía arquitectónica perfectamente integrada en el paisaje de la zona. La utilidad de estas bodegas era el almacenamiento y conservación del vino.

Prácticamente todas ellas mantienen una estructura similar, con una entrada por una galería inclinada que, a través de unas escaleras, da paso a una estancia más amplia en la que se almacenaba el vino a una temperatura constante durante todo el año.



MÁS DE CINCO SIGLOS DE HISTORIA VITIVINÍCOLA

La comarca de Atauta cuenta con vestigios de un rico pasado vinícola donde destaca El Plantío, un conjunto de 141 bodegas y 25 lagares excavados en roca caliza. Fueron construidos en su mayor parte durante el siglo XIX, aunque los primeros registros de la existencia de viñas en la zona datan de 1201.





► Parada de Atauta

Parada de Atauta nace de los suelos arenosos del Valle. Es la versión más sutil y elegante de la tinta fina.

Fresco, juvenil, carnosos en boca, con una buena concentración de fruta roja y negra madura, todo ello acompañado de taninos suaves.

El vino se elabora a partir de una selección de viñedos muy viejos, proporcionando una mejor maduración y mayor intensidad frutal. Vinificación por pueblos, se elabora en depósitos de hormigón y acero inoxidable.

Vista: Vivo color cereza picota con reflejos violáceos. Intenso aroma de fruta roja fresca con notas de violetas, tomillo y romero.

Boca: En la boca destaca por su frescura y sedosidad y su gusto de fruta roja y negra madura envueltos en taninos increíblemente sedosos con un final de boca mineral y fresco.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Tinta Fina (Cepas 80% prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 14 meses en barrica de roble francés

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.



► Dominio de Atauta

Dominio de Atauta es el resultado de un compromiso máximo con el valle de Atauta. Selección de los mejores viñedos de los 25 terroirs del Valle de Atauta.

Un vino complejo, donde la tipicidad de cada sub zona del valle se ve identificada bajo el común denominador de la roca caliza que cubre todo el valle aportando la mineralidad y el frescor que constituyen el carácter Dominio de Atauta.

Vista: Color brillante, picota con toques violáceos.

Nariz: Aroma limpio, muy intenso y complejo, de frutas rojas y negras acompañadas de aromas de hierbas aromáticas que se integran a la perfección con un fondo mineral de tiza proveniente de la roca calcárea sobre la que se asienta el Valle de Atauta.

Boca: Mantiene el estilo más fresco y elegante, expresando fielmente la personalidad del Valle de Atauta.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Tinta Fina (Cepas prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.





► La Mala

La Mala representa un equilibrio perfecto entre la delicadeza del tanino proveniente de 60 cm. de arena pobre y la potencia que le otorgan los 10 cm de arcilla antes de que las raíces se claven en la roca caliza.

Dominio de Atauta La Mala es un ejemplo de compromiso con un patrimonio vitícola único y fruto de un encomiable esfuerzo personal sostenido y apoyado por una bodega cada día más enamorada del valle sobre el que se asienta.

Vista: Color cereza picota.

Nariz: De gran intensidad aromática La Mala destaca por su mineralidad en forma de aromas de polvo de tiza blanca que se combina la perfección con aromas de plantas aromáticas, lavanda, romero, manzanilla combinada con frutos del bosque rojos y negros maduros y ligeras notas especiadas.

Boca: De ataque y desarrollo elegante en la boca tiene un final potente donde vuelve a sentirse la mineralidad propia de La Mala.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Varietal de Uva: 100% Tinta Fina (Cepas prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. Vino de Pago

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Valdegatiles

Valdegatiles representa todo el potencial de un pago cuyo suelo es el más profundo (2 metros hasta la roca calcárea) y es el suelo más rico en arcilla. Tanto la composición, como su profundidad hacen de Valdegatiles un vino con una gran estructura, elegancia y potencia.

Valdegatiles es el vino con más raza y poderío de Dominio de Atauta. Un terroir marcado por su situación en el fondo del valle y su suelo profundo arcilloso. Esto le confiere un "extra" de frescura que equilibran a la perfección la potencia que le otorga la arcilla y que le dota de una gran capacidad de envejecimiento.

Vista: Color cereza picota muy profundo.

Nariz: Valdegatiles destaca por su gran intensidad de fruta roja fresca y un equilibrio especial de frescura y potencia propio de los viñedos en suelos arcillosos.

Boca: En la boca es intenso y poderoso, con la fruta roja siempre presente y un final largo y muy voluminoso.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Varietal de Uva: 100% Tinta Fina (Cepas prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. Vino de Pago

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.





► Llanos del Almendro

La máxima expresión de la elegancia.

Dominio de Atauta Llanos del Almendro es un ejemplo de compromiso con un patrimonio vitícola único y fruto de un encomiable esfuerzo personal sostenido y apoyado por una bodega cada día más enamorada del valle sobre el que se asienta.

Llanos del Almendro representa la máxima expresión de la elegancia en el Valle de Atauta. Pura delicadeza que te envuelve la boca en seda y no se acaba nunca. Un vino especial que refleja la esencia de este terroir de Llanos del Almendro.

Vista: Color cereza picota. Vino intenso e increíblemente complejo.

Nariz: Mezcla de aromas y sabores de frutos del bosque, rojos y negros, maduros, combinados con notas balsámicas de regaliz negro y notas de almendras amargas.

Boca: En boca es elegante y sedoso, largo, desarrollando un gran final largo y persistente.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Tinta Fina (Cepas prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. Vino de Pago

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.



► Albillo Mayor

Este Dominio de Atauta es nuestro "Albillo Mayor Cepas prefiloxéricas". Cepas de blanco entre un mar de tintas, una a una.

Selección entre las viñas de nuestros terroirs de La Mala, Valdegatiles y Llanos del Almendro de las cepas prefiloxéricas de Albillo Mayor.

Composiciones de suelo variadas: arenas calcáreas con canto rodado, franco arenosos o arcillosos. Edad Media de las cepas: 138 años.

Nariz: Floral, con notas de pera y frutas de hueso sobre un fondo muy mineral y balsámico. Recuerdos de tiza blanca sobre un fondo de tomillo limonero y toques anisados.

Boca: En la boca es tenso, sobre una gran acidez muy envuelta por el trabajo con las lías para obtener un gran centro de boca graso y redondo donde apenas se nota la barrica para dejar protagonismo a la fruta y potenciando la mineralidad del fondo de roca caliza del Valle de Atauta.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Albillo Mayor (Cepas prefiloséricas)

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés. Vino de Pago

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.





DIVERSIDAD EN ARMONÍA

El equipo enológico de Dominio de Atauta trabaja en Bodegas La Celestina aplicando su conocimiento y experiencia para mostrar una interpretación más amplia de la Ribera del Duero.

La armonía entre la frescura, la elegancia y finura de las uvas de la vertiente soriana, en el entorno de San Esteban de Gormaz, con la intensidad y potencia de la zona de Burgos.

DISFRUTAR EL MOMENTO

“Carpe Diem” es una frase atribuida al poeta Horacio (68-5 a. C.) y se trata de una invitación a vivir el hoy, pues el futuro es incierto y lo único verdadero que tenemos es el presente.

Vivimos el vino intensamente porque sabemos que somos privilegiados por trabajar esta tierra y elaborar vinos que traerán buenos momentos a muchos paladares.

DISFRUTAR DE LA RIBERA

Bodegas La Celestina está situada en la vertiente soriana de Ribera del Duero, ofrece su visión más amplia de la zona al trabajar con viñedos de la comarca de San Esteban de Gormaz y del Valle de Atauta y elaborar unos vinos comprometidos con el estilo ‘Ribera del Duero’

DISFRUTAR EL VIÑEDO

Hemos seleccionado viñedos con edades que oscilan entre los 60 años, en el caso de las uvas sorianas y 20 años las burgalesas, buscando una combinación entre la concentración y potencia sin perder de vista la viveza. Con una altitud que va de los 780 metros a los 980 se trata de suelos con predominancia arenosa en la zona soriana y arcilloso en la zona burgalesa.

DISFRUTAR EL CLIMA

La precipitación media es de 430 mm/año repartidos sobre todo en las estaciones de otoño y primavera. Tenemos inviernos muy largos y rigurosos y veranos cortos y calurosos. La oscilación térmica permite tener uvas con una buena madurez fenólica.

DISFRUTAR LA ELABORACIÓN

Las elaboraciones se realizan en depósitos de acero inoxidable con fermentaciones controladas y maceraciones medias. El portfolio de Bodegas La Celestina está compuesto por vinos que valoran y respetan la fruta, con estancia en barricas de roble francés.





► Viridiana Roble

Un vino divertido, para disfrutar sin más pretensiones que hacerte pasar un buen momento. Todo fruta roja y fresca en la nariz con la boca justa para darle un poco de estructura. Lo que en la zona se conoce como un vino de trago largo.

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 26-28°C para conservar el potencial de la fruta.

Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante tres meses en barrica nueva, una pequeña aportación que acompaña al vino potenciando todas sus cualidades.

Vista: Precioso color cereza con brillos violáceos.

Nariz: Gran intensidad de aromas de frutos rojos y especias.

Vista: Ligero y fresco en la boca, es un vino sabroso, divertido que invita al disfrute de otra copa.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Tinta Fina

Elaboración: Crianza de 3 meses en barrica de roble francés.

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.



► La Celestina Crianza

La Celestina es un vino Crianza de Ribera del Duero que invita a disfrutar de todos y cada uno de los momentos de la vida siendo consciente de que cada instante es único y efímero.

2019 es la sexta añada de La Celestina, y mantiene el espíritu y el carácter de la marca, pero siendo fiel reflejo de la añada, algo menos estructurada que la añada anterior, pero profundizando en la línea más elegante, sutil y con más frescura.

Nariz: En nariz destaca su intensidad y su franqueza: fruta roja fresca y negra más madura, con notas balsámicas que nos transportan a un monte bajo con tomillo, lavanda y romero.

Boca: Fluido y limpio en la boca vuelven los aromas de fruta fresca y una madera perfectamente integrada.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Atauta (Soria)

Variedad de Uva: 100% Tinta Fina

Elaboración: Crianza de 12 meses en barrica de roble francés.

Formato: 0,75 L. y 1,5 l.



BODEGAS
LLEIROSO



NUESTROS ORÍGENES SON PARA SIEMPRE

Fundada en 2001, Bodegas Lleiroso se encuentra ubicada en Valbuena de Duero, en plena "Milla de Oro" de la Denominación de Origen Ribera del Duero, a escasos metros del río que nutre nuestros viñedos y junto al Monasterio de Santa María de Valbuena, un impresionante edificio del siglo XII, balneario y sede de la Fundación Las Edades del Hombre.



