

LOS BUENOS VENCERÁN

*JUAN PUIG FAUS
CEO Y FUNDADOR*



yo para ti
Edelmira



RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Las parcelas que se encuentran en el páramo calizo de Fompedraza, municipio a 8 kilómetros de Peñafiel, están situadas a más de 900 metros de altitud sobre el nivel del mar. Siendo una de las zonas de la Ribera del Duero que cuenta con características climatológicas diferentes al viñedo del valle.

De aquí proceden nuestros vinos.

yo para ti
Edelmira



- Un vino de Valladolid criado en bodega de roble francés y americano.
- El Tempranillo como fuente inagotable de riqueza.
- El primero de los elegidos, más joven, potente y meloso.

● Elaboración:

- Viñedos arcillo-calizos.
- Vendimia manual y selección de racimo.
- 100% Tempranillo, con 4 meses mínimo en bodega francesa y americana.
- 18 días de maceración.

● Servicio:

- Tiempo de apertura: 5 minutos antes.
- Temperatura: 15º C.

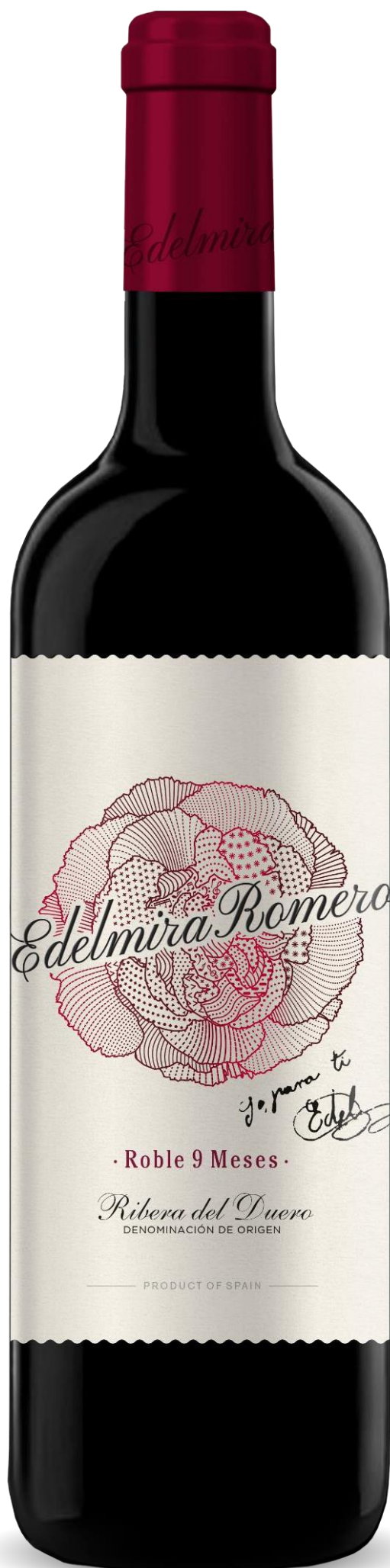
● Notas de cata:

- Color rojo cereza, limpio y brillante.
- Nariz franca, frutas del bosque, yogurt, violeta.
- En boca entrada láctea, redondo. Los amargos, dulces y ácidos aparecen de forma armoniosa. Los tostados de la bodega destacan en post con recuerdos a tabaco y canela.
- Paladar muy equilibrado y sedoso. El vino provoca e invita a repetir.

Jo. para ti
Edelmira



www.edelmiraromero.es



Su flor preferida, el clavel rojo, es la esencia de nuestra marca. De nuestro homenaje a esta gran mujer, Edelmira Romero, nuestra madre y abuela.

🌹 Elaboración:

- 🌹 Viñedos arcillo-calizos.
- 🌹 Vendimia manual, con selección de racimo.
- 🌹 100% Tempranillo.
- 🌹 9 meses en barrica americana.
- 🌹 25 días de maceración.

🌹 Servicio:

- 🌹 Tiempo de apertura: 15 minutos antes.
- 🌹 Temperatura: 16º C.

