



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.