Con unas modernas e innovadoras instalaciones de elaboración y crianza, la Bodega nació con un propósito que ha marcado para siempre su razón de ser:

Elaborar vinos de alta gama que reflejen la tradición vinícola de la Ribera del Duero, así como el esfuerzo, pasión y dedicación de los que trabajan su tierra, pero con un estilo y personalidad propia.

Un propósito que se mantiene firme después de todos estos años.



► Luz Millar Roble

¿Puedes verlas? Parece que sólo existen de noche, pero en realidad esos pequeños destellos fueron ya vistos por nuestros antepasados. Ellos, como tú ahora, también vieron esta misma luz en el cielo, la guía de las estrellas.

Vista: De color rojo intenso con irisaciones violáceas y capa media.

Nariz: En nariz destacan los aromas a fruta roja, muy bien ensamblados con tonos de especias, canela y vainilla.

Boca: En boca es carnoso, amplio, equilibrado, de largo final y agradable posgusto.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Valbuena de Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano

Formato: 0,75 L. y 1,5 L.



► Lleiroso Crianza

Lleiroso Crianza es un Ribera del Duero auténtico y con carácter, que nace en Valbuena de Duero, uno de los municipios más emblemáticos y deseados de la "milla de oro" vallisoletana. Elaborado exclusivamente con tempranillo procedente de las 30 hectáreas con las que cuenta la bodega, de cepas viejas, está avalado además por una añada Excelente.

Vista: Rojo cereza con matices rubí, capa alta, límpido y brillante.

Nariz: Intensidad aromática alta, con fruta negra bien ensamblada con los aromas de madera, especias, clavo, ahumados, regaliz.

Boca: Voluminoso, redondo, aterciopelado y equilibrado. Con paso por boca muy agradable y largo post-gusto.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Valbuena de Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y 15 meses en botella

Formato: 0,75 L.





► Lleiroso Reserva

Bodegas Lleiroso. Una firma que cuenta con 30 hectáreas de viñedos repartidos por Valbuena de Duero, Peñafiel y Pesquera de Duero, en la considerada “milla de oro” de la zona de producción, codeándose con ilustres vecinos de la talla de Vega Sicilia.

Descúbrala ahora a través de uno de sus vinos top, el limitado tinto Lleiroso Reserva. Un vino que define a la perfección el estilo propio de la región en una añada de influencia atlántica como la 2018.

Vista: Color rojo rubí con ribete granate, límpido y brillante. Capa alta.

Nariz: Complejo y elegante. Predominan aromas minerales, balsámicos y torrefactos. Con un suave recuerdo de fruta madura.

Boca: Noble, sedoso y muy equilibrado. Largo post-gusto, bien estructurado y agradable.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Valbuena de Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 15 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella

Formato: 0,75 L.



► Lleiroso Joan Miró

El vino y el arte se mueven en el mismo idioma. El lenguaje de la tradición y la cultura del vino siempre ha sido protagonista en la pintura.

Lleiroso Colección de Familia se convierte así en un vino que rompe con lo realizado hasta la fecha para ir más allá y ligar de forma más estrecha, si cabe, el mundo del vino y el del arte.

Un toque distintivo y original que, al tiempo que refleja de manera brillante el poder subyugante y evocador del vino, en sintonía con la pintura abstracta propia del autor, dota de carisma y carácter a la botella.

Vista: Brillante y luminoso. Rojo picota con matices granates, capa media/alta.

Nariz: Complejidad aromática alta. Balance perfecto de fruta y madera. Tostados con notas minerales y lácteas, con un suave fondo varietal de fruta madura.

boca: Sabroso, noble, redondo y muy persistente.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Valbuena de Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 18 meses en barrica de roble francés y 24 meses en botella

Formato: 0,75 L.



DIEGO RIVERA es la marca con denominación de origen Ribera de Duero, con la que la prestigiosa Bodega del Grupo Servilio, comercializa sus excelentes vinos en los mercados internacionales de Europa, Asia y América.

Una cuidada elaboración armoniza la más moderna tecnología con los métodos tradicionales trabajados por tres generaciones de la familia Rivera-Arranz en Pesquera de Duero, para producir un suave vino rosado y sus tres tintos: un sabroso y afrutado Roble, un equilibrado y armonioso Crianza y un elegante y extraordinario Vendimia Seleccionada.

DIEGO RIVERA ha logrado alcanzar la más alta calidad de producto al mejor precio y satisfacer al cliente más exigente de cualquier parte del mundo.

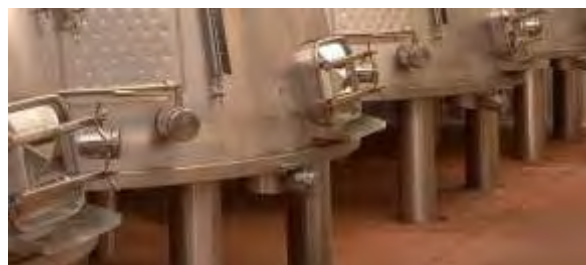
Historia y filosofía

La bodega se fundó en el año 2004, sobre unos terrenos situados en la prestigiosa localidad de Pesquera de Duero, en pleno corazón de la Denominación de Origen Ribera del Duero. Bodegas Servilio-Arranz mantiene una tradición familiar de viticultores que elaboraban su vino en las bodegas subterráneas de Pesquera de Duero, aplicando la filosofía de hermanar la elaboración de un vino de primerísima calidad con la tradición que siempre ha precedido en nuestras familias.

El camino recorrido durante estas cinco añadas de vida de la bodega, permite ver los primeros resultados con los distintos reconocimientos que hemos cosechado a lo largo de estos años. La bodega actual, con una capacidad de vinificar 100.000 Kgs de uva, cuenta con instalaciones de vanguardia para ofrecer vinos de calidad, criados en barricas de roble y con un estilo propio, a partir de la uva Tempranillo cultivada en la Finca "El Candelero".

Este pago, único por su ubicación geográfica, exposición solar y características del suelo, forma parte de las 15 Ha. de viñedos en propiedad, cultivados bajo un estricto control con el fin de conseguir el punto óptimo de maduración y la máxima calidad sanitaria de las uvas con las que se elaboran nuestros vinos.

En la actualidad, la bodega está ampliando sus instalaciones con un nuevo edificio que albergará las nuevas oficinas y una sala de catas, que permitirá a los amantes del buen vino conocer las instalaciones, el «saber hacer» y los caldos de Bodegas Servilio.



► Diego Rivera Roble

Vino tinto elaborado en Bodegas Servilio, emplazada en Pesquera de Duero (Valladolid), una de las zonas más nobles de la Ribera del Duero.

Proyecto cuya filosofía no es otra que armonizar la elaboración de caldos de calidad con la tradición familiar.

Vista: De aspecto limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.

Nariz: Se percibe una complejidad aromática profunda, destacan aromas varietales de frutos negros del bosque como las moras y los arándanos, de frutos rojos como grosellas, además de finas notas florales (rosa roja y violeta); todos éstos, junto a los aromas lácteos de la fermentación, aparecen sobre un fondo de vainilla, aromas especiados (pimienta) y tostados, quedando perfectamente ensamblados.

Boca: Resulta sabroso y agradable al paladar. Dotado de una buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera, para culminar con un final elegante.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 5/9 meses en barricas de roble francés y americano.

Formato: 0,75 L.



► Diego Rivera Crianza

Elaboración: La fermentación alcohólica transcurre a una temperatura controlada de 23/27°C mediante camisas, una vez finalizada, el vino macera con las partes sólidas durante aproximadamente 25 días hasta su descube y prensado.

Vista: De aspecto limpio y brillante, destaca su color rojo cereza, con débiles matices violáceos, lo que denota que este vino aún mantenga algunos caracteres juveniles.

Nariz: Presenta buena intensidad aromática y aunque en un principio florecen aromas terciarios complejos, formados en la crianza, a mediada que el vino se abre, surgen sensaciones nuevas y aparecen suaves especiados y recuerdos de aromas primarios de frutos del bosque, de bayas maduras, dando lugar a un ensamblaje variedad/madera, que va en el lento proceso de reducción en botella.

Boca: Muestra un buen cuerpo, siendo a la vez suave al paladar y con cierta sensación de frescura. Sabores intensos, se vuelven a apreciar los frutos negros de la variedad mezclados con ciertas notas de torrefactos y plátano, ambos cedidos por la barrica. En general, destaca su buena estructura y equilibrio, taninos finos y elegantes que confieren un volumen muy agradable.

D.O.: Ribera del Duero

Zona: Pesquera del Duero (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 12/14 meses en barrica de roble americano

Formato: 0,75 L.





Un gran pago en el corazón de Castilla

Ubicada en pleno corazón de Castilla La Mancha, Mano a Mano comienza su trabajo hace una década a partir de la localización de una finca con unas características excepcionales: cepas muy viejas, plantadas en vaso, con un suelo muy pobre y, por tanto, un enorme potencial para ofrecer uvas de gran calidad.



Grandes vinos, condiciones extremas

Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhamabra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana en Herencia, (Ciudad Real). Las cepas superan de media los cincuenta años de edad, cultivadas en suelos arenosos sobre un lecho de cantos rodados, hierro, arcilla y caliza, y cuyos rendimientos no alcanzan los 2 kilos de uva por planta.



En Bodegas Mano a Mano sabemos que casi siempre hay que con un entorno natural complicado, dada la pronunciada continentalidad del clima en la zona. El compromiso de calidad asumido, convierte el trabajo cotidiano en un auténtico reto.



Al mismo tiempo, Mano a Mano también cuenta con un viñedo experimental en el término de Herencia, donde estudia diversas variedades como Syrah, Cabernet Sauvignon, Graciano o Touriga Nacional, algunas de las cuales se utilizan en la familia de vinos Venta La Ossa.

El propósito de Bodegas Mano a Mano es elaborar vinos cuya imagen rompedora refleja un carácter irreverente, que muestra que en Castilla La Mancha es posible elaborar vinos con una calidad y una singularidad que sorprenden a aquellos que son capaces de liberarse de los prejuicios y que están dispuestos a disfrutar sin complejos.



► Mano a Mano

Elaborado a partir de cepas de tempranillo de 35-40 años. En Mano a Mano se ha perseguido una perfecta combinación entre frescura y madurez. El resultado es un vino único en la región manchega, de fácil beber y con una gran capacidad para ganarse auténticos admiradores que mantienen su fidelidad a lo largo del tiempo.

Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhambra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana (Herencia, Ciudad Real). Además, la bodega controla 100 hectáreas aproximadamente, repartidas por las provincias de Ciudad Real y Cuenca.

Nariz: En nariz presenta aromas a fruta de hueso, cereza y ciruela. Mano a Mano es un vino fresco con agradables notas de cacao y café.

Boca: En boca es potente y sabroso. Taninos dulces

D.O.: Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha

Zona: Alhambra (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 6 meses en barrica americana y francesa

Formato: 0,75 L.