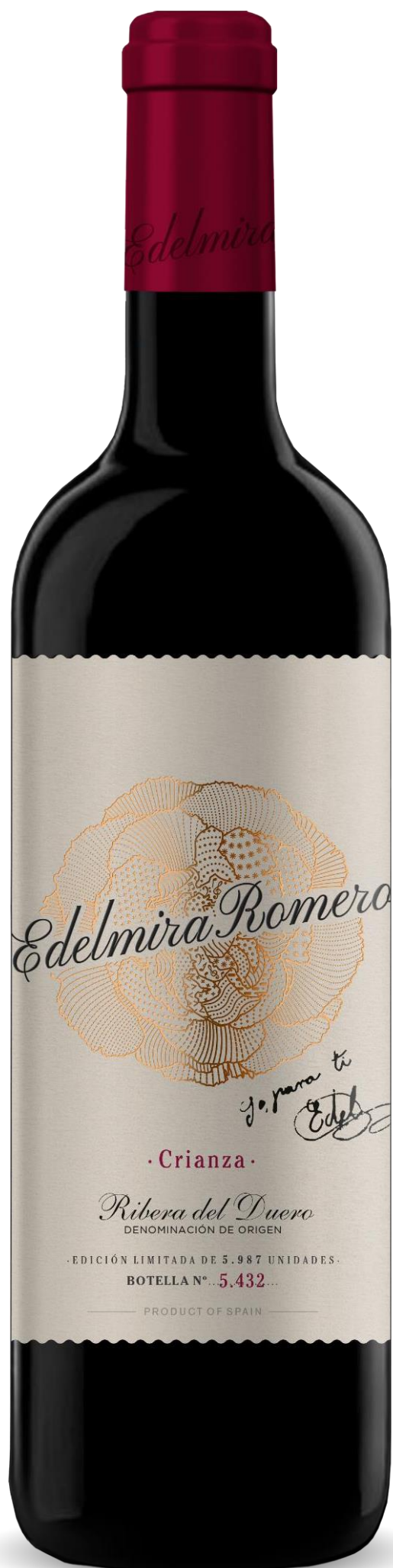
🌹 Notas de cata:

- 🌹 Rojo púrpura, intensidad media, matices vivos.
- 🌹 En nariz, muy limpio y brillante con predominio de frutas rojas, fresa, frambuesas. Luego aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácteos, canela.
- 🌹 En boca, entrada untuosa. Su acidez nos aporta un vino vivo, fresco. Cerezas y mora negra, pastelería, taninos dulces. Equilibrio y persistencia, vainilla y chocolate.

Yo, para ti
Edelmira



www.edelmiraromero.es



De una selección de 20 barricas bordelesas,
hemos obtenido las 5.987 botellas que
componen esta Edición Limitada y Numerada.

🌹 Elaboración:

- 🌹 Viñedos calizos.
- 🌹 Vendimia manual con selección de racimo.
- 🌹 95% Tempranillo y 5% Merlot.
- 🌹 12 meses en bodega francesa.
- 🌹 30 días de maduración.

🌹 Servicio:

- 🌹 Tiempo de apertura: 25 minutos antes
- 🌹 Temperatura: 17º C.

🌹 Notas de cata:

- 🌹 Capa media-alta, color rojo guinda, lágrima bien definida, limpio y brillante.
- 🌹 En nariz, aromas varietales con recuerdo a frutas rojas y moras bien maduras. Piedra caliza húmeda que desaparece para dar paso al cedro, tabaco, pastelería, horno de pan, tostados muy finos.
- 🌹 En boca, entrada sutil, glicérica, sensaciones lácticas y marcada acidez. Mora negra y toffee.

*Yo, para ti
Edelmira*



www.edelmiraromero.es

2018



Jo. para ti

Crianza.

Ribera del
DENOMINACION

EDICION LIMITADA
BOTEL





BODEGAS TEIJON SAN MIGUEL, S.L.
c/ Aquiana nº8 bajo.
Cacabelos (24540) León

VALSILENCIO

ELABORACIÓN:

Pizarra de estructura laminar con cuarzitas, areniscas y arcillas.
Vendimia manual y selección de parcelas. Mencía 100% de cacabelos y san juan de la mata,
crianza 11 meses en barricas nuevas de roble americano. Remontados durante 20 días, maloláctica en barricas

SERVICIO: Servir entre 15º y 16

NOTAS DE CATA:

COLOR: rojo picota con intensidad alta, ribete rubí cubierto.