► Venta La Ossa Joven

Venta La Ossa joven es la versión más fresca y disfrutona que ofrece nuestra zona de referencia: Castilla La Mancha. Después de años elaborando vinos monovarietales de Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon, nos atrevemos a elaborar un vino con un coupage que muestra una deliciosa acidez y un carácter sugerente. En boca destaca una fruta roja y una frescura que termina por hacernos esbozar la sonrisa de quien descubre algo que no esperaba.

Nariz: En nariz sobresale la fruta roja, fresa y cereza, que se completa con los toques especiados y balsámicos y con el recuerdo de fruta negra que aporta el Cabernet Sauvignon.

Boca: En boca es un vino con una cierta profundidad, de trago fácil, sabroso, frutal y disfrutón.

D.O.: Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha

Zona: Alhambra (Ciudad Real)

Variedad de Uva: Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

Elaboración: Vino sin crianza

Formato: 0,75 L.





► Venta La Ossa Tempranillo

Elaborado a partir de cepas de tempranillo de 35-40 años. En Mano a Mano se ha perseguido una perfecta combinación entre frescura y madurez. El resultado es un vino único en la región manchega, de fácil beber y con una gran capacidad para ganarse auténticos admiradores que mantienen su fidelidad a lo largo del tiempo.

Mano a Mano elabora sus vinos a partir de 330 hectáreas de viñedos propios de las cuales 300 se ubican en Finca La Dehesa en Alhambra (Ciudad Real) y 30 en Finca Sierra de La Solana (Herencia, Ciudad Real). Además, la bodega controla 100 hectáreas aproximadamente, repartidas por las provincias de Ciudad Real y Cuenca.

Nariz: En nariz presenta aromas a fruta de hueso, cereza y ciruela. Mano a Mano es un vino fresco con agradables notas de cacao y café.

Boca: En boca es potente y sabroso. Taninos dulces

D.O.: Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha

Zona: Alhambra (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: 14 meses en barrica francesa

Formato: 0,75 L.



► Venta La Ossa Syrah

Estamos ante uno de los Syrah mejor implantados en la zona de la Mancha. Un ejemplo de la excelente adaptación de la Syrah en nuestra finca La Solana en tierras de La Mancha. Se trata de un vino contundente, goloso y mineral cargado de tributos. Muy sugestivo.

Venta La Ossa Syrah nace de nuestro trabajo con la variedad Syrah que nos ha sorprendido con el carácter tan peculiar que desarrolla en esta tierra. El resultado es un vino sugerente, goloso y largo que permanece en boca con recuerdos a fruta roja y especias.

Nariz: Como corresponde a la variedad, es un vino potente, muy aromático con evocación de frutas rojas, notas balsámicas y herbáceas de monte bajo sobre fondo especiado y maderas tostadas.

Boca: En boca se presenta amplio, expresivo, maduro, complejo y con una excelente y madura tanicidad que provoca un final largo y frutal.

D.O.: Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha

Zona: Alhambra (Ciudad Real)

Variedad de Uva: 100% Syrah

Elaboración: 12 meses en barrica francesa de 1 y 2 usos

Formato: 0,75 L.



Algunos de los viñedos más singulares de España

Situada en la localidad zamorana de Villanueva del Campeán, perteneciente a la milenaria comarca de la Tierra del Vino, Viñas del Cénit cuenta con 20 hectáreas de viñedos centenarios.

Suelos únicos, viñedos excepcionales

La diversidad de suelos en Tierra del Vino se debe a antiguos cauces fluviales, que dejaron sedimentos de arena fina y zonas de canto rodado. Estos suelos profundos y pobres permiten el cultivo ecológico del viñedo, extrayendo lo mejor de cada cepa y aportando complejidad y carácter a cada vino producido en la región.



Viñas viejas, compromiso único

En el corazón de Viñas del Cénit encontramos 20 hectáreas de viñedo viejo, auténticas supervivientes de la España vaciada, que han perdurado durante generaciones. Este patrimonio único no solo guarda la historia, sino que refleja la diversidad varietal, un valor inmenso que Viñas del Cénit trabaja por conservar y transmitir a través de sus vinos.



Maduración lenta, vinos profundos

Situada en la región occidental de España, Tierra del Vino alcanza una altitud de hasta 750 metros, generando temperaturas más frescas que sus vecinas y extendiendo el tiempo de maduración de la uva. Esta lenta evolución, unida a la existencia de vientos constantes, permite obtener uvas de sanidad excepcional y vinos con gran potencial y personalidad propia.





► Venta Mazarrón

Venta Mazarrón es el vino inicial de Viñas del Cenit, bodega ubicada en la zamorana localidad de Villanueva de Campeán, en el margen izquierdo del Duero. Las cepas de sus propiedades están formadas en vaso y plantadas en pie franco, con edades que llegan hasta los 180 años, siendo el verdadero tesoro de una tierra poco conocida, pero de enorme potencial. La uva tempranillo, repartida en pequeñas parcelas, transmite a los vinos una gran personalidad, basada en el perfecto equilibrio entre fragancia, volumen y acidez, parámetros que permiten guardar los vinos de la región durante largo tiempo.

En la elaboración del Venta Mazarrón se emplean las uvas de los viñedos más jóvenes (40 años), aquellos que en otras latitudes denominarían viejos. A través de una viticultura tradicional y sostenible se consigue que los vinos de estas tierras sean licorosos, envolventes y cálidos como el propio Venta Mazarrón. Clima y suelos son muy parecidos a los de la vecina DO Toro y ese carácter se siente en cada botella repleta de tipicidad zamorana, de aromas terrosos y de fruta negra licorosa y opulenta. Las especias como la canela, el clavo o la pimienta se entremezclan con los tonos balsámicos, casi mentolados, de laurel y sotobosque.

Boca: La intensidad se siente por los cuatro costados, en forma de una tanicidad intensa y una acidez perfecta para mantener todo el conjunto en armonía.

Nariz: Toques clásicos de buena madera visten de elegancia un cuerpo de intenso color cereza y gran profundidad aromática. Asoman el regaliz y la zarzamora mientras todo el ímpetu de este gran vino se viste de fina seda para recubrir las mejillas de puro placer. Final amargo y algo secante, con toques cremosos del roble y recuerdos a clavo y cuero, untuoso y muy, muy largo.

D.O.: Tierra del Vino de Zamora

Zona: Villanueva de Campeán (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Crianza de 5 meses en bodega americana y francesa

Formato: 0,75 L.



► Vía Cenit

Vía Cénit es un vino complejo y elegante, sugerente y lleno de matices.

Viñas del Cénit cuenta con este vino una visión más amplia y particular de la historia de Tierra del Vino de Zamora.

Vendimia lenta y temprana. Pasamos nuestra uvas por una doble selección de racimos y uva para a continuación fermentar, pago a pago, en pequeños lagares de 4000 kg. Posteriormente se realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

Nariz: De perfil aromático tímido, sugerente y especialmente complejo. Fruta negra acompañada por una interesante mineralidad, junto con unas sutiles notas de especias dulces y cremosas aportadas por la crianza.

Boca: En boca es sedoso y con una tensión final que lo mantiene largo tiempo en boca. Vino de muchos matices.

D.O.: Tierra del Vino de Zamora

Zona: Villanueva de Campeán (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo, cepas prefiloséricas

Elaboración: 14 meses en barrica de roble francés (60% barrica nueva)

Formato: 0,75 L.



► Cenit

Viñedos centenarios de un Tempranillo verdaderamente superviviente, patrimonio de Tierra del Vino.

Cénit surge de seis hectáreas de viñedo viejo, entre 80 y 100 años, en Tierra del Vino de Zamora. Estas viñas históricas, en suelos arenosos y arcillosos, producen un vino fino, profundo y equilibrado. Cenit aúna lo más esencial y por eso es para nosotros el punto culmen.

Nariz: Aromas de fruta roja, hierbas aromáticas, tomillo y romero, mezclados con unas notas de crianza muy sutil.

Boca: En boca es envolvente, potente, sabroso, con gran volumen, pero con una expresión muy ágil en boca. Final largo e intenso consuma la sensación de estar disfrutando de un gran vino. Vino serio pero al mismo tiempo «disfrutón».

D.O.: Tierra del Vino de Zamora

Zona: Villanueva de Campeán (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo, cepas prefiloséricas

Elaboración: 16 meses en barrica de roble francés (40% barrica usada).

Formato: 0,75 L.





Como un presagio de su éxito, Bodegas Elías Mora fue fundada en el año 2000 por "dos Victorias", Victoria Pariente y Victoria Benavides. Aunque la bodega conserva el nombre del antiguo propietario de los viñedos, Elías Mora, en la actualidad es dirigida por Victoria Benavides, una enóloga e ingeniera agrícola pionera en la elaboración de vinos en la DO Toro y una de las mujeres más prestigiosas del vino español. A día de hoy la máxima prioridad de la firma continúa siendo la de ofrecer vinos de gran calidad, basados en el profundo conocimiento del viñedo autóctono, de la tradición y de la sabiduría de los viejos viticultores.

Los viñedos son de tinta de toro, una variedad que no sufrió la filoxera y que lleva más de 2.000 años en la zona, por lo que las uvas proceden de plantas que no han sido injertadas y que se cultivan de forma tradicional, en vaso y sin riego. Las viñas se localizan entre los ríos Duero y Hornija y se asientan sobre suelos con gran cantidad de gravas en superficie, hecho que, junto a la extrema continentalidad del clima, la escasez de lluvias (400 mm) y la altitud (800m), modula la calidad de una uva excepcional. El viñedo expresa así, de año en año, las variaciones impuestas por un clima que no hace concesiones, asegurando que cada añada y cada botella sean una experiencia única.



El edificio de la bodega se ubica cerca del viñedo para que el control sobre las cepas pueda ser más exhaustivo y la vendimia llegue con celeridad a las instalaciones. Una vez allí, en la crianza de los vinos se emplean únicamente materiales naturales: roble, corcho y vidrio. Con un equipo joven, pero de destacada profesionalidad y experiencia, la bodega ha sabido combinar el conocimiento de sus ancestros con la más moderna tecnología y nos ofrece, al amparo de la Denominación de Origen Toro, una colección de vinos clásicos y de gran calidad que encabezan las listas de los mejores vinos de la región.

► Viñas Elías Mora

Toro en primicia de una bodega imprescindible.

Con vecinos tan ilustres como el grupo Tempos Vega Sicilia o el enólogo Mariano García, el entorno de San Román de Hornija se ha convertido en sinónimo de vinos sobresalientes. Aquí se sitúa Bodega Elías Mora y las 12 hectáreas de viñedo viejo que Victoria Benavides trabaja, gracias a aquella amistad que entabló con el viticultor local Elías Mora (de ahí el nombre de la bodega). Tenemos el privilegio de presentar en primicia Viñas Elías Mora 2023, el vino más joven de esta bodega fundamental. Un tinto en el que priman las notas frutales, matizadas por los recuerdos de la barrica (6 meses de crianza).