NARIZ: intensidad aromática alta, donde la crianza en barrica respeta los aromas primarios de fruta negra en confitura, aromas de cacao y notas de crianza de vainilla y toffe.

BOCA: entra golosa, con cuerpo, buena acidez, llena la boca con un tanino agradable al paladar, pleno de recuerdos de confituras negras, vainillas, perfecto en su estructura, largo en retronasal donde tiene buena simbiosis con la nariz.



FULGUEIRA

ELABORACIÓN:

Viñedos de las laderas de San Juan de la Mata con más de 110 años de antigüedad. Vendimia manual con estricta selección de uvas en mesa con rendimiento de 22hl por hectárea. Maceración en depósitos de acero durante 20 días con constantes remontados. 100% mencía, con al menos 11 meses de crianza en barricas de roble americano.

SERVICIO: Temperatura entre 15º y 16º.

NOTAS DE CATA:

COLOR: Limpio y brillante, rojo picota con reflejos morados, densos y oscuros, ribete rubí.

NARIZ: Intensidad aromática alta, con un ligero carácter especiado y tostado acentuado, siempre respetando los aromas primarios de fruta negra, floral con toques de violetas y recuerdos de café por el tostado.

BOCA: Entrada golosa, untuosa, acidez redonda, llena la boca con un tanino sedoso, con un poco mas de recorrido en torrefactos, donde están presentes las notas de café. largo recorrido, larga persistencia y cuerpo medio.



Bodega Berroja
TXAKOLI





AGUIRREBEKO

Composición

Varietal: 85%

Hondarrabi zuri

10% Riesling

5% Folle blanche

Descriptores:

Amarillo verdoso,
flores blancas,
limón, piña, miel,
volumen en boca
y cítricos

BERROIA

Composición

Varietal: 85%

Hondarrabi zuri

15% Folle blanche

Descriptores:

Amarillo pajizo,
flores blancas,
manzana madura,
heno, volumen,
frescor

BERROJA

Composición

Varietal: 80%

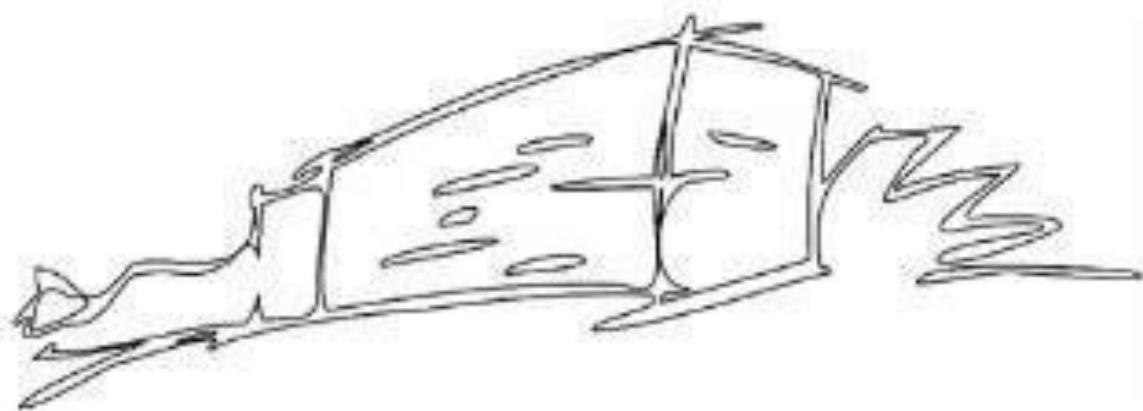
Hondarrabi

zuri

20% Riesling

Descriptores:

Amarillo, fruta
blanca de hueso,
volumen
en boca, cítrico,
postgusto largo



FINCA MARISCALAS

FINCA MARISCALAS

Tipo de vino: Tinto joven

Producción: 6600 botellas de 750cc

Zona de producción: Vinos de Madrid subzona San Martín de Valdeiglesias

Variedades: Garnacha 90%
Tempranillo 10%

Grado alcohólico: 14,5º

Características climáticas

La Sierra Oeste de Madrid posee un clima mediterráneo continental. Las lluvias en la zona oscilan entre los 600 y 800 mm año. Los veranos son secos y cálidos con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche.