Vista: Color carmín intenso con bordes violáceos.

Nariz: Aromas de mora silvestre, violeta y regaliz, matizado con vainilla y café tostado.

Boca: En boca, excelente equilibrio entre la fruta y la madera.

D.O.: Toro

Zona: San Román de Hornija (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 6 meses de crianza en barrica de roble americano

Formato: 0,75 L.



► Elías Mora Crianza

Elías Mora Crianza 2015 nace en una de las mejores zonas de la D.O. Toro y está elaborado con los frutos de un viñedo viejo plantado en vaso y a pie directo. Un Crianza moderno que demuestra que en Toro la potencia no está reñida con la elegancia.

Vista: De un bonito rojo cereza madura con ribete del mismo color.

Nariz: elegante e intenso, con aromas de frutos negros, especiados y delicados matices balsámicos sobre un fondo de vainilla.

Boca: Sabroso, equilibrado y envolvente, con unos taninos tersos y una magnífica carga frutal.

D.O.: Toro

Zona: San Román de Hornija (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro. Viñas de más de 50 años.

Elaboración: 12 meses de crianza en barrica de roble nueva.

Formato: 0,75 L.





► Descarte

Descarte 2018 es un vino tinto elaborado por Bodegas Elías Mora de la variedad Tinta de Toro, que se realiza una vendimia manual y traslado a la bodega en pequeñas cajas con doble selección tanto en viñedo como en bodega. Lleva a una maceración con una pre fermentación durante tres días, luego pasa a depósitos de acero inoxidable para realizar la fermentación alcohólica y maloláctica durante 20 días y a continuación durante 12 meses envejece en barricas de roble francés y americano. Después de la crianza, se realiza una clarificación natural a base de clara de huevo y un ligero filtrado antes del embotellamiento.

Vista: Color guinda intenso con matices morados.

Nariz: Compleja de frutos rojos matizados con acentos empireumáticos y sin embargo sorprendentemente fresca.

Boca: Sabrosa, concentrada y frutal con un ataque potente que se transforma en una persistencia aromática afrutada intensa.

D.O.: Toro

Zona: San Román de Hornija (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 12 meses en barrica francesa bordelesa de 225 litros

Formato: 0,75 L.



► Gran Elías Mora La Senda de los Lobos

Gran Elías Mora es uno de los vinos más exclusivos de la casa. Con una producción muy limitada solo se elabora en añadas en la que la Tinta de Toro de sus viñedos de origen muestra una calidad excepcional para dar el gran tinto que es, potente y sabroso pero también elegante, equilibrado y con una buena capacidad de guarda.

Vista: En la copa muestra un hermoso color rojo picota madura con ribete rubí, de capa alta.

Nariz: La nariz resulta increíblemente elegante, con una magnífica riqueza aromática. En primer lugar, aparecen notas de frutas negras en confitura (arándanos y moras) junto con toques de la serie especiada (orégano y pimienta) y excelentes aromas balsámicos (regaliz). Por último, remata con un agradable fondo de cacao.

Boca: La boca confirma su elegancia, con una apertura espectacular que envuelve el paladar de sensaciones agradables. Un tinto de gran personalidad, dotado de una acidez perfectamente integrada en el conjunto y de un tanino noble y maduro. Su final es persistente, con gratos recuerdos de frutas en licor.

D.O.: Toro

Zona: San Román de Hornija (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro. Viñas de más de 70 años.

Elaboración: 17 meses de crianza en barrica de roble francesa

Formato: 0,75 L.



Fariña

BODEGA Y VIÑEDOS

Bodegas Fariña se levanta en Toro, en un entorno de viñas viejas, con una construcción exterior inspirada en la arquitectura tradicional, que contrasta con la tecnificación interior de una bodega que representa en sí misma el equilibrio entre tradición y modernidad, valores que hemos mantenido en toda nuestra trayectoria.

Consta de varios edificios, uno de los cuales alberga en su planta superior nuestro Museo de Vino y Arte, en constante proceso de mejora, formado por una colección propia de antigua maquinaria vitivinícola y la Exposición de Pintura Abstracta “El Primero” formada por las 40 obras de arte finalistas de la última edición del Concurso Nacional de Pintura que organiza la bodega para elegir, cada año, la imagen de su vino Primero.



TRADICIÓN Y MODERNIDAD

En su planta inferior, el edificio alberga la sala de crianza. Situada a 5 metros de profundidad, bajo un riguroso control de temperatura y humedad, un parque de más de 1.800 barricas de roble francés y americano dota a nuestros vinos de crianza de una parte de su marcada personalidad. En la misma planta, se encuentran tinas de roble francés de 16.000 lts. cada una, que ayudan a conseguir este objetivo. En ellas llevamos a cabo las fermentaciones malolácticas de algunas elaboraciones y se completan los coupages de las producciones más limitadas.



Las instalaciones se completan con las naves de elaboración y embotellado, que cuentan con una moderna tecnología, imprescindible para conseguir los criterios de calidad marcados por la bodega.

Además de la bodega de Toro, en nuestra bodega de Casaseca de las Chanas, bajo el marchamo de calidad de “Vinos de la Tierra de Castilla y León” se elaboran otras gamas, entre ellos la de vinos dulces Val de Reyes y la serie Modernas Tradiciones.

Vinos con una producción limitada que rinden homenaje en su etiqueta a tradiciones rurales de nuestra tierra y son reflejo de nuestro compromiso con la puesta en valor de lo local y lo tradicional.





► Colegiata Rosado

Colegiata Rosado se enmarca dentro de una línea de vinos con la que Bodegas Fariña rinde homenaje a la Colegiata de Toro, una joya arquitectónica del siglo XII. Para la elaboración de este rosado monovarietal de tempranillo se despalillan y maceran las uvas durante 12 horas a 10° C. Después se realiza el sangrado y la fermentación alcohólica a 15° C de temperatura. Este vino sin envejecimiento en barrica destaca por sus agradables notas frutales (melocotón y fruta ácida) y una boca equilibrada y fresca. Estas cualidades lo convierten en el vino ideal para acompañar todo tipo de aperitivos, pescados, mariscos, ensaladas, carnes blancas y quesos frescos.

Vista: Color rosa fresca.

Nariz: En nariz se aprecian aromas de violeta y frutas, fresa, melocotón.

Boca: En boca es fresco y con buena intensidad.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Elaboración: Vino sin crianza

Formato: 0,75 L.



► Cocktail

Contamos con pequeñas parcelas de variedades tintas, como Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Mencía o Garnacha Tintorera, y diferentes variedades blancas, como Verdejo, Malvasía, varios tipos de Moscatel, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Albariño...

Cocktail, de Fariña, es un vino fresco, dulce y con chispa. Está especialmente indicado para un cocktail o aperitivo, como acompañamiento para tapas o platos ligeros o postres no muy dulces.

Vista: Color amarillo pajizo brillante.

Nariz: En nariz presenta una gran complejidad debido a la presencia de muchas variedades blancas. Se aprecian aromas florales, como la rosa o flor de azahar, así como frutas de árbol, como el melocotón o el albaricoque.

Boca: En boca es fresco, dulce sin empalagar y con chispa, debido al carbónico natural.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: Verdejo, Moscatel, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Albariño y Malvasía.

Elaboración: 17 meses de crianza en barrica de roble francesa

Formato: 0,75 L.



► **Primero**

Se trata del primer vino de maceración carbónica de la zona.

Elaborado al 100% con Tinta de Toro, este vino joven hace gala de una espectacular gama de sabores y aromas. Cada año viste una etiqueta diferente que reproduce la obra ganadora del Concurso Nacional de Pintura "Primero de Fariña".

Este año, la pintura ganadora del Certamen ha sido obra de la artista chilena-española, Karla Lagos Gatica.

Vista: Rojo picota con ribete violáceo.

Nariz: Amplia gama de aromas frutales y florales en nariz, con toques lácteos.

Boca: En boca es frutal, muy fresco y equilibrado.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: Vino sin crianza, maceración carbónica

Formato: 0,75 L.



► **Lágrima**

La frescura de un tinto 'todoterreno' de Toro

Bodegas Fariña demuestra su maestría dominando el vigor de la uva tinta de Toro y logra en Fariña Lágrima 2023 un monovarietal con gran frescura y equilibrio. Con 6 meses de envejecimiento en barricas de roble francés y americano, este tinto castellano muestra un perfil muy frutal y fácil de beber, con una perfecta integración de los aromas primarios con los procedentes de su crianza.

Vista: Color rojo violáceo.

Nariz: Aromas de regaliz, frutas rojas y negras (fresas, moras) y violetas, bien integrados con los aromas procedentes de su crianza en bodega como la vainilla, cacao y toffee.

Boca: En boca es frutal, fresco y equilibrado.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 6 meses de crianza en roble francés y americano

Formato: 0,75 L.





► Gran Colegiata

Elaborado a partir de viñedos en pie franco de una edad superior a 60 años, vendimiados manualmente. Y fue un Gran Colegiata Reserva el primer vino de la bodega que en los años 80 tuvo un gran reconocimiento internacional y el que nos abrió las puertas a los mercados exteriores, pero, además, consiguió que, tanto la prensa especializada como el mercado nacional, comenzasen a tener en cuenta los vinos de la región, y a cambiar el concepto que de ellos tenían.

Después de casi medio siglo elaborándolo, pretendemos destacar su importancia, evocando la imagen del primer Gran Colegiata, que se embotelló en una botella borgoña -que en su día representaba el máximo estándar de calidad-, y que llevaba en su etiqueta el gran monumento histórico de Toro, la Colegiata.

Vista: Color rojo granate.

Nariz: En nariz se aprecian aromas de regaliz, frutas negras y ciruelas, integrados con recuerdos de vainilla, cacao y balsámicos.

Boca: En boca es sedoso, con una buena estructura, complejo y bien equilibrado.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 18 meses en roble americano (Viñedos de más de 60 años)

Formato: 0,75 L.



► Campus Gothorum

En el top 10 de los vinos de Toro

Campus Gothorum está elaborado con tinta fina de pie franco y con un excelente juego con las maderas. Considerado uno de los mejores vinos de la zona. Un vino con gran complejidad y excelente capacidad de guarda. Uvas procedentes de 6 viñedos plantados en pie franco entre mediados del siglo XIX y el XX en suelos de aluvión.

Vista: Color rojo granate intenso.

Nariz: Se aprecian aromas de regaliz, cerezas y albaricoques muy maduros, flores de monte bajo como jara y tomillo.

Boca: En boca resulta sabroso, concentrado, con volumen y carnosidad, equilibrado y con unos taninos finos y nobles. El paso es aterciopelado y goza de buena acidez, envolvente. Final largo con la madera perfectamente integrada.

D.O.: Toro

Zona: Casaseca de las Chanas (Zamora)

Variedad de Uva: 100% Tinta de Toro

Elaboración: 15 meses de crianza en roble francés y americano (3 años en botella)

Formato: 0,75 L.





Vinos de Madrid

► **Malasaña**

Zona: Villarejo de Salvanés (Madrid).

Cepas: 100% Tempranillo.

Elaboración: Viñas de más de 35 años, 16 meses de permanencia en barrica.

Formato: 0,75 L.

Pedro Ximénez

► **Viña 98**

Zona: Jerez.

Variedades: Pedro Ximénez

Elaboración: Crianza oxidativa de 5 años en barricas viejas de roble americano de 500 litros

Formato: 0,75 L.



D.O. Navarra

► **Señorío de Sarria Rosado**

Zona: Puente de la Reina, Olite y Corella (Navarra)

Cepas: 100% Garnacha

Viñedos: Edad del viñedo 20 años

Graduación alcohólica: 14° Vol.

Formato: 0,75 L.





**El origen
de nuestra esencia.
Nuestra bodega, donde la
tradición se reinventa.**



Nuestra historia

Ubicada en Rueda, nuestra Bodega nació y comenzó sus elaboraciones en el año 1976, con una historia paralela a la de la Denominación de Origen. Los primeros años supusieron el asentamiento de la marca en Castilla y León, para iniciar luego una rápida expansión a nivel nacional e internacional.



Pioneros

Palacio de Bornos fue la primera bodega en elaborar espumoso en Castilla y León, iniciando su historia en 1978. Desde entonces, ha trabajado con la variedad Verdejo para crear vinos de base monovarietal, que destacan por su personalidad y carácter únicos. Aplicando el método tradicional, cada espumoso refleja la calidad y la elegancia que caracterizan a la bodega, convirtiéndolo en una expresión auténtica de la región.



Respeto por el entorno

En Palacio de Bornos, la sostenibilidad guía cada paso. Desde el cuidado de nuestros viñedos al respeto por el entorno, combinando innovación y tradición. Así logramos vinos de alta calidad, con carácter propio, que reflejan nuestro compromiso con el medio ambiente y el futuro de la viticultura.



Visión de futuro

Tras 50 años de sólido trabajo y continua innovación, con una clara apuesta por el viñedo, Palacio de Bornos ha llegado a ser una de las marcas más reconocidas de la D.O. Rueda, con presencia en los principales mercados de los cinco continentes. Y dicha labor continúa hacia el futuro.



► Palacio de Bornos Semiseco

Vista: Color amarillo pajizo con tonos verdosos.

Burbuja: Fina y muy bien integrada.

Nariz: Aroma intenso en nariz, con notas de menta y manzana madura.

Boca: Agradable en boca, con excelente equilibrio entre dulzor y acidez.

Recomendaciones de Consumo Temperatura de servicio: 5 a 7°C.

Recomendaciones de maridaje:

Postres, pastas, dulces, mazapanes, turrone...

D.O.: Rueda

Zona: Rueda (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Verdejo

Elaboración: 9 meses de crianza

Formato: 0,75 L.



► Palacio de Bornos Brut

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones doradas.

Burbuja: Fina, redondeada y bien integrada.

Nariz: Aroma potente, complejo y maduro, con notas de flores blancas y hierbas silvestres.

Boca: Amplio y fresco en boca, con gran estructura.

Recomendaciones de Consumo Temperatura de servicio: 12 a 14°C.

Recomendaciones de maridaje:

Pescado blanco y azul, marisco, aves, carne blanca, verduras y quesos.

D.O.: Rueda

Zona: Rueda (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Verdejo

Elaboración: Mínimo 12 meses de crianza

Formato: 0,75 L.





► Palacio de Bornos Brut Nature

Palacio de Bornos Brut Nature es la expresión más pura de la burbuja. Un espumoso seco, vibrante y lleno de carácter, perfecto para quienes disfrutan los pequeños placeres con autenticidad. Ideal para brindar, para acompañar una buena comida o simplemente para celebrar lo cotidiano con estilo.

Vista: Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

Burbuja: Esférica, pequeña y de desprendimiento constante y continuo.

Nariz: Alta intensidad en nariz, con gran integración entre los aromas primarios (uva madura) y los derivados de la segunda fermentación (almendras y cacahuetes).

Boca: Redondo en boca, con excelente estructura.

Recomendaciones de Consumo Temperatura de servicio: 5 a 7°C.

Recomendaciones de maridaje: Postres, pastas, dulces, mazapanes, turrones...

D.O.: Rueda

Zona: Rueda (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Verdejo

Elaboración: 36 meses de crianza

Formato: 0,75 L.



► Palacio de Bornos Frizzante

Vista: Color amarillo pálido con ligeros reflejos verdes.

Burbuja: Fina, redondeada y bien integrada.

Nariz: Nariz intensa, dulzor integrado con notas cítricas y frutas tropicales.

Boca: Fresco en boca, marcada presencia de carbónico y óptimo equilibrio entre acidez y dulzor

Graduación Alcohólica: 5,5° Vol.

Recomendaciones de Consumo Temperatura de servicio: 6 a 8°C.

Recomendaciones de maridaje:

Recomendaciones de maridaje: aperitivos, comidas ligeras y dulces.

D.O.: Rueda

Zona: Rueda (Valladolid)

Variedad de Uva: 100% Verdejo

Elaboración: Fermentación 6-8 días

Formato: 0,75 L.





La historia documentada de una familia

La historia de una familia documentada desde el 1312 como propietaria de viñedos en Sant Sadurní d'Anoia ha estado guiada por el espíritu de la excelencia que inspira nuestros vinos espumosos.

A lo largo de treinta generaciones, hemos convertido la paciencia y el tiempo en nuestro valioso tesoro. Con un espíritu innovador y una búsqueda constante de la excelencia, desafiamos el paso del tiempo al elaborar cava de muy largas crianzas, que se han convertido en símbolos de nuestra identidad y singularidad de marca.

Los espumosos de Mestres reflejan la originalidad creativa y ofrecen una degustación exclusiva, representando un lujo para los paladares más refinados. Son espumosos gastronómicos con un carácter singular, manifestando la máxima expresión de la constancia, la voluntad, la paciencia y el tiempo.

ORÍGENES

Desde 1312, la familia Mestres ha mantenido su arraigo en el Penedés, con su residencia y bodega ubicadas en lo que ahora es la Plaza del Ayuntamiento de Sant Sadurní d'Anoia.

LA FINCA MAS COQUET

En 1607, se marca un hito con el surgimiento de la finca Mas Coquet, un lugar emblemático que sería testigo del florecimiento de la tradición vinícola de los Mestres. Fue aquí donde comenzó a forjarse el legado que perdurará durante generaciones.

1ª VENDIMIA ENFOCADA A ELABORAR VINOS ESPUMOSOS

Una cosecha que motivó la construcción de la cava subterránea que se inauguró en 1925 marcando un antes y un después en la producción de vinos espumosos de la familia Mestres. En este santuario de las burbujas, se gestan algunas de las creaciones más exquisitas que deleitan los paladares más exigentes.





► Mestres Coquet

Coquet es uno de los cava más desenfadados y originales de la bodega. Se trata de un gran espumoso que marida en cualquier momento de la comida. Procede de viñas propias y controladas que en algunos casos superan el medio siglo. Mucha fruta y flores blancas con recuerdos herbáceos y un paso sávido.

Vista: Buena espumosis inicial con un rosario y una corona perfectos. Presenta un color amarillo pajizo con sutiles reflejos dorados, nítido y brillante.

Nariz: Destaca por su expresión de fruta madura con recuerdos de melocotón de viña y frutos secos.

Boca: Redondo, amplio y maduro con el carbónico perfectamente integrado. La entrada es amplia y cremosa con una acidez equilibrada. A continuación, emerge una marcada salinidad y una característica nota varietal de almendra cruda ligeramente amarga que aporta contraste y equilibra la madurez. Un Coquet largo, especialmente complejo y sabroso.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración: 42 meses de crianza

Formato: 0,75L.



► Mestres Rosat

Destaca por su frescura y por no ser nada empalagoso, teniendo en cuenta su larga crianza en contacto con las lías. De bonito color rosado salmón pálido, con un buen desprendimiento de pequeñas burbujas que forman un buen rosario y corona. Exhibe notas de frutas rojas (cerezas y frambuesas) en un lecho de levaduras y una punta anisada. Elegante en nariz. Carbónico crujiente. Aunque seco, es redondo, elegante y con personalidad. Un rosado de MESTRES.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Trepat 40%, Monastrell 30%, Garnacha 30%

Elaboración: 30 meses de crianza

Formato: 0,75L.





► Mestres Visol Gran Reserva Brut Nature

Cava elaborado con vinos de reserva procedentes de cepas viejas de las variedades Macabeo, Xarel·lo y Parellada de más de 50 años. Crianza con lías 6 meses en barrica del vino base. Toda la segunda fermentación en botella es con tapón de corcho y de más de 50 meses. "Dégorge" manual de todas las botellas una a una, para llegar a la máxima expresión del cava, para resaltar los aromas, dejar oxigenar cinco minutos y un minuto en la copa.

Vista: Color amarillo pajizo claro y brillante. Carbónico vivo y bien integrado en el vino.

Nariz: En nariz incienso ahumado y marcado. Se pueden ver los seis meses de crianza del vino base en barricas, en una cama de pan tostado y levadura.

Boca: Fruto y flor blanca. Carácter cítrico en el paladar. La madera está bien integrada en el paladar y tiene una buena acidez. Juventud y una punta de salinidad.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración: 60 meses en botella tradicional con sus lías

Formato: 0,75 L.



► Mestres Clos Nostre Senyor Gran Reserva Brut Nature

Vinificación del vino "Mestres Clos Nostre Senyor Gran Reserva Brut Nature":

Xarel·lo 55%, Macabeo 25%, Parellada 20%, de viñedos 100% viña propia plantada en vaso de más de 50 años. Vendimia manual. Se utilizan dos tapones de corcho para elaborar cada botella. La 1ª fermentación y la crianza del vino base es en barrica de castaño sobre sus lías durante 10 meses. La 2ª fermentación en botella es con el primer tapón de corcho, en posición horizontal en la rima y con una crianza de más de 90 meses en botella tradicional con sus lías bajo la CAVA.

Vista: Color amarillo pajizo, con ausencia de cualquier tipo de evolución, teniendo en cuenta sus 9 años de crianza. Débil y delicado carbónico pero con un desprendimiento constante de pequeñas burbujas.

Nariz: En nariz exhibe notas que recuerdan a la pastelería y las levaduras en un fondo cremoso y una puntita tostada.

Boca: Redondez, fruta de hueso madura con buena acidez, hierbas aromáticas secas en infusión. Gran balance y complejidad.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración: 10 meses de barrica. 90 meses de profundidad y elegancia.