La altitud de los viñedos se sitúa entre los 700 y los 1000 metros y se desarrollan sobre suelos franco-arenosos procedentes de rocas graníticas.

Nota de Cata

Frutos rojos, regaliz, monte bajo. Untuoso, fresco, largo para un vino joven. Final redondo y persistente



Mariscalas M4



Características generales

Bodega: Bodega Aumesquet Garrido

Tipo de vino: Vino tinto con crianza en roble

Producción: 3300 botellas de 750cc

Zona de producción: Vinos de Madrid, subzona San Martín de Valdeiglesias

Añada: 2019

Variedad: Garnacha 90%, Syrah 10%

Grado Alcohólico: 15º

Acidez total: 5.90

Acidez volátil: 0.74

pH: 3.44

Características en la elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con una previa maceración prefermentativa en frío. Ha permanecido macerando con los hollejos 15 días. Posteriormente pasó a barrica donde estuvo 8 meses en roble americano

Características climáticas y edafológicas

La Sierra Oeste de Madrid posee un clima mediterráneo continental. Las lluvias en la zona oscilan entre los 600 y 800 mm año. Los veranos son secos y cálidos con una amplia oscilación térmica entre el día y la noche. La altitud de los viñedos se sitúa entre los 700 y los 1000 metros y se desarrollan sobre suelos franco-arenosos procedentes de rocas graníticas.

Nota de cata

Aromas a frutos negros: mora, ciruela, regaliz. Hoja de tabaco, café especias procedentes de la madera. En boca es intenso, redondo, aparece guinda en licor, con un retrogusto complejo donde se reproducen los matices en nariz

Mariscalas M8



Datos generales

Bodega: Bodega
Aumesquet Garrido

Tipo de vino: Tinto con
crianza

Producción: 3500
botellas

Zona de producción:
Vinos de Madrid
Subzona San Martín de
Valdeiglesias.

Variedad de uva:
Garnacha 82% Syrah
18%

Grado alcohólico: 14,5º

Características en la elaboración

Fermentación a temperatura controlada entre los 20-24°C. Posteriormente ha permanecido 14 meses en barricas de roble americano

Nota de cata

Aromas a frutos negros, mora, ciruela, con notas a regaliz. Guinda en licor. Bien ensamblando con la madera, tabaco, vainilla especias..



VERA DE ESTENAS



VERA DE ESTENAS

Viña Lidón Chardonnay D.O.P. Pago Vera de Estenas



Descripción:

Con la uva Chardonnay del Pago Vera de Estenas se obtienen magníficos mostos que fermentados en barricas nuevas de roble se elaboran unos vinos insuperables.

100% Chardonnay

Ficha de cata:

Color amarillo pajizo con destellos de oro. Sus aromas primarios de frutas tropicales bien maduras y roble nuevo, son elegantes y complejos, recordándonos la elegancia de la Chardonnay de añadas anteriores. En boca es armonioso, bien estructurado y redondo, recordándonos los aromas. El post-gusto muy largo. Pese a ser blanco, posee una fuerza de sabores muy importante que le da gran longitud y persistencia.

Graduación:

14,00%

Temperatura:

Es conveniente servir frío, pero no demasiado, alrededor de los 9º.



VERA DE ESTENAS

Estenas Crianza

Descripción
Tinto Crianza

Añada
2018

Variedades de Uva
Bobal Y Merlot

Ficha de cata

Tinto de color intenso, capa alta, después de mover la copa deja una bonita lágrima. Nariz con carácter, toques entre balsámicos y de fruta madura. Flores y especias. Boca con cuerpo, de buen tanino, potente, Final sabroso.

Graduación
14,00 %

Temperatura
Es recomendable servir sobre los 17º C

Presentación
Botella de 75 cl. de tipo bordelésa.





VERA DE ESTENAS

Casa Don Ángel Estenas Bobal

Descripción:

Bobal con 15 meses en barrica, respetando el carácter de la variedad, un vino de largo recorrido con el paso de los años como nos demuestran las añadas anteriores.

Última añada:

2019

Variedades empleadas:

100% Bobal

Ficha de cata:

Nariz profunda, con notas especiadas y recuerdos de uvas maduras, bien conjugadas con un toque de roble.

Fresco y equilibrado en boca, con cuerpo, sabroso, amplio y elegante. Con poderío y proyección de un excelente futuro en botella.

.

Graduación:

15,00 %

Temperatura:

Es recomendable servir sobre los 17º.





VERA DE ESTENAS



Vera de Estenas Reserva D.O.P. Pago Vera de Estenas

Selección las mejores uvas de la variedad Bobal de nuestros viñedos centenarios.

Añada:

2016

Variedades empleadas:

100% Bobal

Ficha de cata:

Es un vino con un color picota intenso, con aromas a fruta madura, ciruelas, orejones, plantas aromáticas, tostados, balsámicos y especias.

Con un paladar potente que llena la boca, tanino maduro, con carga frutal, mineral, y de largo postgusto.

Un vino de guarda, fiel reflejo del Pago Vera de Estenas.

Graduación:

14,50%

Temperatura:

Es recomendable servir sobre los 16º

Vera de Estenas Reservas 2016 de Edición Limitada, donde sus 982 botellas de 0,75l. y las 126 Magnum han sido numeradas a mano



VERA DE ESTENAS



Martinez Bermell Merlot D.O.P. Pago Vera de Estenas

Descripción:

Selección las mejores uvas de la variedad Merlot de nuestro pago.

Añada:
2019

Variedades empleadas:
100% Merlot

Ficha de cata:

Aspecto visual: color rojo guinda, de capa alta, lagrima pronunciada que baja lentamente por la copa.

En nariz aparecen notas a frutillos rojos bien maduros, un fondo de violetas. En un segundo plano aparecen las notas de la crianza en robles nuevos con aromas a tostado y vainilla.

En boca es fresco y equilibrado, notas frutales que nos recuerdan la nariz, tanino redondo. El retrogusto da notas minerales, frambuesas y tiene un final largo. Un vino redondo.

Temperatura:
Es recomendable servir sobre los 15º C.



Catálogo de vinos

2022



Vinos de Laguardia

Tradición

La vuelta al origen



El viñedo

Uvas de nuestros viñedos más jóvenes entre 20 y 40 años, situados en Laguardia.

Variedad de uva: 85% Tempranillo 10% Garnacha 5% Viura

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica en hormigón.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Placentera nariz de violetas y frutos rojos. Recuerdos de regaliz. Fácil de beber con buen final. Mucha finura y elegancia en boca donde vuelve a aparecer la energía frutal que encontramos en nariz.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 3 años.

Servir: Entre 14º y 16º para apreciar todo su potencial.





Vinos de Laguardia

Pequeñas Parcelas Blanco

Destellos de vivacidad y delicadeza



El viñedo

Uvas de pequeñas parcelas situadas en Laguardia.

Varietal de uva: 90% Viura 10% Malvasía

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación del mosto flor a temperaturas bajas y muy lentamente en depósitos de hormigón.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 8 días.

Crianza: 6 meses en depósito de hormigón sobre sus propias lías con batonnage.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Brillante con reflejos pajizos. Buena intensidad y finura. Predominan aromas de flores y hierbas aromáticas silvestres junto con aromas muy sutiles de frutas exóticas. Un vino de extraordinaria viveza y tensión en el conjunto.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 5 años.

Servir: Entre 6º y 9º para apreciar todo su potencial.





Vinos de Laguardia

Pequeñas Parcelas Tinto

La transparencia de una tierra



El viñedo

Uvas de pequeñas parcelas situadas en Laguardia.

Varietal de uva: Tempranillo 100%

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Rojo violáceo con capa brillante. Buena intensidad y finura. Aromas a regaliz, hierbas finas, mezclados con toques de roble muy fino. Un vino con volumen, pleno de sensaciones afrutadas con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 10 años.

Servir: Entre 14º y 16º para apreciar todo su potencial.





Vinos de parcelas únicas

Recoveco Valcavada

Carácter y
armonía en perfecta
conjunción



El viñedo

Uvas de un paraje: Valcavada en Laguardia. Año de plantación: 1990 y 1995.

Varietal de uva: 80% Tempranillo 20% Garnacha.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Arcillo-arenoso con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Color rojo cereza bien cubierto. Nariz compleja donde la transparencia de frutos negros da paso a una parte más mineral. Buena estructura de taninos marcados. El ensamblaje resulta alegre y vibrante.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 15 años.