Formato: 0,75 L.





► **Mas Via**

Elegancia eterna.

Elaboración:

168 meses de crianza en botella, de intensidad, cuerpo y alma, potencia y equilibrio.

Nota de cata:

Color dorado intenso y brillante. Forma rosarios de burbujas muy finas que dibujan coronas. En nariz elegante y de agradable complejidad, con fruta blanca muy madura y toques amielados. Recuerdos de pastelería y levaduras y toques a frutos secos y cremosos. En boca entrada amplia con un recorrido sedoso, muy sabroso y de cremosidad persistente. Perfecto equilibrio entre la fruta madura y las notas de la larga crianza, con una acidez que se agradece. Estructurado, elegante y de final largo.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Macabeo 20%, Xarel·lo 65% y Parellada 15%

Elaboración: 168 meses de crianza en botella, de intensidad, cuerpo y alma, potencia y equilibrio.

Formato: 0,75 L.



► **Clos Damiana**

El reto de las largas crianzas.

Elaboración:

156 meses de crianza en botella, de madurez, hedonismo y complejidad. La nueva frontera de las largas crianzas.

Nota de cata:

Color dorado brillante. Burbuja muy fina y con una buena evolución en copa. En nariz notas de pastelería fina, cacao, fruta seca, pasas y pan de higos. En boca es de paso cremoso y elegante, notas de buena madurez con brioche, torrefactos y notas lácteas, post-gusto largo.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Macabeo 20%, Xarel·lo 60%, Parellada 20%

Elaboración: 156 meses de crianza en botella, de madurez, hedonismo y complejidad. La nueva frontera de las largas crianzas.

Formato: 0,75 L.



Rimarts Cava

UN CAVA DE ARTESANÍA

Rimarts debe su nombre a nuestro padre, Ricard Martínez de Simón, quien decide elaborar unos cava de alta calidad prescindiendo de toda metodología moderna.

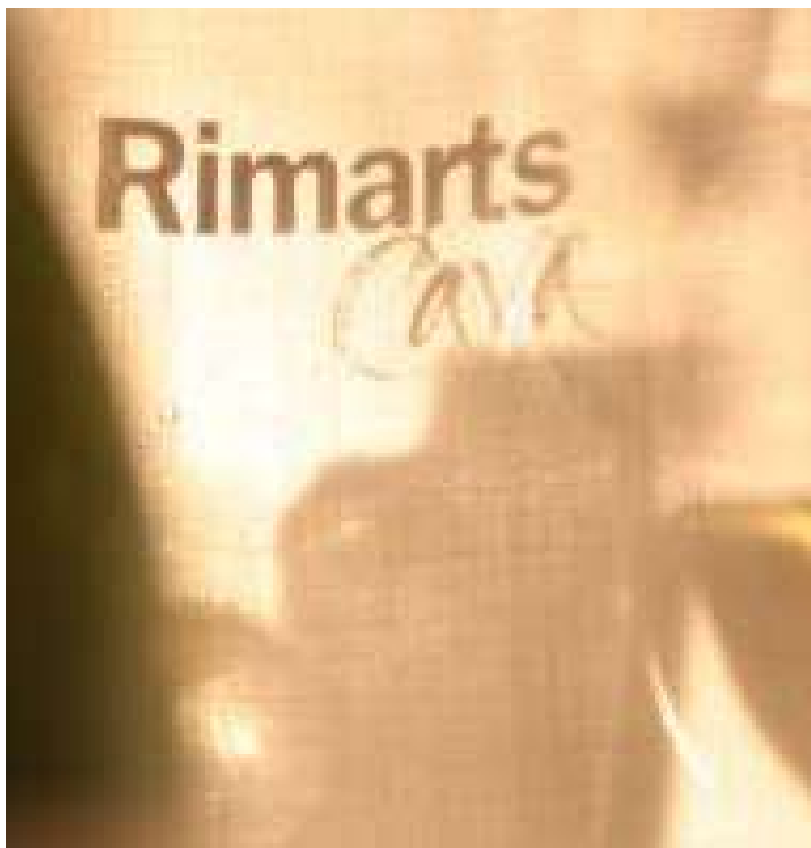
Desde 1987 hasta la actualidad, la familia seguimos con la misma filosofía de trabajo para poder satisfacer los paladares más exigentes de todo el mundo.

NUESTRA FILOSOFÍA

Trabajamos respetando los procesos naturales, perseverando en una larga crianza que nos exige dedicación y esfuerzo diario. Unos procesos artesanales que aportan su máxima expresividad.

NUESTRA PASIÓN

Pasión por una tierra, por su fruto y por el oficio de transformar en realidad unos conocimientos. Pasión por innovar, sorprender y ofrecer un producto único y agradecido, tal y como queremos que sea cada botella de Rimarts.





► Rimarts Brut Reserva 18

Cava elaborado con las variedades clásicas Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Fresco, armonioso y con una burbuja elegante y muy agradable. Resulta ideal para acompañar un aperitivo o toda una comida. Sin duda un verdadero placer para los amantes de la burbuja procedente de una gran casa.

Vista: Color amarillo brillante alimonado.

Burbuja: Burbuja mediana elegante y persistente.

Nariz: Aroma potente, fresco, florales, herbáceos.

Boca: En boca amplio, cremoso, toque dulce fresco sabroso con buen equilibrio entre azúcar/acidez.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Xarel·lo, Macabeu y Parellada

Elaboración: Crianza mínima de 18 meses. Degüelle de forma tradicional.

Formato: 0,75 L.



► Rimarts Brut Nature Reserva 24

Sin duda uno de los productos estrella de Rimarts, pequeña cava familiar de Sant Sadurní d'Anoia. En ella, los hermanos Ricard y Ernest elaboran de forma tradicional algunos de los mejores espumosos de Cataluña. Obtenido a partir de las tres variedades clásicas del cava (xarel·lo, macabeu y parellada) y con una crianza mínima de 24 meses, este vino de método tradicional tiene entidad suficiente para seguir creciendo en botella durante el próximo año. Además, gracias a la fecha de degüelle incluida en todas las etiquetas, nos resultará sencillo deducir el momento de evolución del vino.

Vista: Color amarillo dorado

Burbuja: burbuja pequeña y persistente.

Nariz: Aroma intenso de buena crianza, frutas maduras, herbáceos y tostados.

Boca: Buena potencia de carbónico de frescura, bien integrado y con un final de boca largo y muy agradable.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Xarel·lo, Macabeu y Parellada

Elaboración: Crianza mínima de 24 meses.

Formato: 0,75 L.



► Rimarts Gran Reserva 40

Cava Gran Reserva con un mínimo de 40 meses de crianza que está elaborado hasta con cuatro variedades distintas: Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay. Es un cava capaz de adaptarse a cualquier momento, aunque combina especialmente bien con comidas elaboradas y platos tradicionales. En cata sobresalen sus aromas de fruta madura y sus notas tostadas y de frutos secos.

Vista: Color amarillo dorado brillante.

Burbuja: Burbuja muy pequeña fina y persistente.

Nariz: Aromas de fruta madura, sabroso, matices de crianza, tostados, levaduras, frutos secos.

Boca: Con un carbónico perfectamente integrado. Final de boca largo y muy agradable.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Chardonnay

Elaboración: Crianza mínima de 40 meses.

Formato: 0,75L.



► Martínez Rosé

Nota de cata: Color rosa pálido, con reflejos azulados y ligeramente plateados. Burbuja fina y persistente con un desprendimiento elegante. Aromáticamente muy goloso con recuerdos a fruta roja de bosque, a grosella confitada. Entrada en boca, golosa, refrescante y suave, con unas sensaciones cremosas muy sutiles. Final de boca largo y delicado.

Maridaje: Cava apto para cualquier momento y ocasión debido a tener una gran adaptación gastronómica, y que queda potenciada en aperitivos, tapas, comidas ligeras, y con una gran dosis de elegancia guardando un rigor y una cremosidad muy especial.

D.O.: Cava

Zona: San Sadurní D'Anoia (Penedés)

Variedad de Uva: Pinot Noir y Garnacha

Elaboración: Crianza de 9-15 meses.

Formato: 0,75L.



CHAMPAGNE
POL COCHET

Desde 1846, la historia de Champagne Pol Cochet está entrelazada con la prestigiosa región de la Côte des Bars. Fundada por Etienne Cochet en Ambonnay, esta histórica 'maison' ha evolucionado a lo largo de las generaciones, manteniendo una sólida reputación en el mundo del champagne.

El legado comenzó con Etienne Cochet, un tonelero visionario que inició el negocio de comercialización de vinos de Champagne. Su hijo Pol Cochet, en 1875, empezó a cultivar Pinot noir y Chardonnay, logrando gran renombre por la calidad de sus uvas. En el siglo XX, Louis Cochet, la tercera generación, se destacó al gestionar Pommery, una de las casas de champagne más prestigiosas.

En 2011, Eric Petitjean, descendiente de esta ilustre familia, decidió revitalizar la producción familiar. Con más de 4 hectáreas de viñedos en la Côte des Bars y 15 años de experiencia en el Instituto Enológico de Champagne, Petitjean se asoció con otro productor para garantizar una infraestructura de calidad. Sus cuvées reflejan la fuerza y redondez de la Pinot noir, combinadas con la frescura y elegancia de la Chardonnay.

Descubre la excelencia de Champagne Pol Cochet y su compromiso con la tradición y calidad en cada botella.



► Pol Cochet Brut Rosé

Elegante y refinado, este champán es perfecto para celebraciones. Pol Cochet Brut Rosé, con su radiante color rosa, cuenta con aromas vivos de pequeñas frutas rojas de verano y un paladar deslumbrantemente intenso y suave. Toda una gama de deliciosas sensaciones.

Vista: De color rosa pálido está adornado con reflejos dorados.

Nariz: La nariz está dominada por sutiles notas de bayas rojas (frambuesas, grosellas confitadas), complementadas por notas florales de rosa.

Boca: En boca es vivo y refrescante, combinando intensidad y redondez.

A.O.C.: Champagne

Zona: Reims

Variedad de Uva: 100% Pinot Noir

Elaboración: Crianza 24 meses en barrica

Formato: 0,75 L.



► Pol Cochet Brut

Pol Cochet Brut es la encarnación perfecta de su estilo. Una hábil interpretación de las muchas variaciones de sus diferentes terruños ha producido un champagne perfectamente equilibrado entre estructura y frescura. Elaborado con Pinot Noir y Chardonnay, Pol Cochet Brut se caracteriza por su finura y elegancia.

Vista: Lindo color amarillo pálido, con reflejos dorados y burbujas finas.

Nariz: La nariz ofrece una deliciosa sensación de frescura y finura. Dominan los aromas florales de acacia, de espino blanco, de frutas de verano como el melocotón blanco y el albaricoque.