Servir: Entre 14º y 16º para apreciar todo su potencial.





Vinos de parcelas únicas

Recoveco Dolmen de La Huesera

La fuerza y la magia
de lo primitivo



El viñedo

Uvas de una parcela: San Julián en Laguardia.
Año de plantación: 1945.

Varietalidad de uva: Viura 90% Malvasía 10%.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega.
Rendimiento medio de 5000 kg/ha.

Suelo: extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en barricas de 225 de roble francés mediante fermentación espontánea.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés con batonages de sus propias lías.

Embotellado: sin clarificación, ni estabilización y sin tratamiento ni proceso agresivo.

Sensaciones

Sutiles tropicales en el recibimiento que envuelven cítricos que van dominando al poco tiempo. Flores blancas. Ciertos vegetales verdes frescos con un toque balsámico y regaliz muy fino. Unas notas minerales en boca. La sencillez lo hace complejo en todos sus niveles. Mucha frescura, envolvente y con buena tensión.

Consumir: ahora o en los próximos 15 años. Servir entre 12º y 14º.
Un blanco perfecto para momentos placenteros.





Vinos de parcelas únicas

Recoveco San Julián

La consecución de
la elegancia



El viñedo

Uvas de una parcela: San Julián en Laguardia.
Año de plantación: 1955.

Variedad de uva: 95% Tempranillo 5% Otras

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega.
Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Vinificación en depósitos de hormigón con pre fermentación en frío.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

Nariz compleja de recuerdos de cereza madura y finas hierbas aromáticas. Sutileza y elegancia. Taninos finos y sedosos.
Exuberante y delicado.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.





Vinos de parcelas excepcionales

Glorya - Finca Valcavada

Energía y
sutileza natural



El viñedo

Uvas de una parcela: Valcavada en Laguardia. Año de plantación: 1995.

Varietal de uva: Garnacha 100%

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección en viña y en bodega. Rendimiento medio de 4000 kg/ha.

Suelo: Suave ladera compuesta principalmente de arcillas y calizas.

Elaboración

Método: Vinificación en fudres de madera.

Fermentación: Con levaduras indígenas de 20 días con pisados y remontados muy suaves. Fermentación maloláctica en barricas de 500L.

Crianza: 15 meses en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización.

Sensaciones

De ligero color. De elegante y refinada nariz. Frutas bien cargadas con acordes frescos. Todo delicadeza armonizada por unos finos taninos que dan estructura al conjunto. Seducción es la palabra que define este vino.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.





Vinos de parcelas excepcionales

Alma Pura - El Barranco de San Julián

Capturando el
espíritu



El viñedo

Uvas de una parcela: El Barranco de San Julián, en Laguardia. Año de plantación: 1930.

Varietalidad de uva: Tempranillo 95% Otras 5%

Cultivo: Viticultura biodinámica. Respeto máximo del medio ambiente y sus ecosistemas para extraer la singularidad de la parcela más antigua y especial de la familia.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección de un o dos racimos en la cepa. Segunda selección en bodega. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

Suelo: Deficitario con gran carga de arcillas y calizas.

Elaboración

Método: Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante aprox. 20 días con pisados y remontados muy suaves y posterior maloláctica en fudres de 600 L.

Crianza: 18 meses en fudres de 600L de roble francés. Embotellado sin clarificación, ni estabilización.

Embotellado: Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

Sensaciones

Un vino profundo, elegante. Notas de naturaleza explícita. Amalgama de matices y sensaciones sin igual. Un mensaje lleno de reflexiones contrarias.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.



Vinos de parcelas excepcionales

La Vejera

La nostálgica
fragancia de la
historia



El viñedo

Uvas de una parcela: La Vejera, en Elciego. Año de plantación: 1920.

Variedad de uva: Tempranillo 60% Otras 40%

Cultivo: Viticultura biodinámica. Respeto máximo del medio ambiente y sus ecosistemas para extraer la singularidad de la parcela más antigua y especial de la familia.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Selección de uno o dos racimos en la cepa. Segunda selección en bodega. Rendimiento medio de 3000 kg/ha.

Suelo: Arcillas y calizas con piedra y canto rodado sobre roca madre.