Boca: En boca, es muy refinado y elegante gracias a sus notas de «brioché» y de limón.

A.O.C.: Champagne

Zona: Reims

Variedad de Uva: 65% Pinot Noir y 35% Chardonnay

Elaboración: Crianza 24 meses en barrica

Formato: 0,75 L.





► Pol Cochet Brut Nature

Pol Cochet Brut Nature es un champán auténtico y sin adornos. Se funden en toda su pureza revelando la expresión más natural de su terroir. Toma su nombre, Latitud 48.01, de la latitud exacta de la parcela de viñedos en la que se cultivan nuestros mejores Pinot Noir, la mayor parte de la mezcla. Un champagne para disfrutar en cualquier ocasión tanto como aperitivo o acompañando platos principales de marisco o pescados.

Vista: Hermoso color amarillo pálido con finas burbujas.

Nariz: En nariz, se percibe una gran complejidad con aromas dominantes de limón confitado y de flores blancas.

Boca: En boca predomina una gran mineralidad. Sus sabores tostados y sus notas de vainilla aportan armonía e intensidad. El final es elegante.

A.O.C.: Champagne

Zona: Reims

Variedad de Uva: 65% Pinot Noir y 35% Chardonnay

Elaboración: Crianza 24 meses en barrica

Formato: 0,75 L.



► Pol Cochet Brut Blanc de Blancs

Este gran champagne, 100% Chardonnay, se elabora sólo durante los años de cosecha excepcional cuando las uvas muestran un equilibrio perfecto entre madurez y frescura. Se mezcla exclusivamente de las mejores parcelas de Chardonnay para lograr un sutil equilibrio entre concentración y mineralidad.

Para disfrutar como aperitivo, con acompañamiento de carnes blancas, aves o al final de una comida.

Vista: Un magnífico color amarillo pálido, con reflejos dorados, Burbuja abundante, fina y persistente.

Nariz: Los aromas revelan una estructura compleja, a la vez de "biscuit", de notas de flores blancas y miel de acacia.

Boca: En boca, dominan los cítricos. Un champagne armonioso, de gran delicadeza y elegancia.

A.O.C.: Champagne

Zona: Reims

Variedad de Uva: 100% Chardonnay

Elaboración: Crianza 30 meses en barrica

Formato: 0,75 L.





La Base

Como base de nuestro vermouth, usamos vino blanco de la variedad godello, una variedad que confiere un toque afrutado y aromático manteniendo al mismo tiempo una equilibrada acidez.



Reposo

Luego viene la fase de maceración (con 30 botánicos, el ajeno siempre presente), azúcar, caramelo, durante dos meses, unos días de reposo, se filtra y a la botella.



Barrica

En el caso del Arnao barrica, lo mantenemos dos meses más en una barrica de roble americano, lo que le confiere ese toque a roble que lo hace único.



VERMUT
GALLEGO

► Arnau Rojo

Nuestro vermut rojo es la elección de los más golosos. Un vermut gallego de sabor dulzón y fondo amargo, con un toque fresco y vibrante que convertirá la hora del aperitivo en un mar de sensaciones.

En su intensidad se esconden elegantes matices que llevarán a tu paladar en un viaje inolvidable por los paisajes de Galicia, desde los viñedos de Valdeorras hasta la costa de Ribadeo.

Sírvelo con una tira de pomelo o una piel de naranja para contrastar su carácter dulce.

Zona: Ribadeo (Lugo)

Elaboración: Vermu elaborado con base de godello

Formato: 0,75 L.



► Arnau Blanco

El vermut blanco de Arnau, elaborado a partir de vino Godello, sorprende por sus notas cítricas que le aportan frescura y diversión. Lo maceramos con una mezcla de hierbas aromáticas gallegas que dan como resultado un vermut seco y ligero para tus aperitivos con sabor a mar.

La fusión de cítricos y aromas minerales hará vibrar tu paladar en cada sorbo, preparándolo para un final largo y fresco que te dejará con ganas de más.

Sírvelo bien frío, con una aceituna o una rodaja de limón.

Zona: Ribadeo (Lugo)

Elaboración: Vermu elaborado con base de godello

Formato: 0,75 L.





VERMUT: EL REFLEJO PURO DEL ESPÍRITU VASCO

Tradición, calidad e innovación desde 1831.

Con casi dos siglos de experiencia, elaboramos destilados de alta gama combinando técnicas tradicionales de gran precisión con estrictos estándares de calidad, cuidando cada detalle para potenciar al máximo la expresión sensorial de cada producto.



NUESTRA ESENCIA FORJADA EN EL LATIR PROFUNDO DEL CORAZÓN VASCO

En un rincón donde el viento murmura viejas historias y las montañas guardan secretos de tiempos inmemoriales, nacen dos espíritus embotellados: Vermut, dos emblemas que fluyen con la fuerza de la tierra y la pasión de su gente.

Forjados por la pasión de Destilerías Acha, nuestros whiskies son el legado vivo de generaciones que comprendieron que el tiempo, la paciencia y el respeto por la tierra son los ingredientes para crear obras maestras.

Cada gota que destilamos honra el linaje de artesanos que soñaron con capturar el espíritu de nuestra tierra en una copa



► Vermouth Atxa Premium Blanco

El Vermut Blanco Atxa de un litro es un fantástico Vermut Vasco elaborado por destilerías Acha en Vizcaya. Con una selección única de botánicos que lo harán único en su especie, con notas y cuerpo muy marcado por los vinos de la zona.

Suave y aromático, muy fácil de beber y o para cualquier combinación. Bebida que se elabora con todo el mimo, mezclando un vino blanco de primera calidad de las bodegas de nuestro entorno y se mezcla con maceraciones de diferentes tipos de plantas como ajeno, gengiana, cardamomo, clavo, hibiscus, manzanilla, canela, hinojo hasta mas de 30 diferentes.

Una perfecta armonía de aromas y sabores que junto los deliciosos vinos de la zona hacen que este vermut blanco acompañe cualquier mesa en la que se disfrute.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Vermut artesanal elaborado con una base de vino blanco de la variedad Airén, mezclado con diferentes maceraciones de hiervas.

Formato: 1 L.



► Vermouth Atxa Premium Rojo

El Vermouth Atxa Premium Rojo, elaborado por Destilería Acha, nace de una receta centenaria transmitida de generación en generación. Parte de un vino base seleccionado que sirve de lienzo para una cuidada maceración de hierbas aromáticas, botánicos y especias, trabajados con paciencia y respeto por los métodos tradicionales.

De color ámbar oscuro con reflejos cobrizos, ofrece un perfil aromático complejo donde se combinan notas de ajeno, canela, clavo y cítricos amargos, con un fondo cálido y especiado. En boca es equilibrado, con dulzor moderado, amargor elegante y un final largo y persistente que invita a otro sorbo.

Pensado para disfrutarse frío, solo o con hielo, el Vermouth Atxa Premium Rojo representa la esencia del aperitivo clásico: tiempo, oficio y una elegancia que nunca pasa de moda.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Maceración y extracción de botánicos con destilados elaborados en alambiques tradicionales de cobre. Reposo y ensamblaje final tras la maceración para lograr equilibrio y redondez

Formato: 1 L.



► Vermouth Atxa Premium Naranja

Elaborado a partir de una lenta maceración de botánicos nobles sobre una base de vinos blancos seleccionados, este vermut se transforma en una experiencia luminosa y envolvente gracias a la incorporación de extractos naturales de naranja dulce y amarga, así como caramelo de glucosa que aporta redondez y equilibrio.

A la vista se presenta con un atractivo color ámbar anaranjado, cálido y brillante, que evoca atardeceres mediterráneos y pieles de naranja al sol. En nariz es intenso y envolvente, con aromas de naranja madura, cítricos frescos y notas especiadas de canela y cardamomo, acompañadas de recuerdos florales y herbales.

En boca es sedoso y amable, con un dulzor equilibrado donde dominan la naranja confitada, la corteza amarga y las especias suaves. El amargor aparece de forma elegante al final, aportando estructura y carácter. El final es persistente, fresco y aromático, dejando un recuerdo cítrico envolvente con un delicado eco dulce-amargo que invita a repetir.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Maceración lenta de botánicos nobles en vinos blancos, con incorporación de extractos naturales de naranja y caramelo de glucosa. Vinos blancos seleccionados, botánicos naturales y extractos de naranja

Formato: 1 L.



► Vermouth Atxa Premium Mango

El Vermouth Atxa Premium Mango, elaborado por Destilería Acha, nace del encuentro entre la tradición centenaria del vermut y la fruta más solar. Parte de una base de vino blanco cuidadosamente seleccionada, sobre la que se maceran botánicos, hierbas aromáticas y extracto natural de mango, respetando los tiempos y procesos tradicionales.

De color dorado limpio y brillante, presenta una nariz expresiva donde conviven notas herbales, cítricas y el carácter fresco y goloso del mango maduro. En boca es suave, equilibrado y redondo, con un dulzor delicado, amargor elegante y un final refrescante que lo hace especialmente versátil.

Pensado para disfrutarse bien frío, solo, con hielo o como base de coctelería ligera, el Vermouth Atxa Premium Mango aporta frescura sin perder identidad, demostrando que la tradición también sabe reinventarse con respeto.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Maceración de botánicos y ensamblaje con destilados elaborados en alambiques tradicionales. Vino base blanco, botánicos naturales, hierbas aromáticas y extracto natural de mango

Crianza: Reposo tras la maceración para lograr equilibrio y armonía

Formato: 1 L.





► Vermut Atxa Sidra

El Vermut Atxa Vermouth & Sidra es una evolución de su vermouth base con una incorporación de auténtica sidra muy potenciada con el sabor de uno de los componentes más queridos en el Vermut, añadiendo la base extra de Sidra & Manzana en sus botánicos para afrutar al máximo el producto. Un nuevo vermouth fresco y diferente.

No es un vermouth, no es sidra, es la mezcla de los dos, una curiosa sensación en la que se pueden apreciar ambos caracteres a la vez. De color caoba y aromas a fruta escarchada, expresión frutal, manzana madura. De sabor amargo, sabroso y dulce. 15% vol.

Vista, color miel ámbar. Nariz, posee aromas balsámicos de hierbas entremezclados con notas afrutadas de compota. Boca, suave, con expresión de sabores frescos, aromáticos de hierbas y ajeno, final agradable con retrogusto dulce de manzana.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Maceración durante 30 días de los botánicos en vino blanco y sidra por separado.

Formato: 1 L.



► Vermut Atxa con Gas

Desde mediados del siglo XX, Destilería Acha elabora diferentes bebidas elaboradas con base de vino, como mistela, vino quinado,... y entre ellos el Vermut. Bebida que se elabora con todo el mimo, mezclando un vino blanco de primera calidad de las bodegas de nuestro entorno, y se mezcla con maceraciones de diferentes tipos de plantas como Ajenjo, Gengiana, Cardamomo, Clavo, Hibiscus, Manzanilla, Canela, Hinojo,... hasta más de 30 diferentes. Al resultado, una vez ajustado, se le añade azúcar, y una vez reposado y filtrado es el Vermut Atxa.

Vermut y el gas carbónico, el resultado final un vermouth elegante, equilibrado y exquisito. Perfecto para degustar solo muy frío, o mezclado en cocktail como por ejemplo: Ginger Ale.

Color, caoba. Aroma, potente, fruta confitada, fruta escarchada, especias dulces. Boca, con carbónico, amargoso, cálido.

Zona: Amurrio (Álava)

Elaboración: Maceración durante 30 días de los botánicos de una mezcla de vinos blancos, embotellado en tanque isobárico bajo presión de anhídrido carbónico.

Formato: 0,75 L.





► **Aguardiente de Orujo**
"Espirituosa por definición"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: Elaborado con nuestros mejores aguardientes de bagazo
Graduación: 40 % vol.



► **Licor Café**
"Carácter sin caralladas"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: Elaborado con el mejor café natura procedente de Cerrado (Brasil)
Graduación: 30 % vol.



► **Licor de Hierbas**
"Máis daiqui que a choiva"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: Maceración en frío y triple destilación de una selección de las mejores hierbas
Graduación: 30 % vol.



► **Licor Tostada**
"No me seas larpeiro"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: Base del mejor orujo macerado con caramelo de azúcar y agua
Graduación: 30 % vol



► **Crema de Orujo**
"Con muy mala leche"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: . Base láctea con bien de materia grasa con el mejor aguardiente
Graduación: 17 % vol



► **Crema de Café Jamaicano**
"Nada puede salir mal"

Zona: Oza dos Ríos (A Coruña)
Elaboración: Base láctea, aguardiente de bagazo y el mejor café de jamaica
Graduación: 15 % vol.



Macallan Amber

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: Madurado en Barrica de Roble de Jerez.

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 40 % vol.



Macallan Fine Oak

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: Triple barrica

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 40 % vol.



Macallan Double Cask

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: Doble barrica

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 40 % vol.



Macallan Sienna

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: . Madurado en Barrica de Roble de Jerez.

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 43 % vol



Macallan Rubí

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: . Madurado en Barrica de Roble de Jerez.

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 43 % vol



Macallan Rare Cask

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Whisky de Malta

Elaboración: Selección de 16 barricas roble escogidas a mano. Madurado en Barrica de Roble de Jerez.

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 43 % vol.



► The Glenrothes Vintage Reserve

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Single malt sin definición de edad, contiene 10 vintages diferentes de las 3 décadas.

Tipo de Bota: Bourbon y Jerez

Graduación: 40 % vol.



► The Glenrothes 2001

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Selección de diversas barricas

Tipo de Bota: Bourbon y Jerez

Graduación: 43 % vol.



► The Glenrothes Sherry Cask

Zona: Speyside (Escocia)

Características: Madurado en barrica de Jerez

Tipo de Bota: Jerez

Graduación: 40 % vol.



► Knob Creek Rye

Zona: Kentucky

Estilo: Whisky americano

Graduación: 50 % vol



► Knob Creek

Zona: Kentucky

Estilo: Bourbon

Graduación: 50 % vol



► Highland Park

Zona: Highlands (Escocia)

Características: Tonos de Malta con humo floral sutil.

Edad: 12 años

Tipo de Bota: Jerez y Bourbon

Graduación: 40 % vol.



► **Cutty Sark 12 Years**

Zona: Glasgow (Escocia)
Edad: 12 años
Estilo: Blended (Mezcla de Whisky)
Graduación: 43 % vol.



► **DYC Pure Malt**

Zona: Palazuelos de Eresma (Segovia)
Estilo: Pure Malt
Tipo de Bota: Roble blanco americano nuevo
Graduación: 40 % vol.



► **Maker's Mark**

Zona: Kentucky
Edad: 6 años
Tipo de Bota: Bourbon
Graduación: 45 % vol.



► **Jim Beam**

Zona: Kentucky
Edad: 12 años
Tipo de Bota: Bourbon
Graduación: 43 % vol.



► **Laphroaig Quarter Cask**

Zona: : Islay (Escocia)
Estilo: Single Malt
Características: Después de madurar en barriles de bourbon, pasa a barriles pequeños (quarter cask) aportando un 30 % más de madera.
Graduación: 40 % vol.



► **Laphroaig 10 años**

Zona: : Islay (Escocia)
Estilo: Pure Malt
Características: La cebada malteada se seca sobre fuego de turba.
Edad: 10 años (Ahumado)
Graduación: 40 % vol.



Naked Grouse

Zona: Escocia
Estilo: Blended
Tipo de Bota: Bourbon y Jerez
Graduación: 40 % vol.



Hibiki 12 años

Zona: Hakushu y Yamazaki (Japón)
Edad: 12 años
Estilo: Single Malta.
Características: Fermentación en barrica de madera.
Graduación: 43 % vol.



Hibiki

Zona: Hakushu y Yamazaki (Japón)
Características: Mezcla de 10 malta y grano whisky a partir de tres destilerías.
Graduación: 43 % vol.



The Ardmore

Zona: Highland
Estilo: Single Malta.
Características: Whisky destilado exclusivamente sobre fuego de turba.
Graduación: 40 % vol.



Connemara

Zona: Escocia
Estilo: Malta Whisky
Único Malta de turba de Irlanda.
Graduación: 40 % vol.



Veragua

Zona: Jerez
Características: Brandy de Jerez Solera Reserva.
Graduación: 38 % vol.



Yamazaki

Zona: Shimamoto
(Prefectura de Osaka)

Estilo: Single Malt

Tipo de Bota: Envejecido en barrica
de Jerez y Minzunara

Graduación: 43 % vol.



Yamazaki 12 años

Zona: Shimamoto
(Prefectura de Osaka)

Estilo: Single Malt

Edad: 12 años

Graduación: 40 % vol.



Hakushu

Zona: Torihara (Hakushu-Machi)

Estilo: Single Malt

Características: Envejecido en
Roble Blanco Americano

Graduación: 43 % vol.



Hakushu 12 años

Zona: Torihara (Hakushu-Machi)

Estilo: Single Malt

Edad: 12 años

Graduación: 43 % vol.



Duque de Veragua

Zona: Jerez

Tipo: Brandy de Jerez Solera Gran Reserva.

Variedad: Airen 95% Palomino 5%

Características: Fermentación 2/3 semanas roble
americano envinadas con vinos del Jerez

Graduación: 38% vol.



Terry Primero

Zona: Jerez

Tipo: Brandy de Jerez Solera Gran
Reserva

Graduación: 38% vol.



► Courvoisier

Zona: Jarnac (Francia)

Elaboración: Se elabora con Ugni Blanc en barrica de Roble Francés, mínimo 2 años.

Graduación: 40% vol.



► Courvoisier V.S.O.P.

Zona: Jarnac (Francia)

Elaboración: Se elabora con Ugni Blanc en barrica de Roble Francés, mínimo 4 años.

Graduación: 40% vol.



► Courvoisier Napoleón

Zona: Jarnac (Francia)

Elaboración: Se elabora con Ugni Blanc en barrica de Roble Francés, entre 12 y 20 años.

Graduación: 40% vol.



► Courvoisier XO

Zona: Jarnac (Francia)

Elaboración: Se elabora con Ugni Blanc en barrica de Roble Francés, entre 20 y 35 años.

Graduación: 40% vol.



► Cles de Dues

Zona: Panjas (Francia)

Tipo: Armagnac.

Características: Es un aguardiente obtenido por destilación continua de vinos Blancos.

Graduación: 40% vol.



► Siglo de Oro

Origen: República Dominicana.

Características: Madura un mínimo de 8 años en barrica de Roble.

Categoría: Super Premium

Graduación: 40% vol.



Brugal XV

Origen: República Dominicana.

Tipo: Ron Reserva

Características: Mezcla de los mejores envejecidos de la Bodega.

Graduación: 38 %.



Brugal 1888

Origen: República Dominicana.

Características: Primer añejamiento en barrica Americana y segundo añejamiento en barrica de Jerez.

Categoría: Premium.



Snow Leopard

Origen: Polonia

Tipo: Vodka Premium.

Características: Elaborado a partir del grano de la espelta, un cereal orgánico con su sabor a nuez.

Graduación: 40 %.



Roku

Origen: Japón

Tipo: Ginebra japonesa artesana

Características: Ginebra premium elaborada artesanalmente con 6 botánicos, flor de Sakura, hoja de Sakura, piel de Yuzu, té Sencha, té Gyokuro y pimienta Sansho.

Graduación: 43 %.



Sipsmith

Origen: Londres

Tipo: London Dry Gin

Características: Ginebra premium elaborada artesanalmente con 10 botánicos.

Graduación: 41,6 %.



Sipsmith V.J.O.P.

Origen: Londres

Tipo: London Dry Gin

Características: Ginebra premium elaborada artesanalmente con 10 botánicos y triple carga de enebro.

Graduación: 57,7 %.





Garbanzos Dehesa la Granja

Legumbres, cultivadas de manera natural y sin tratamientos químicos, tienen una alta calidad. Su textura mantecosa se debe a su piel blanda y suave y resulta muy agradable al paladar.



Queso curado de oveja Dehesa la Granja (1kg aprox.)

Queso curado 6 meses elaborado artesanalmente con leche cruda de oveja Churra que viven en la propia Dehesa La Granja.



Aceite de Oliva Virgen Extra Dehesa la Granja

Aceite de Oliva Virgen Extra
Variedades: Picual y Arbequina
Característica: Color verde intenso, perfil frutado y aroma a almendra verde.



terraselecta



Queso Manchego Herencia 1605

Maduración mínima 4 meses

El Queso Manchego Herencia 1605 resulta suave y sutil, con una enorme cantidad de matices que le dan sus 4 meses de maduración. Está elaborado con leche de oveja cruda de oveja Manega y cuenta con una expresividad en paladar que invita a seguir degustando.



Queso Manchego Herencia 1605

Maduración mínima 7 meses

Queso Manchego Herencia 1605, un queso manchego artesano con personalidad, elaborado con leche cruda de oveja y con una maduración mínima de 7 meses.



Queso Manchego Herencia 1605

Maduración mínima 10 meses

Herencia 1605 Añejo es un queso de alta expresión, cuyas principales características son su amplitud de aromas y sabores, junto a su textura inconfundible.

CAFÉS LISBOA

Cafés Lisboa

un placer en cada taza

Presentes desde el tueste hasta que lo tienes entre tus manos





Av. Alcalde Lavadores, 102
Nave 1 / Sótano - 36214 VIGO
986 250 875 / 618 896 835

oscar.azalvinos@gmail.com
www.azalvinos.com

Azal