Elaboración

Método: Fermentación alcohólica con levaduras indígenas durante aprox. 20 días con pisados y remontados muy suaves y posterior maloláctica en barrica de 500L.

Crianza: 12 meses en barrica de 500L de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización. Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

Sensaciones

Perfume en varias capas de violetas y pétalos de rosa. Brillos forestales y evocadores frutos del bosque con un matiz dulce y cremoso en nariz. Delicadas fresas y ciertos minerales especiados. En boca tiene un sedoso paladar con taninos armoniosos. Final largo, cítrico fresco y tensionado. Finura y elegancia en todo su conjunto.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 14º y 16º. Abrir media hora antes para apreciar todas sus cualidades.



... más un vino de hielo

Bajo 0°

Esencia infinita



El viñedo

Uvas de una parcela: **San Julián** en Laguardia. Año de plantación: 1955.

Variedad de uva: Viura 100%.

Cultivo: Viticultura ecológica con prácticas biodinámicas y regenerativas.

Vendimia: Manual en caja de 15 kg. Vendimia invernal y nocturna para que las uvas estén a temperaturas bajo 0°C y se logre así la deshidratación de la baya por congelación natural en el viñedo, consiguiendo toda la esencia.

Rendimiento medio de 1000kg/ha.

Suelo: Extremadamente calcáreo con piedra caliza.

Elaboración

Método: Prensado en el exterior para mantener temperaturas bajo 0°C

Fermentación: 90 días en depósitos de acero inox con levaduras indígenas.

Crianza: 5 años en barricas de roble francés.

Embotellado: Sin clarificación, ni estabilización. Ligera prefiltración para lucir íntegra toda su personalidad.

Sensaciones

Notas amieladas, manzanas ácidas asadas y pera. Ligeros toques de frutos secos así como un evocador jazmín y madre selva. En nariz hay un matiz de salinidad que se corresponde con el final de boca. En boca frutas almibaradas, con buena acidez y un final de aromas de gran sutileza por su estancia prolongada en barricas de roble francés. Exotismo puro.

Consumir: Hoy mismo o en los próximos 20 años.

Servir: Entre 6° y 8°.





Lera Garcia



VALDEPALACIOS DOCa RIOJA

CRIANZA 2018



AÑADA: 2018

VIÑEDO: Uvas procedentes de viñedo propio.

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo

ALCOHOL: 14 % Vol.

ACIDEZ: 5,9 g/l (tartárico)

AZUCAR RESIDUAL: 1,1 g/l.

COSECHA: 1ª semana de Octubre

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de Roble francés y americano y un mínimo de 6 meses en botella.

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo cereza con tonos de rojo rubí, limpio y brillante.

Aroma: Este vino tiene aromas complejos e intensos. Aporta notas de buena madera, donde se mezclan y complementan el roble y la fruta.

Paladar: Paladar armonioso con justa proporción de acidez, frescura y suavidad y con un amable recuerdo a fruta en el retrogusto.

Maridaje: Es el vino perfecto para acompañar platos de caza, asados y carnes rojas a la brasa, así como quesos curados y embutidos.

Temperatura de servicio: 16/18 °C



VALDEPALACIOS DOCa RIOJA

TINTO 2021



AÑADA: 2021

VIÑEDO: Uvas procedentes de viñedo propio.

VARIEDADES: 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

ACIDEZ: 5,1 g/l (tartárico)

AZUCAR RESIDUAL: 1,5 g/l.

COSECHA: 1ª Quincena de Octubre

NOTAS DE CATA

Color: Color rojo rubí brillante, limpio y muy vivo.

Aroma: Característicamente afrutado a frutos rojos como fresa, cereza y frambuesa.

Paladar: Paladar armonioso con justa proporción de acidez, frescura y suavidad y con un amable recuerdo a fruta

Maridaje: Perfectamente para combinar con cocina mediterránea, arroces, verduras, pasta y toda clase de carne.

Temperatura de servicio: 16/18 °C

BOTTLE EAN CODE: 8424857003946

BOX EAN CODE: 18424857003943

LOS BUENOS VENCERÁN

JUAN PUIG FAUS

CEO Y FUNDADOR

+34 687859442

juan@losbuenosvenceran.com